2182

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	23	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	9:30 a.m		**Hora de Finalización:**	11:30 a.m	

OBJETIVO
Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Instituto del Oriente
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural Pinchote

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Modalidad	Complemento Ración Industrializada	**Número de raciones atendidas actualmente**	9

CONDICIONES DEL ÁREA		
	Si o No	**Especifique las condiciones del área y/o cantidad**
Cuenta con un área designada para almacenamiento	Si	Área compartida con sala de almacenamiento
Cuenta con un área designada para distribución y/o entrega	Si	
Cuenta con mesas para distribuir las raciones	No	
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	Si	Buenas condiciones
Cuenta con área de lavado de manos para niños	Si	Funcionando
Cuenta con baterías sanitarias	Si	Funcionando
Cuenta con suministro de agua potable	Si	Funcionando
OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES		
El área de almacenamiento y distribución de las raciones es compartida con la sala de almacenamiento		

Realizó Visita:	Carlos Eduardo Rodriguez	**Cargo:**	Interventor de campo
Firma:			
Atendió Visita:	Liliana Rivera.	**Cargo:**	Apoyo CAE.
Firma:			

2183

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	23	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	6:00 a.m	**Hora de Finalización:**	9:15 a.m		

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Instituto del Oriente
SEDE EDUCATIVA:	Principal

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					X
	Complemento alimentario almuerzo					
Número de raciones atendidas actualmente	175		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		
				Gas propano		X
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	X	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		X
	No			**No**		
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes	
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas	X

Equipos	Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico				
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico				
Báscula digital con lector de pie				
Congelador vertical de 1400 - 1600 L		1		175 Litros
Congelador vertical de 400 - 800 L				
Estufa enana a gas				
Estufa industrial 4 fogones a gas		1		3 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)				
Gramera digital		1		Funcionando
Licuadora industrial basculante 25 L		1		Funcionando
Licuadora industrial 8 L		1		Domestica
Mantenedor de alimentos				
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado				
Marmitas a gas de 100 L				
Marmitas a gas de 250 L				
Molino 1 HP				
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L		1		375 Lts
Nevera vertical de 1200 a 1600 L				
Nevera vertical de 400 a 800 L				
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg				
Plancha asadora a gas				
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte				

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L				
Sartén basculante a gas 120 a 150 L				

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos				
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt				
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt				
Estiba plástica 15 x 120 x 100				
Locker plástico 50 x 40 x 55				
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60				
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60		2		Buen Estado
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50				
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt		1		Buen Estado
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt		1		Buen Estado
Recipiente plástico capacidad – 44 lt				
Recipiente plástico con manija – 13 lt				
Recipiente plástico con tapa 120 lt				
Recipiente plástico con tapa 75 lt		3		Buen Estado
Jarra plástica - 2.5 lt		6		Buen Estado
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt				
Contenedor de alimentos 18 litros				
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm				
Colador metálico doble malla industrial pequeño				
Espátula para frituras en acero inoxidable				
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm				
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm		1		Buen Estado
Pinza acero inoxidable 10"				
Pinza acero inoxidable 14"		2		Buen Estado
Porcionador 4 oz		2		Buen Estado
Porcionador 6 oz				
Rallador metálico		1		Buen Estado
Tijera cocina multiusos				
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm		2		Buen Estado
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm		1		Buen Estado
Vaso plástico 9 oz		200		Buen Estado
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm				
Plato pando plástico 20 a 25 cm		120		Buen Estado
Pocillo				
Cuchara		300		Buen Estado
Tenedor				
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm		7		Buen Estado

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera		1		Buen Estado
Olla 40 lt				
Juego de ollas tipo casero		7		Buen Estado
Olla caldero 75 lt				
Olla caldero 113 lt				
Olla caldero 50 lt				
Caldero 29 lt		1		Buen Estado
Caldero 50 lt		2		Buen Estado
Paila 23 litros		4		Buen Estado
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm		2		Buen Estado
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita				
Colador metálico 30 a 40 cm				
Cucharón 3 onzas				
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm		2		Buen Estado
Probeta 1000 ml				
Escurridor de verduras en acero inoxidable				
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)		5		Buen Estado
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz				
Trinche metálico 115 a 125 cm				
Sartén profesional 30 cm				
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt		3		Buen Estado
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50				
Escalera plástica de dos pasos				
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]		1		Buen Estado
Careta de seguridad con visor				
Reloj de pared				
Gafas de seguridad				
Porta escoba plástico 4 ganchos				
Gancho para colgar de 6 lugares				
Caja plástica para químicos				
Organizador plástico vertical de 4 gavetas				
Cubiertero plástico para línea de servicio				
Caneca de 30 galones con tapa				
Caneca plástica de 70 litros				
Canecas azules de 55 galones con tapa				
Barra imantada para cuchillos				
Piedra para afilar cuchillos				
Botiquín		1		

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	Si	Buen Estado
Cuenta con área de distribución – comedor	Si	Buen Estado
Cuenta con área de preparación	Si	Faltan algunos bombillos en una pared
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	Si	Buen Estado
Cuenta con área de lavado de manos para niños	Si	Funcionando
Cuenta con baterías sanitarias	Si	Funcionando
Cuenta con suministro de agua potable	Si	Funcionando
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	Si	Funcionando

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
En una pared del área de preparación faltan algunas baldosas

Realizó Visita:	Carlos Eduardo Rodríguez	**Cargo:**	Interventor de Campo.
Firma:			
Atendió Visita:	Belcy Yurley Ojeda Villamizar	**Cargo:**	Manipuladora.
Firma:			

2187

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	23	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	7:00 am		**Hora de Finalización:**	11:00 am	

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Instituto del Oriente
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural El Polo

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					X
	Complemento alimentario almuerzo					
Número de raciones atendidas actualmente	35		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		
				Gas propano		X
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	X	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		X
	No			**No**		
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes		
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas		X

Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	1	0	1	
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	0	0	0	
Báscula digital con lector de pie	1	0	1	
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	0	0	0	
Congelador vertical de 400 - 800 L	1	0	1	
Estufa enana a gas	1	0	1	
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	1	0	3 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	0	0	0	
Gramera digital	1	1	0	
Licuadora industrial basculante 25 L	0	0	0	
Licuadora industrial 8 L	1	0	1	
Mantenedor de alimentos	0	0	0	
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	
Molino 1 HP	0	0	0	
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L	1	1	0	
Nevera vertical de 1200 a 1600 L	0	0	0	
Nevera vertical de 400 a 800 L	0	0	0	
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg	0	0	0	
Plancha asadora a gas	0	0	0	
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte	0	0	0	

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L	0	0	0	
Sartén basculante a gas 120 a 150 L	0	0	0	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos	2	0	2	
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt	0	0	0	
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt	1	0	1	
Estiba plástica 15 x 120 x 100	0	0	0	
Locker plástico 50 x 40 x 55	2	0	2	
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60	4	2	2	
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60	4	2	2	
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50	1	2	0	
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt	1	0	1	
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt	1	0	1	
Recipiente plástico capacidad – 44 lt	0	0	0	
Recipiente plástico con manija – 13 lt	0	0	0	
Recipiente plástico con tapa 120 lt	0	0	0	
Recipiente plástico con tapa 75 lt	0	0	0	
Jarra plástica - 2.5 lt	2	1	1	
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt	1	0	1	
Contenedor de alimentos 18 litros	1	0	1	
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm	1	0	1	
Colador metálico doble malla industrial pequeño	1	0	1	
Espátula para frituras en acero inoxidable	1	0	1	
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm	1	0	1	
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm	1	1	0	
Pinza acero inoxidable 10"	1	0	1	
Pinza acero inoxidable 14"	1	1	0	
Porcionador 4 oz	2	0	2	
Porcionador 6 oz	2	0	2	
Rallador metálico	1	2	0	
Tijera cocina multiusos	2	0	2	
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm	1	0	1	
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm	50	2	48	
Vaso plástico 9 oz	50	21	29	
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm	50	0	50	
Plato pando plástico 20 a 25 cm	50	42	8	
Pocillo	50	38	12	
Cuchara	50	38	12	
Tenedor	50	0	50	
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm	5	4	1	

2189

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera	1	1	0	
Olla 40 lt	0	0	0	
Juego de ollas tipo casero	1	1	0	
Olla caldero 75 lt	0	0	0	
Olla caldero 113 lt	0	0	0	
Olla caldero 50 lt	1	0	1	
Caldero 29 lt	0	1	0	
Caldero 50 lt	1	0	1	
Paila 23 litros	1	0	1	
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm	2	1	1	
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita	0	0	0	
Colador metálico 30 a 40 cm	1	1	0	
Cucharón 3 onzas	1	0	1	
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm	1	0	1	
Probeta 1000 ml	1	0	1	
Escurridor de verduras en acero inoxidable	0	1	0	
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	1	0	1	
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz	1	0	1	1 unidad
Trinche metálico 115 a 125 cm	1	0	1	
Sartén profesional 30 cm	2	0	2	
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt	1	2	0	
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50	1	0	1	
Escalera plástica de dos pasos	0	0	0	
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]	0	0	0	
Careta de seguridad con visor	1	0	1	
Reloj de pared	1	0	1	
Gafas de seguridad	1	0	1	
Porta escoba plástico 4 ganchos	1	0	1	
Gancho para colgar de 6 lugares	1	0	1	
Caja plástica para químicos	0	0	0	
Organizador plástico vertical de 4 gavetas	1	0	1	
Cubiertero plástico para línea de servicio	0	0	0	
Caneca de 30 galones con tapa	0	0	0	
Caneca plástica de 70 litros	0	4	0	
Canecas azules de 55 galones con tapa	0	0	0	
Barra imantada para cuchillos	1	0	1	
Piedra para afilar cuchillos	1	0	1	
Botiquín	1	1	0	

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	SI	
Cuenta con área de distribución – comedor	SI	
Cuenta con área de preparación	SI	
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	SI	
Cuenta con área de lavado de manos para niños	SI	
Cuenta con baterías sanitarias	SI	
Cuenta con suministro de agua potable	SI	
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	SI	

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
Se realiza diagnóstico según requerimientos de la resolución 0003 de 2026.

Realizó Visita:	Renso Reyes Gómez	Cargo:	Interventor de Campo
Firma:			
Atendió Visita:	Rosalba Perez Ramirez	Cargo:	Manipuladora
Firma:	Rosalba Perez Ramirez.		

HAVERHILL Educación — Alimentos para Aprender

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	23	Mes:	Febrero	Año:	2026
Hora de Inicio:	07:00 am		Hora de Finalización:	11:00 am	

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Institucion Educativa los Curos.
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural Pescadero

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde	X
	Complemento alimentario almuerzo	—

Número de raciones atendidas actualmente	68	Tipo de combustible (Marcar con una X)	Gas natural	—
			Gas propano	X

Cuenta con extintor (Marcar con una X)	Si	X	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua (Marcar con una X)	Si	X
	No	—		No	—

NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes	—
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas	X

Equipos	Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	0	0	0	
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	1	0	1	
Báscula digital con lector de pie	1	0	1	
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	1	0	1	
Congelador vertical de 400 - 800 L	0	0	0	
Estufa enana a gas	1	0	1	
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	1	0	2 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	1	0	1	
Gramera digital	1	1	0	
Licuadora industrial basculante 25 L	1	0	1	
Licuadora industrial 8 L	0	0	0	
Mantenedor de alimentos	1	0	1	
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	
Molino 1 HP	1	0	1	
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L	1	1	0	394 litros
Nevera vertical de 1200 a 1600 L	1	0	1	
Nevera vertical de 400 a 800 L	0	0	0	
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg	0	0	0	
Plancha asadora a gas	1	2	0	No son a gas
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte	1	0	1	

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L	0	0	0	
Sartén basculante a gas 120 a 150 L	0	0	0	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos	8	0	8	
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt	1	0	1	
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt	1	0	1	
Estiba plástica 15 x 120 x 100	2	1	1	
Locker plástico 50 x 40 x 55	8	1	7	Metalico.
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60	12	0	12	
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60	20	2	18	
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50	4	0	4	
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt	2	1	1	
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt	2	1	1	sin tapa vaiven
Recipiente plástico capacidad – 44 lt	2	2	0	30 litros con tapa
Recipiente plástico con manija – 13 lt	2	0	2	
Recipiente plástico con tapa 120 lt	2	1	1	
Recipiente plástico con tapa 75 lt	2	2	0	80 litros
Jarra plástica - 2.5 lt	4	4	0	2.5 litros, 4 litros, 5 litros
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt	5	0	5	
Contenedor de alimentos 18 litros	5	0	5	
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm	4	0	4	
Colador metálico doble malla industrial pequeño	4	0	4	
Espátula para frituras en acero inoxidable	2	1	1	
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm	2	0	2	
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm	2	0	2	
Pinza acero inoxidable 10"	4	0	4	
Pinza acero inoxidable 14"	4	1	3	
Porcionador 4 oz	4	0	4	
Porcionador 6 oz	4	0	4	
Rallador metálico	3	1	2	
Tijera cocina multiusos	2	0	2	
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm	6	0	6	
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm	4	2	4	
Vaso plástico 9 oz	300	94	206	
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm	300	0	300	
Plato pando plástico 20 a 25 cm	300	67	243	
Pocillo	300	0	300	
Cuchara	300	63	247	
Tenedor	300	6	300	
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm	30	3	27	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera	0	1	0	
Olla 40 lt	0	1	0	
Juego de ollas tipo casero	0	1	0	2 ollas
Olla caldero 75 lt	3	0	3	
Olla caldero 113 lt	0	0	0	
Olla caldero 50 lt	0	0	0	
Caldero 29 lt	0	2	0	10 litros
Caldero 50 lt	3	0	3	
Paila 23 litros	3	1	2	3 litros
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm	6	1	5	
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita	4	0	4	
Colador metálico 30 a 40 cm	4	2	2	1 metalico, 1 Plastico
Cucharón 3 onzas	4	0	4	
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm	4	0	4	
Probeta 1000 ml	2	0	2	
Escurridor de verduras en acero inoxidable	2	1	1	
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	2	1	1	2 cochillos
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz	2	1	1	
Trinche metálico 115 a 125 cm	2	0	2	
Sartén profesional 30 cm	3	0	3	
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt	2	1	1	
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50	1	0	1	
Escalera plástica de dos pasos	2	0	2	
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]	3	1	2	
Careta de seguridad con visor	1	0	1	
Reloj de pared	1	0	1	
Gafas de seguridad	8	0	8	
Porta escoba plástico 4 ganchos	2	0	2	
Gancho para colgar de 6 lugares	2	0	2	
Caja plástica para químicos	1	0	1	
Organizador plástico vertical de 4 gavetas	1	0	1	
Cubiertero plástico para linea de servicio	2	0	2	
Caneca de 30 galones con tapa	1	0	1	
Caneca plástica de 70 litros	1	1	0	110 litros
Canecas azules de 55 galones con tapa	1	0	1	
Barra imantada para cuchillos	2	0	2	
Piedra para afilar cuchillos	1	1	0	
Botiquín	1	1	0	

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	Si	
Cuenta con área de distribución – comedor	Si	
Cuenta con área de preparación	Si	
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	Si	
Cuenta con área de lavado de manos para niños	Si	
Cuenta con baterías sanitarias	Si	
Cuenta con suministro de agua potable	Si	
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	Si	

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
Se realiza Diagnostico de infraestructura de acuerdo a la resolución 0003 del 2026.

Realizó Visita:	Pedro Nel Arevalo Díaz	Cargo:	Interventor.
Firma:			
Atendió Visita:	Rosario Arenas J.	Cargo:	Manipuladora de Alimentos
Firma:	Rosario Arenas		

HAVERHILL Educación — Alimentos para Aprender

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	24	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	7:00 a.m	**Hora de Finalización:**	11:00 a.m		

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Fallaquera
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural La Palma

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					X
	Complemento alimentario almuerzo					
Número de raciones atendidas actualmente	9		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		
				Gas propano		X
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	X	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		X
	No			**No**		
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes		
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas		X

Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico				
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico				
Báscula digital con lector de pie				
Congelador vertical de 1400 - 1600 L				
Congelador vertical de 400 - 800 L				
Estufa enana a gas				
Estufa industrial 4 fogones a gas		1		3 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)				
Gramera digital		1		Funcionando
Licuadora industrial basculante 25 L				
Licuadora industrial 8 L		1		Domestica
Mantenedor de alimentos				
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado				
Marmitas a gas de 100 L				
Marmitas a gas de 250 L				
Molino 1 HP				
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L		1		297 Ltrs
Nevera vertical de 1200 a 1600 L				
Nevera vertical de 400 a 800 L				
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg				
Plancha asadora a gas				
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte				

2196

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L				
Sartén basculante a gas 120 a 150 L				

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos				
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt				
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt				
Estiba plástica 15 x 120 x 100				
Locker plástico 50 x 40 x 55				
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60				
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60				
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50				
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt		1		Buen Estado
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt		1		Buen Estado
Recipiente plástico capacidad – 44 lt				
Recipiente plástico con manija – 13 lt				
Recipiente plástico con tapa 120 lt		1		Buen Estado
Recipiente plástico con tapa 75 lt		1		Buen Estado
Jarra plástica - 2.5 lt		2		Buen Estado
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt				
Contenedor de alimentos 18 litros				
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm				
Colador metálico doble malla industrial pequeño				
Espátula para frituras en acero inoxidable				
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm				
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm		1		Buen Estado
Pinza acero inoxidable 10"				
Pinza acero inoxidable 14"		1		Buen Estado
Porcionador 4 oz		1		Buen Estado
Porcionador 6 oz				
Rallador metálico		1		Buen Estado
Tijera cocina multiusos				
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm		1		Buen Estado
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm		1		Buen Estado
Vaso plástico 9 oz		22		Buen Estado
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm				
Plato pando plástico 20 a 25 cm		22		Buen Estado
Pocillo				
Cuchara		22		Buen Estado
Tenedor				
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm		1		Buen Estado

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera		1		6 litros
Olla 40 lt				
Juego de ollas tipo casero		1		Unidad
Olla caldero 75 lt				
Olla caldero 113 lt				
Olla caldero 50 lt				
Caldero 29 lt		1		Buen Estado
Caldero 50 lt				
Paila 23 litros		1		Buen Estado
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm		1		Buen Estado
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita				
Colador metálico 30 a 40 cm				
Cucharón 3 onzas				
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm		1		Buen Estado
Probeta 1000 ml				
Escurridor de verduras en acero inoxidable				
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)		2		Unidades
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz				
Trinche metálico 115 a 125 cm				
Sartén profesional 30 cm				
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt		1		Buen Estado
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50				
Escalera plástica de dos pasos				
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]		1		Recargar
Careta de seguridad con visor				
Reloj de pared				
Gafas de seguridad				
Porta escoba plástico 4 ganchos				
Gancho para colgar de 6 lugares				
Caja plástica para químicos				
Organizador plástico vertical de 4 gavetas				
Cubiertero plástico para línea de servicio				
Caneca de 30 galones con tapa				
Caneca plástica de 70 litros				
Canecas azules de 55 galones con tapa				
Barra imantada para cuchillos				
Piedra para afilar cuchillos				
Botiquín		1		

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	Si	ubicado en área de preparación
Cuenta con área de distribución – comedor	Si	Buen estado
Cuenta con área de preparación	Si	Buen estado
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	Si	Buen estado
Cuenta con área de lavado de manos para niños	Si	Funcionando
Cuenta con baterías sanitarias	Si	Funcionando
Cuenta con suministro de agua potable	Si	Funcionando
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	Si	Funcionando

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
Las áreas, equipos y utensilios se encuentran en buen estado

Realizó Visita:	Carlos Eduardo Rodriguez	Cargo:	Interventor de campo
Firma:			
Atendió Visita:	Juana Rosa Becerra	Cargo:	Manipuladora
Firma:	Juana Rosa Bec		

2199

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	24	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	7:00 am		**Hora de Finalización:**	11:00 am	

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Institución Educativa Faltriquera
SEDE EDUCATIVA:	Institución Educativa Faltriquera

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					X
	Complemento alimentario almuerzo					
Número de raciones atendidas actualmente	108		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		
				Gas propano		X
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	X	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		X
	No			**No**		
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes			
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas			X
Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	1	0	1	
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	0	0	0	
Báscula digital con lector de pie	1	0	1	
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	0	0	0	
Congelador vertical de 400 - 800 L	1	0	1	
Estufa enana a gas	1	0	1	
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	2	0	3 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	0	0	0	
Gramera digital	1	0	1	
Licuadora industrial basculante 25 L	0	0	0	
Licuadora industrial 8 L	1	1	0	
Mantenedor de alimentos	0	0	0	
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	
Molino 1 HP	0	0	0	
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L	1	1	0	
Nevera vertical de 1200 a 1600 L	0	0	0	
Nevera vertical de 400 a 800 L	0	0	0	
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg	0	0	0	
Plancha asadora a gas	0	0	0	
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte	0	0	0	

2200

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L	0	0	0	
Sartén basculante a gas 120 a 150 L	0	0	0	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos	5	0	5	
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt	0	0	0	
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt	1	0	1	
Estiba plástica 15 x 120 x 100	0	0	0	
Locker plástico 50 x 40 x 55	4	0	4	
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60	6	6	0	
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60	6	1	5	
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50	2	2	0	
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt	2	0	2	
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt	2	0	2	
Recipiente plástico capacidad – 44 lt	0	0	0	
Recipiente plástico con manija – 13 lt	0	0	0	
Recipiente plástico con tapa 120 lt	0	2	0	
Recipiente plástico con tapa 75 lt	0	2	0	
Jarra plástica - 2.5 lt	3	1	2	
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt	1	0	1	
Contenedor de alimentos 18 litros	1	0	1	
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm	1	0	1	
Colador metálico doble malla industrial pequeño	1	0	1	
Espátula para frituras en acero inoxidable	1	1	0	
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm	1	0	1	
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm	1	1	0	
Pinza acero inoxidable 10"	1	1	0	
Pinza acero inoxidable 14"	1	1	0	
Porcionador 4 oz	2	0	2	
Porcionador 6 oz	2	0	2	
Rallador metálico	2	1	1	
Tijera cocina multiusos	1	0	1	
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm	2	0	2	
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm	1	2	0	
Vaso plástico 9 oz	150	110	40	
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm	150	0	150	
Plato pando plástico 20 a 25 cm	150	110	40	
Pocillo	150	0	150	
Cuchara	150	108	42	
Tenedor	150	0	150	
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm	10	2	8	

2201

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera	2	2	0	
Olla 40 lt	2	3	0	
Juego de ollas tipo casero	1	0	1	
Olla caldero 75 lt	0	0	0	
Olla caldero 113 lt	0	0	0	
Olla caldero 50 lt	1	0	1	
Caldero 29 lt	0	1	0	
Caldero 50 lt	1	0	1	
Paila 23 litros	1	2	1	
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm	3	3	0	
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita	0	0	0	
Colador metálico 30 a 40 cm	1	0	1	Colador plástico
Cucharón 3 onzas	1	0	1	
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm	1	0	1	
Probeta 1000 ml	1	0	1	
Escurridor de verduras en acero inoxidable	0	2	0	
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	2	0	2	3 unidad
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz	1	2	1	
Trinche metálico 115 a 125 cm	1	1	0	
Sartén profesional 30 cm	3	0	3	
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt	1	1	0	
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50	1	0	1	
Escalera plástica de dos pasos	0	0	0	
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]	0	0	0	
Careta de seguridad con visor	1	0	1	
Reloj de pared	1	0	1	
Gafas de seguridad	1	0	1	
Porta escoba plástico 4 ganchos	1	0	1	
Gancho para colgar de 6 lugares	1	0	1	
Caja plástica para químicos	0	0	0	
Organizador plástico vertical de 4 gavetas	1	0	1	
Cubiertero plástico para línea de servicio	1	0	1	
Caneca de 30 galones con tapa	0	0	0	
Caneca plástica de 70 litros	0	2	0	
Canecas azules de 55 galones con tapa	0	0	0	
Barra imantada para cuchillos	2	0	2	
Piedra para afilar cuchillos	1	0	1	
Botiquín	1	1	0	

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	Si	
Cuenta con área de distribución – comedor	NO	se utiliza un pasillo.
Cuenta con área de preparación	si	
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	si	
Cuenta con área de lavado de manos para niños	NO	se utiliza batea y de baño
Cuenta con baterías sanitarias	Si	
Cuenta con suministro de agua potable	si	
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	si	

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
Se realiza diagnostico según requerimientos de la resolución 0003 de 2026.

Realizó Visita:	Ronso Rojas Gómez	**Cargo:**	Interventor de Campo.
Firma:			
Atendió Visita:	Rosa cecilia Becerra	**Cargo:**	Manipuladora
Firma:	Rosa c B		

2203

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	24	**Mes:**	febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	07:00 am		**Hora de Finalización:**	11:00 am	

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Institucion Educativa San Francisco
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural Guamo Grande.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					X
	Complemento alimentario almuerzo					—
Número de raciones atendidas actualmente	141		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		—
				Gas propano		X
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	X	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		X
	No	—		**No**		—
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes	—
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas	X

Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	0	0	0	
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	1	0	1	
Báscula digital con lector de pie	1	0	1	
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	1	0	1	
Congelador vertical de 400 - 800 L	0	1	0	280 Litros almacenado
Estufa enana a gas	1	0	1	
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	2	0	de 5 fogones C/U.
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	1	0	1	
Gramera digital	1	1	0	
Licuadora industrial basculante 25 L	1	0	1	
Licuadora industrial 8 L	0	0	0	
Mantenedor de alimentos	1	0	1	
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	
Molino 1 HP	1	0	1	
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L	1	1	0	375 Litros
Nevera vertical de 1200 a 1600 L	1	0	1	
Nevera vertical de 400 a 800 L	0	0	0	
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg	0	0	0	
Plancha asadora a gas	1	1	0	No es a gas.
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte	1	0	1	

2204

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L	0	0	0	
Sartén basculante a gas 120 a 150 L	0	0	0	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos	8	0	8	
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt	1	0	1	
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt	1	0	1	
Estiba plástica 15 x 120 x 100	2	1	1	
Locker plástico 50 x 40 x 55	8	0	8	
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60	12	0	12	
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60	20	8	12	
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50	4	0	4	
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt	2	1	1	No Tiene tapa vaiven
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt	2	1	1	No tiene tapa vaiven.
Recipiente plástico capacidad – 44 lt	2	2	0	
Recipiente plástico con manija – 13 lt	2	1	1	
Recipiente plástico con tapa 120 lt	2	0	2	
Recipiente plástico con tapa 75 lt	2	2	0	50 litros
Jarra plástica - 2.5 lt	4	3	1	4 litros c/u.
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt	5	0	5	
Contenedor de alimentos 18 litros	5	0	5	
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm	4	0	4	
Colador metálico doble malla industrial pequeño	4	0	4	
Espátula para frituras en acero inoxidable	2	1	1	Plastica
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm	2	0	2	
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm	2	0	2	
Pinza acero inoxidable 10"	4	0	4	
Pinza acero inoxidable 14"	4	1	3	
Porcionador 4 oz	4	0	4	
Porcionador 6 oz	4	0	4	
Rallador metálico	3	1	2	
Tijera cocina multiusos	2	0	2	
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm	6	1	5	
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm	4	1	3	
Vaso plástico 9 oz	300	190	110	
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm	300	0	300	
Plato pando plástico 20 a 25 cm	300	170	130	
Pocillo	300	0	300	
Cuchara	300	115	185	
Tenedor	300	0	300	
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm	30	3	27	

2205

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera	0	1	0	
Olla 40 lt	0	2	0	
Juego de ollas tipo casero	0	0	0	
Olla caldero 75 lt	3	0	3	
Olla caldero 113 lt	0	0	0	
Olla caldero 50 lt	0	1	0	20 litros
Caldero 29 lt	0	1	0	15 litros
Caldero 50 lt	3	0	3	
Paila 23 litros	3	0	3	
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm	6	2	4	
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita	4	0	4	
Colador metálico 30 a 40 cm	4	2	2	Plasticos
Cucharón 3 onzas	4	1	3	
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm	4	0	4	
Probeta 1000 ml	2	0	2	
Escurridor de verduras en acero inoxidable	2	1	1	
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	2	1	1	3 cuchillos
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz	2	1	1	
Trinche metálico 115 a 125 cm	2	1	1	
Sartén profesional 30 cm	3	0	3	
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt	2	0	2	
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50	1	0	1	
Escalera plástica de dos pasos	2	0	2	
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]	3	1	2	
Careta de seguridad con visor	1	0	1	
Reloj de pared	1	0	1	
Gafas de seguridad	8	0	8	
Porta escoba plástico 4 ganchos	2	0	2	
Gancho para colgar de 6 lugares	2	0	2	
Caja plástica para químicos	1	0	1	
Organizador plástico vertical de 4 gavetas	1	0	1	
Cubiertero plástico para linea de servicio	2	0	2	
Caneca de 30 galones con tapa	1	0	1	
Caneca plástica de 70 litros	1	0	1	
Canecas azules de 55 galones con tapa	1	0	1	
Barra imantada para cuchillos	2	0	2	
Piedra para afilar cuchillos	1	0	1	
Botiquín	1	1	0	

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	Si	
Cuenta con área de distribución – comedor	Si	
Cuenta con área de preparación	Si	
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	Si	
Cuenta con área de lavado de manos para niños	Si	
Cuenta con baterías sanitarias	Si	
Cuenta con suministro de agua potable	Si	
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	Si	

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

2206

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
Se realiza Diagnostico de infraestructura de acuerdo a la resolucion 0003 del 2026.

Realizó Visita:	Pedro Del Árculo Díaz	**Cargo:**	Interventor
Firma:			
Atendió Visita:	Nancy Azucena cabanzo	**Cargo:**	Manipuladora
Firma:	Nancy Cabanzo.		

2207

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	25	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2025
Hora de Inicio:	7:00 a.m	**Hora de Finalización:**	11:00 a.m		

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Instituto Promoción Social
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural El Diamante

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					x
	Complemento alimentario almuerzo					
Número de raciones atendidas actualmente	103		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		
				Gas propano		x
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	x	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		x
	No			**No**		
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes			
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas			x
Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico				
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico				
Báscula digital con lector de pie				
Congelador vertical de 1400 - 1600 L				
Congelador vertical de 400 - 800 L				
Estufa enana a gas				
Estufa industrial 4 fogones a gas		1		3 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)				
Gramera digital		1		Funcionando
Licuadora industrial basculante 25 L				
Licuadora industrial 8 L		1		Domestica
Mantenedor de alimentos				
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado				
Marmitas a gas de 100 L				
Marmitas a gas de 250 L				
Molino 1 HP				
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L		1		375 Litros
Nevera vertical de 1200 a 1600 L				
Nevera vertical de 400 a 800 L				
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg				
Plancha asadora a gas				
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte				

2208

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L				
Sartén basculante a gas 120 a 150 L				

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos				
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt				
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt				
Estiba plástica 15 x 120 x 100				
Locker plástico 50 x 40 x 55				
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60				
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60		6		Buen Estado
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50				
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt		1		Buen Estado
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt		1		Buen Estado
Recipiente plástico capacidad – 44 lt				
Recipiente plástico con manija – 13 lt				
Recipiente plástico con tapa 120 lt		5		Buen Estado
Recipiente plástico con tapa 75 lt		4		Buen Estado
Jarra plástica - 2.5 lt		3		Buen Estado
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt				
Contenedor de alimentos 18 litros				
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm				
Colador metálico doble malla industrial pequeño				
Espátula para frituras en acero inoxidable				
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm				
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm		2		Buen Estado
Pinza acero inoxidable 10"				
Pinza acero inoxidable 14"		2		Buen Estado
Porcionador 4 oz		1		Buen Estado
Porcionador 6 oz				
Rallador metálico		1		Buen Estado
Tijera cocina multiusos				
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm				
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm		1		Buen Estado
Vaso plástico 9 oz		110		Buen Estado
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm				
Plato pando plástico 20 a 25 cm		110		Buen Estado
Pocillo				
Cuchara		110		Buen Estado
Tenedor				
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm		4		Buen Estado

2709

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera		1		8 Lts
Olla 40 lt				
Juego de ollas tipo casero		2		Unidades
Olla caldero 75 lt				
Olla caldero 113 lt				
Olla caldero 50 lt				
Caldero 29 lt				
Caldero 50 lt				
Paila 23 litros		2		Buen Estado
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm		2		Buen Estado
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita				
Colador metálico 30 a 40 cm				
Cucharón 3 onzas				
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm		1		Buen Estado
Probeta 1000 ml				
Escurridor de verduras en acero inoxidable				
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)		2		Unidades
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz				
Trinche metálico 115 a 125 cm				
Sartén profesional 30 cm				
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt		1		Buen Estado
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50				
Escalera plástica de dos pasos				
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb_1		1		Recargado
Careta de seguridad con visor				
Reloj de pared				
Gafas de seguridad				
Porta escoba plástico 4 ganchos				
Gancho para colgar de 6 lugares				
Caja plástica para químicos				
Organizador plástico vertical de 4 gavetas				
Cubiertero plástico para línea de servicio				
Caneca de 30 galones con tapa				
Caneca plástica de 70 litros				
Canecas azules de 55 galones con tapa				
Barra imantada para cuchillos				
Piedra para afilar cuchillos				
Botiquín		1		

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	Si	Ubicada en área de preparación
Cuenta con área de distribución – comedor	Si	Buen Estado
Cuenta con área de preparación	Si	Buen Estado
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	Si	Buen Estado
Cuenta con área de lavado de manos para niños	Si	Funcionando
Cuenta con baterías sanitarias	Si	Funcionando
Cuenta con suministro de agua potable	Si	Funcionando
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	Si	Funcionando

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

2210

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
Los puntos del área de preparación y comedor requieren mantenimiento

Realizó Visita:	Carlos Eduardo Rodríguez	Cargo:	Interventor de campo
Firma:			
Atendió Visita:	Luz Alba Quintero	Cargo:	manipuladora
Firma:	Luz Alba Quintero		

2211

HAVERHILL Educación

Alimentos para Aprender

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	25	**Mes:**	02	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	6:00 a.m		**Hora de Finalización:**	10:00 a.m	

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Instituto de Promoción Social
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural Guatiguará

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					X
	Complemento alimentario almuerzo					
Número de raciones atendidas actualmente	398		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		
				Gas propano		X
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	X	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**	X	
	No			**No**		
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes			
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas			X
Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	0	0	0	
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	1	0	1	
Báscula digital con lector de pie	1	0	1	
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	1	0	1	
Congelador vertical de 400 - 800 L	0	1	0	
Estufa enana a gas	1	0	1	
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	2	1	3 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	1	0	1	
Gramera digital	1	1	0	
Licuadora industrial basculante 25 L	1	0	1	
Licuadora industrial 8 L	0	1	0	
Mantenedor de alimentos	1	0	1	
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	
Molino 1 HP	1	0	1	
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L	1	0	1	
Nevera vertical de 1200 a 1600 L	1	0	1	
Nevera vertical de 400 a 800 L	0	1	0	
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg	0	0	0	
Plancha asadora a gas	1	0	1	
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte	1	0	1	

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L	0	0	0	
Sartén basculante a gas 120 a 150 L	0	0	0	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos	10	1	9	
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt	2	0	2	
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt	2	0	2	
Estiba plástica 15 x 120 x 100	3	3	0	
Locker plástico 50 x 40 x 55	10	0	10	
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60	16	0	16	
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60	24	14	10	
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50	4	2	2	
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt	2	0	2	
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt	2	0	2	
Recipiente plástico capacidad – 44 lt	2	0	2	
Recipiente plástico con manija – 13 lt	2	0	2	
Recipiente plástico con tapa 120 lt	2	3	0	
Recipiente plástico con tapa 75 lt	2	0	2	
Jarra plástica - 2.5 lt	4	2	2	
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt	5	0	5	
Contenedor de alimentos 18 litros	5	0	5	
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm	4	0	4	
Colador metálico doble malla industrial pequeño	4	0	4	
Espátula para frituras en acero inoxidable	2	1	1	
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm	2	0	2	
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm	2	1	1	
Pinza acero inoxidable 10"	4	1	3	
Pinza acero inoxidable 14"	4	2	2	
Porcionador 4 oz	4	1	3	
Porcionador 6 oz	4	1	3	
Rallador metálico	3	1	2	
Tijera cocina multiusos	2	0	2	
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm	6	1	5	
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm	4	3	1	
Vaso plástico 9 oz	500	200	300	
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm	500	0	500	
Plato pando plástico 20 a 25 cm	500	150	350	
Pocillo	500	4	496	
Cuchara	500	200	300	
Tenedor	500	6	494	
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm	50	6	44	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera	0	2	0	
Olla 40 lt	0	3	0	
Juego de ollas tipo casero	0	0	0	
Olla caldero 75 lt	3	0	3	
Olla caldero 113 lt	0	0	0	
Olla caldero 50 lt	0	0	0	
Caldero 29 lt	0	3	0	
Caldero 50 lt	4	0	4	
Paila 23 litros	4	2	2	
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm	7	2	5	
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita	4	0	4	
Colador metálico 30 a 40 cm	4	1	3	
Cucharón 3 onzas	4	0	4	
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm	4	0	4	
Probeta 1000 ml	2	0	2	
Escurridor de verduras en acero inoxidable	2	2	0	
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	2	0	2	4 unidades
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz	2	1	1	
Trinche metálico 115 a 125 cm	2	1	1	
Sartén profesional 30 cm	3	0	3	
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt	2	2	0	
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50	1	0	1	
Escalera plástica de dos pasos	2	0	2	
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]	3	0	3	
Careta de seguridad con visor	1	0	1	
Reloj de pared	1	0	1	
Gafas de seguridad	10	0	10	
Porta escoba plástico 4 ganchos	2	0	2	
Gancho para colgar de 6 lugares	2	0	2	
Caja plástica para químicos	1	0	1	
Organizador plástico vertical de 4 gavetas	1	0	1	
Cubiertero plástico para línea de servicio	2	0	2	
Caneca de 30 galones con tapa	1	0	1	
Caneca plástica de 70 litros	1	1	0	
Canecas azules de 55 galones con tapa	1	1	0	
Barra imantada para cuchillos	2	0	2	
Piedra para afilar cuchillos	1	0	1	
Botiquín	1	1	0	

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	SI	
Cuenta con área de distribución – comedor	SI	
Cuenta con área de preparación	SI	
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	SI	
Cuenta con área de lavado de manos para niños	SI	
Cuenta con baterías sanitarias	SI	
Cuenta con suministro de agua potable	SI	
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	SI	

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
Se realiza diagnóstico según requerimiento de la resolución 0003 de 2026

Realizó Visita:	Renzo Reyes Gómez	**Cargo:**	Interventor de Campo
Firma:			
Atendió Visita:	Leiny Lorena Rojo cardenal	**Cargo:**	Manipuladora
Firma:	Leiny		

2215

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	27	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	08:00 am		**Hora de Finalización:**	01:00 Pm	

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Colegio Agroecologico Holanda
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Rural la Esperanza.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					—
	Complemento alimentario almuerzo					X
Número de raciones atendidas actualmente	111		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		—
				Gas propano		X
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	X	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		X
	No	—		**No**		—
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes	—
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas	X

Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico	0	0	0	
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico	1	0	1	
Báscula digital con lector de pie	1	0	1	
Congelador vertical de 1400 - 1600 L	1	0	1	
Congelador vertical de 400 - 800 L	0	1	0	200 l. tros.
Estufa enana a gas	1	0	1	
Estufa industrial 4 fogones a gas	1	1	0	3 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)	1	0	1	
Gramera digital	1	1	0	
Licuadora industrial basculante 25 L	1	0	1	
Licuadora industrial 8 L	0	1	0	
Mantenedor de alimentos	1	0	1	
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado	0	0	0	
Marmitas a gas de 100 L	0	0	0	
Marmitas a gas de 250 L	0	0	0	
Molino 1 HP	1	0	1	
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L	1	1	0	578 Litros
Nevera vertical de 1200 a 1600 L	1	0	1	
Nevera vertical de 400 a 800 L	0	0	0	
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg	0	0	0	
Plancha asadora a gas	1	1	0	No es a gas
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte	1	0	1	

2216

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L	0	0	0	
Sartén basculante a gas 120 a 150 L	0	0	0	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos	8	0	8	
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt	1	0	1	
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt	1	0	1	
Estiba plástica 15 x 120 x 100	2	0	2	
Locker plástico 50 x 40 x 55	8	0	8	
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60	12	0	12	
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60	20	3	17	
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50	4	0	4	
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt	2	1	1	
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt	2	1	1	
Recipiente plástico capacidad – 44 lt	2	1	1	40 Litros
Recipiente plástico con manija – 13 lt	2	0	2	
Recipiente plástico con tapa 120 lt	2	1	1	110 Litros
Recipiente plástico con tapa 75 lt	2	3	0	
Jarra plástica - 2.5 lt	4	4	0	
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt	5	0	5	
Contenedor de alimentos 18 litros	5	0	5	
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm	4	0	4	
Colador metálico doble malla industrial pequeño	4	0	4	
Espátula para frituras en acero inoxidable	2	0	2	
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm	2	0	2	
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm	2	0	2	
Pinza acero inoxidable 10"	4	0	4	
Pinza acero inoxidable 14"	4	1	3	
Porcionador 4 oz	4	0	4	
Porcionador 6 oz	4	0	4	
Rallador metálico	3	1	2	
Tijera cocina multiusos	2	0	2	
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm	6	2	4	
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm	4	0	4	
Vaso plástico 9 oz	300	120	180	
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm	300	0	300	
Plato pando plástico 20 a 25 cm	300	120	180	
Pocillo	300	0	300	
Cuchara	300	120	180	
Tenedor	300	0	300	
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm	30	5	25	

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera	0	2	0	
Olla 40 lt	0	3	0	
Juego de ollas tipo casero	0	1	0	2 ollas
Olla caldero 75 lt	3	0	3	
Olla caldero 113 lt	0	0	0	
Olla caldero 50 lt	0	0	0	
Caldero 29 lt	0	2	0	20, 15 litros
Caldero 50 lt	3	0	3	
Paila 23 litros	3	2	1	8 litros
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm	6	2	4	
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita	4	0	4	
Colador metálico 30 a 40 cm	4	1	3	
Cucharón 3 onzas	4	1	3	
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm	4	0	4	
Probeta 1000 ml	2	1	1	
Escurridor de verduras en acero inoxidable	2	1	1	
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)	2	1	1	3 cuchillos
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz	2	1	1	
Trinche metálico 115 a 125 cm	2	1	1	
Sartén profesional 30 cm	3	0	3	
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt	2	2	0	
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50	1	0	1	
Escalera plástica de dos pasos	2	0	2	
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]	3	1	2	
Careta de seguridad con visor	1	0	1	
Reloj de pared	1	0	1	
Gafas de seguridad	8	0	8	
Porta escoba plástico 4 ganchos	2	0	2	
Gancho para colgar de 6 lugares	2	0	2	
Caja plástica para químicos	1	0	1	
Organizador plástico vertical de 4 gavetas	1	0	1	
Cubiertero plástico para linea de servicio	2	0	2	
Caneca de 30 galones con tapa	1	0	1	
Caneca plástica de 70 litros	1	0	1	
Canecas azules de 55 galones con tapa	1	0	1	
Barra imantada para cuchillos	2	0	2	
Piedra para afilar cuchillos	1	1	0	
Botiquín	1	1	0	

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	Si	
Cuenta con área de distribución – comedor	Si	
Cuenta con área de preparación	Si	
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	Si	
Cuenta con área de lavado de manos para niños	Si	
Cuenta con baterías sanitarias	Si	
Cuenta con suministro de agua potable	Si	
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	Si	

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
se realiza Diagnostico de infraestructura de acuerdo a la resolucion 0003 del 2026.

Realizó Visita:	Pedro Nel Arévalo Díaz	Cargo:	Interventor
Firma:			
Atendió Visita:	Luz marina veloza	Cargo:	manipuladora
Firma:	Luz marina veloza moreno		

2219

HAVERHILL Educación — Alimentos para Aprender

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	27	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	7:00 a.m	**Hora de Finalización:**		11:00 a.m	

Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Escuela Normal Superior
SEDE EDUCATIVA:	Escuela Normal Superior

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Modalidad (Marcar con una X)	Complemento alimentario jornada mañana o tarde					X
	Complemento alimentario almuerzo					
Número de raciones atendidas actualmente	175		**Tipo de combustible** (Marcar con una X)	**Gas natural**		X
				Gas propano		
Cuenta con extintor (Marcar con una X)	**Si**	X	**Cuenta con tanque de almacenamiento de agua** (Marcar con una X)	**Si**		X
	No			**No**		
NORMATIVIDAD VIGENTE: Resolución 0003 del 2026 Anexo Técnico – Calidad e Inocuidad						

Alternativa	1 – Equipos Industriales Grandes Volúmenes		
	2 – Equipos Semiindustriales Para Cocinas		X

Equipos	**Requerimiento según Resolución 0003 de 2026 (Cantidad)**	**Inventario real en sede educativa (Cantidad)**	**Equipos faltantes (Cantidad)**	**Observación (Estado y otros)**
Baño maría 4 azafates gas o eléctrico				
Baño maría 5 azafates gas o eléctrico				
Báscula digital con lector de pie				
Congelador vertical de 1400 - 1600 L				
Congelador vertical de 400 - 800 L				
Estufa enana a gas		1		Funcionando
Estufa industrial 4 fogones a gas		1		3 fogones
Estufa industrial 4 fogones a gas (enana)				
Gramera digital		1		Funcionando
Licuadora industrial basculante 25 L				
Licuadora industrial 8 L		2		Funcionando
Mantenedor de alimentos				
Máquina lava vajillas de capota en tren de lavado				
Marmitas a gas de 100 L				
Marmitas a gas de 250 L				
Molino 1 HP				
Nevera doméstica vertical de 400 a 800 L		1		270 litros
Nevera vertical de 1200 a 1600 L				
Nevera vertical de 400 a 800 L				
Pelador de tubérculos industrial 80 a 150 kg				
Plancha asadora a gas				
Procesador de alimentos con doble juego de discos de corte				

2220

Equipos	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Equipos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Sartén basculante a gas 80 a 120 L				
Sartén basculante a gas 120 a 150 L				

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Estantería plástica para almacén de secos				
Caja plástica organizadora con tapa 12 lt				
Caja plástica organizadora con tapa 5 lt				
Estiba plástica 15 x 120 x 100				
Locker plástico 50 x 40 x 55				
Canastilla plástica pared sólida 25 x 40 x 60				
Canastilla plástica pared perforada 25 x 40 x 60		11		Buen Estado
Papelera plástica tapa vaivén 55 x 30 x 50				
Papelera plástica tapa vaivén residuos orgánicos – 50 lt		1		Buen Estado
Papelera plástica tapa vaivén residuos inorgánicos – 50 lt		1		Buen Estado
Recipiente plástico capacidad – 44 lt				
Recipiente plástico con manija – 13 lt				
Recipiente plástico con tapa 120 lt		5		Buen Estado
Recipiente plástico con tapa 75 lt		2		Buen Estado
Jarra plástica - 2.5 lt		3		Buen Estado
Tarro alto con tapa ajustable - 3 lt				
Contenedor de alimentos 18 litros				
Colador cónico tipo industrial 8" – 20.32 cm				
Colador metálico doble malla industrial pequeño				
Espátula para frituras en acero inoxidable				
Batidor manual forma globo grande acero inox. - 30 a 50 cm				
Espumadera espiral acero inoxidable 15 a 20 cm		1		Buen Estado
Pinza acero inoxidable 10"		1		Buen Estado
Pinza acero inoxidable 14"				
Porcionador 4 oz				
Porcionador 6 oz				
Rallador metálico		1		Buen Estado
Tijera cocina multiusos				
Tabla acrílica para cortar "grande" 53 cm				
Tabla acrílica para cortar "mediana" 35 cm		2		Buen Estado
Vaso plástico 9 oz				
Bandeja de servicio plástica pequeña 27 x 35 cm				
Plato pando plástico 20 a 25 cm		150		Buen Estado
Pocillo		150		Buen Estado
Cuchara		200		Buen Estado
Tenedor				
Bandeja para servicio grande 35 x 45 cm		5		Buen Estado

Menaje	Requerimiento según resolución 0003 de 2026 (Cantidad)	Inventario real en sede educativa (Cantidad)	Elementos faltantes (Cantidad)	Observación (Estado y otros)
Olla a presión casera		1		8 Ltrs
Olla 40 lt				
Juego de ollas tipo casero		4		Unidades
Olla caldero 75 lt				
Olla caldero 113 lt				
Olla caldero 50 lt		2		Buen Estado
Caldero 29 lt				
Caldero 50 lt				
Paila 23 litros		3		Buen Estado
Cuchara para servir mango largo 24 a 40 cm		1		
Pala o remo para mezclar alimentos en marmita				
Colador metálico 30 a 40 cm				
Cucharón 3 onzas				
Escurridor de verduras en acero inoxidable 30 a 40 cm		1		Buen Estado
Probeta 1000 ml				
Escurridor de verduras en acero inoxidable				
Juego de cuchillos para cocina (set de 5 cuchillos)		4		Buen Estado
Conjunto porcionadores sólidos (set de 3 porcionadores) 3, 5 y 8 oz				
Trinche metálico 115 a 125 cm				
Sartén profesional 30 cm				
Jarra chocolatera en aluminio x 5 lt		2		Buen Estado
Armario para químicos de cocina 180 x 70 x 50				
Escalera plástica de dos pasos				
Extintor de P.Q.S ABC de 10 lb[1]		1		Recargado
Careta de seguridad con visor				
Reloj de pared				
Gafas de seguridad				
Porta escoba plástico 4 ganchos				
Gancho para colgar de 6 lugares				
Caja plástica para químicos				
Organizador plástico vertical de 4 gavetas				
Cubiertero plástico para línea de servicio				
Caneca de 30 galones con tapa				
Caneca plástica de 70 litros				
Canecas azules de 55 galones con tapa				
Barra imantada para cuchillos				
Piedra para afilar cuchillos				
Botiquín		1		

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA		
	Si o No	Especifique las condiciones del área
Cuenta con condiciones para área de almacenamiento	Si	Una de las paredes requiere Mantenimiento
Cuenta con área de distribución – comedor	Si	El techo requiere pintura
Cuenta con área de preparación	Si	Las mallas requieren cambio y pintura en techo
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	Si	
Cuenta con área de lavado de manos para niños	Si	Funcionando
Cuenta con baterías sanitarias	Si	Funcionando
Cuenta con suministro de agua potable	Si	Funcionando
Cuenta con redes hidrosanitarias en buen estado	Si	Funcionando

[1] Según la NTC 2885:1996 Tabla A 2.1 maneja una capacidad de 10 libras para extintores de polvo químico seco. Recuperado de https://syeconsultoress.files.wordpress.com/2018/09/ntc-2885-extintores-de-fuego-portatiles.pdf

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES
Algunas paredes del área de almacenamiento y comedor requieren mantenimiento; los techos de comedor y preparación requieren pintura; las mallas del área de preparación requieren cambio.

Realizó Visita:	Carlos Eduardo Rodriguez	**Cargo:**	Enfermero de campo
Firma:			
Atendió Visita:	Karen Medina.	**Cargo:**	manipuladora
Firma:	Karen Medina.		

2223

DIAGNÓSTICO DE COMEDORES DE SEDES EDUCATIVAS DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA

Día:	02	**Mes:**	Febrero	**Año:**	2026
Hora de Inicio:	9:00 am		**Hora de Finalización:**	11:00 am	

OBJETIVO
Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Centro de Comercio
SEDE EDUCATIVA:	Centro de Comercio

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Modalidad	Complemento Ración Industrializada	**Número de raciones atendidas actualmente**	179

CONDICIONES DEL ÁREA

	Si o No	**Especifique las condiciones del área y/o cantidad**
Cuenta con un área designada para almacenamiento	SI	
Cuenta con un área designada para distribución y/o entrega	SI	
Cuenta con mesas para distribuir las raciones	NO	
Cuenta con ventanas para ventilación, con anjeo o malla	NO	
Cuenta con área de lavado de manos para niños	NO	
Cuenta con baterías sanitarias	SI	
Cuenta con suministro de agua potable	SI	

OTRAS GENERALIDADES Y OBSERVACIONES

La sede educativa no cuenta con espacio suficiente para el almacenamiento de complemento por este motivo se entrega diariamente a la sede para ser distribuido a los beneficiarios.

Realizó Visita:	Renso Reyes Gómez	**Cargo:**	Interventor de campo
Firma:			
Atendió Visita:	ANGEJ-Villamizar 6	**Cargo:**	manipulador
Firma:	ANGEJ Villamizar 6.		

HAVERHILL

ANEXO 24

2225

Piedecuesta, 28 de febrero de 2026

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

Asunto. **INFORME AVANCE SEGUIMIENTOS NO PRESENCIALES 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 la obligación técnica específica número 44"*Realizar tres seguimientos no presenciales a la totalidad de las unidades de servicio, de acuerdo con el calendario escolar, durante la ejecución del contrato. El guion formato y/o encuesta a realizar, deberá ser aprobado por el supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) días calendario siguiente a la legalización de este. Adicionalmente en casos de contingencia (por motivos ambientales, o de orden público u otras causas) que puedan alterar la prestación del servicio, deberá realizar un seguimiento telefónico diario (durante la contingencia), a fin de hacer seguimiento a la prestación del servicio en las sedes educativas donde se ejecuta el PAE.* "A continuación presentamos informe mensual sobre el avance de aplicación de los seguimientos no presenciales del mes de FEBRERO DE 2026

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1. OBJETO

Realizar seguimiento no presencial al desarrollo del programa de alimentación escolar en las unidades de servicio del programa de alimentación escolar del municipio de Piedecuesta.

2. INFORME DE SEGUIMIENTO

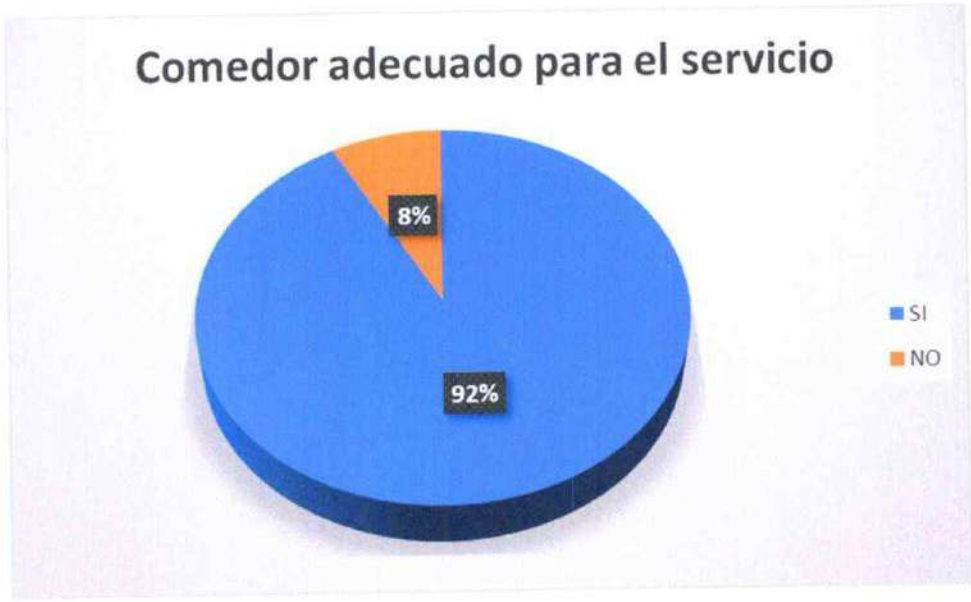
En el mes de febrero de 2026 se aplicaron seguimientos no presenciales a través de aplicación de encuesta virtual a funcionarios de las siguientes sedes educativas:

1. Centro de Comercio
2. Colegió Balbino García sede C
3. Escuela rural el Fical
4. Sede F - Mensuli Chiquito
5. Escuela Rural La Aurora
6. Escuela Rural Buenos Aires
7. Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza sede Colinas
8. Colegio Nuestro señor de la buena esperanza
9. Cedeco Sede B
10. Sede I El Limonal
11. Escuela Rural San Luis
12. Escuela Rural El Granadillo
13. Escuela Rural La Nevera
14. Sede J Santa Rita
15. Escuela Rural Cristales
16. Escuela rural Cacaos- Instituto del Oriente
17. Escuela rural El Canelo
18. Escuela rural Alto de Vacas
19. Escuela rural la Chorrera
20. Escuela Rural Sevilla
21. Escuela Las Rosas Sede D Faltriquera
22. Escuela rural Cartagena
23. Villanueva
24. Balbino sede B
25. Escuela Rural Guatiguará Alto
26. Escuela rural el Volador
27. IE Luis Enrique Figueroa Rey
28. Institución Educativa la Vega
29. Escuela Rural el Polo
30. Escuela rural Pescadero
31. Escuela Rural La Palma
32. Institución Educativa Faltriquera
33. Instituto del Oriente Principal
34. Escuela Rural Pinchote
35. Escuela rural Guamo Grande
36. Escuela Rural Guatiguará sede C
37. Escuela Rural la Esperanza
38. Escuela Rural El Diamante

3. RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE SEGUIMIENTOS NO PRESENCIALES A CORTE DEL MES DE FEBRERO DE 2026.

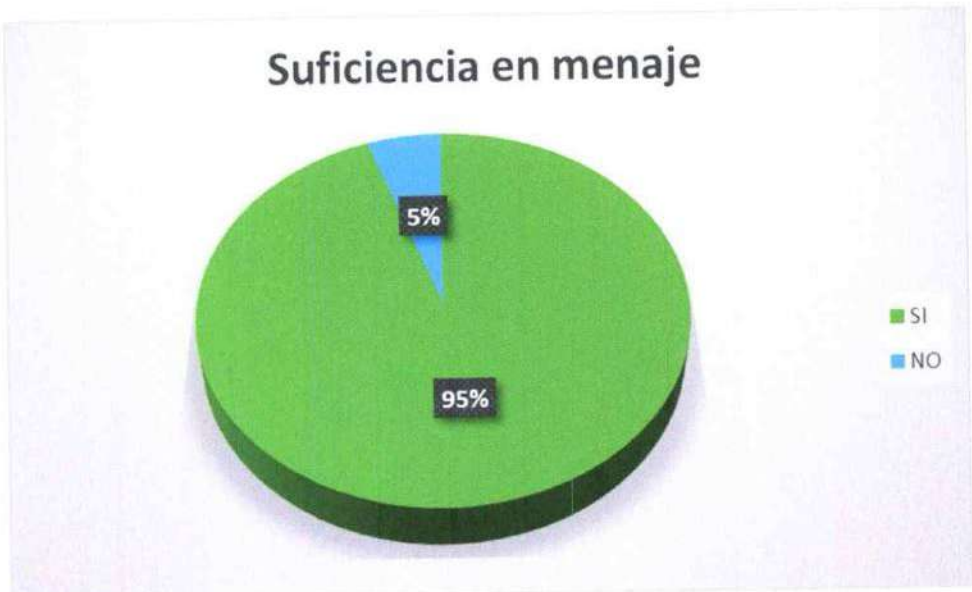
Resultado del seguimiento no presencial del mes de febrero de 2026 se obtuvo respuesta por parte de 38 funcionarios. Se ha avanzado en un 61,25% con 49 sedes cubiertas de la meta establecida para el contrato.

3.1 PERCEPCIÓN SOBRE EL COMEDOR ESCOLAR



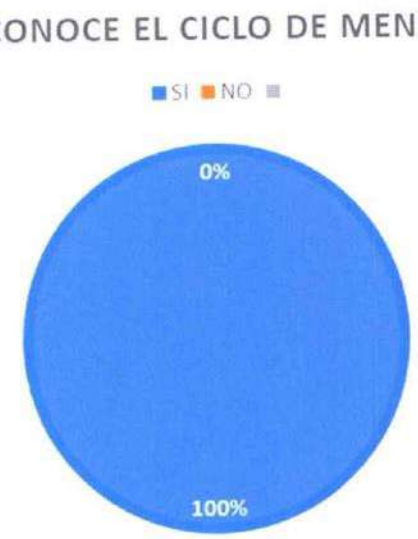
Al 92% de los encuestados perciben que el comedor es adecuado para la prestación del servicio. Los funcionarios encuestados de la sedes IE Faltriquera, Escuela rural Santa Rita y Escuela rural la Esperanza perciben que el comedor no es adecuado para el servicio.

3.2 PERCEPCIÓN DE ESTADO Y SUFICIENCIA DEL MENAJE



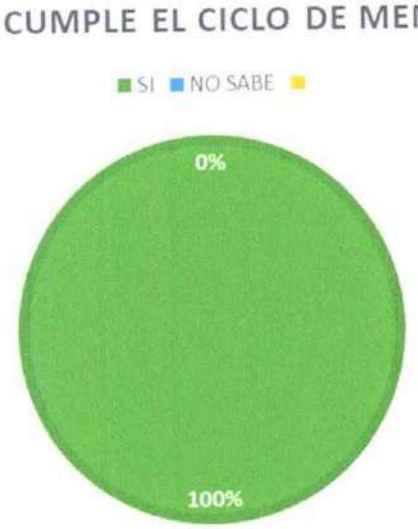
La percepción del 95% de los encuestados respondió que el menaje es suficiente para la prestación del servicio. Lo funcionarios de las sedes escuela rural Santa Rita y Escuela rural Guatiguará perciben que el menaje no es suficiente.

3.3 CONOCIMIENTO DEL CICLO DE MENÚS



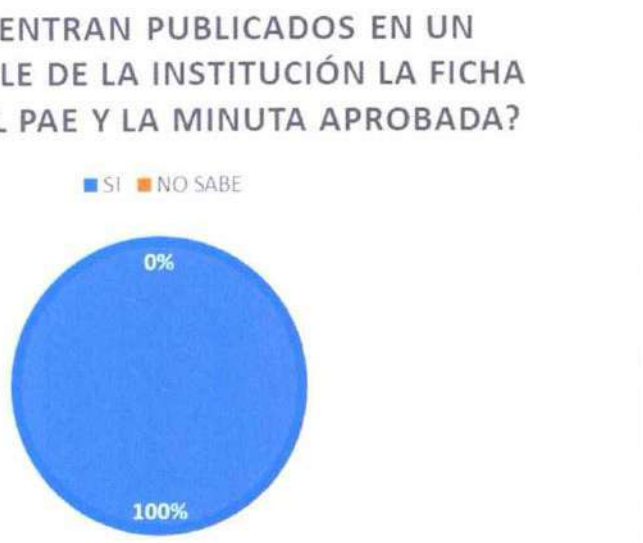
Se puede evidenciar que un 100% de los encuestados respondieron que conocen el menú aprobado por la entidad.

3.4 CUMPLIMIENTO DEL CICLO DE MENÚS



Se puede evidenciar que un 100% de los encuestados respondieron que si se cumple el menú aprobado por la entidad.

3.5 PUBLICACIÓN DEL MENÚ Y FICHA DEL PROGRAMA



El 100% de los encuestados manifiestan que la ficha de visibilidad del programa y el menú se encuentran publicados en la sede educativa.

3.6 ENTREGA OPORTUNA DE IMPLEMENTOS DE ASEO



En las encuestas realizadas un 100% de los encuestados afirma que el operador entrega los implementos de aseo necesarios para la prestación del servicio.

.

3.7 ENTREGA OPORTUNA DE VIVERES O COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS



El 100% de los encuestados ha evidenciado la entrega oportuna de víveres y productos en sus sedes educativas.

3.8 LUGAR DE ENTREGA DE LOS PRODUCTOS O VIVERES



El 95% de los encuestados manifiesta que los víveres o productos son entregados directamente en la sede. El 5% en un lugar cercano a la sede, que es el caso de la Escuela rural San Luis y Escuela rural Alto de Vacas.

3.9 CALIDAD DE LOS PRODUCTOS



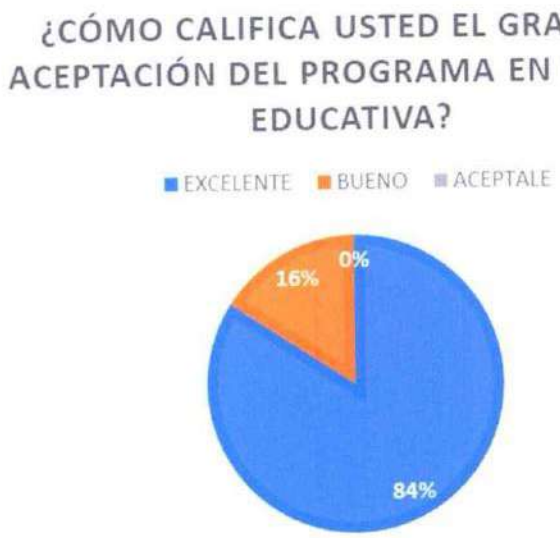
El 92% de los encuestados indica que la calidad de los productos y víveres que se entregan por parte del operador es buena y el 8% aceptable (escuela rural Cacaos, IE Faltriquera, Escuela rural el Canelo.

3.10 CUMPLIMIENTO DEL HORARIO DE ENTREGA DE LOS COMPLEMENTOS



El 100% de los encuestados respondieron que los beneficiarios reciben el complemento en los horarios establecidos

3.11 GRADO DE ACEPTACIÓN DEL PROGRAMA EN LA SEDE EDUCATIVA



El 84% de los encuestados califica como **excelente** y el 16% califica como **bueno** el grado de aceptación del programa en las sedes educativas.

3.12 CUMPLIMIENTO DEL USO COMPLETO DE DOTACIÓN EN EL PERSONAL MANIPULADOR



El 100% de los encuestados indica que el personal manipulador cuenta con la dotación completa y en buen estado.

3.13 CONFORMACIÓN DEL CAE



El 71% de los encuestados indican que el CAE ya está conformado y el 29% manifiesta que aun no se ha conformado.

3.14 CUMPLIMIENTO CON LAS REUNIONES DEL CAE



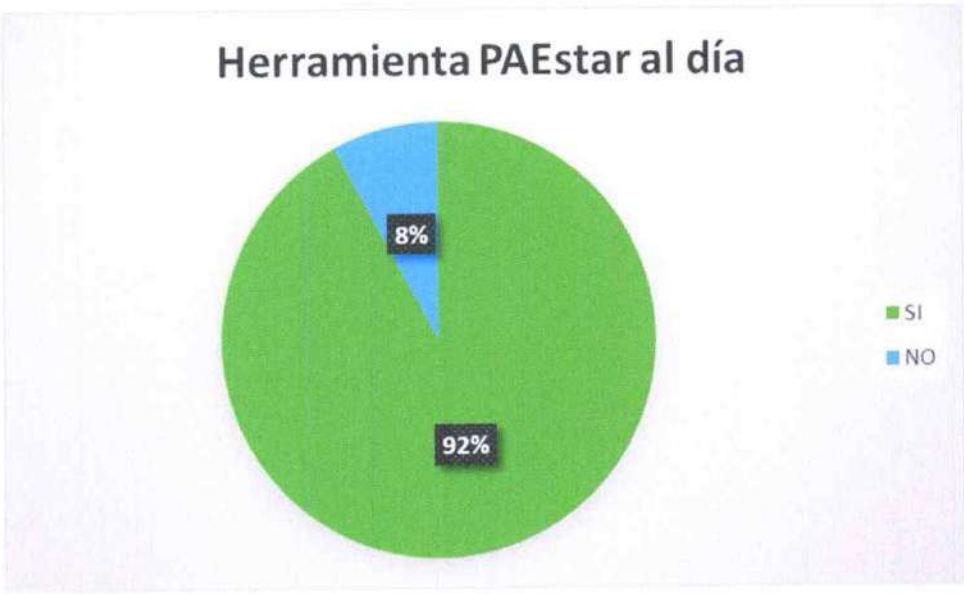
El 68% de los encuestados indica que se han realizado las reuniones del CAE y el 32% indica que no se han realizado.

3.15 CONOCIMIENTO DE LAS LINEAS DE ATENCIÓN DE SPQR



El 97% de los encuestados indica que conoce las líneas de atención de SPQR de operador e interventoría. La docente encuestada de la sede C del Colegio Balbino Garcia indica que desconoce las líneas de atención.

3.16 CONOCIMIENTO DE LA HERRAMIENTO PAESTAR AL DIA



El 92% de los encuestados indica que conoce la herramienta digital PAEstar al día.

3.17 Observaciones de los funcionarios:

Durante el mes de febrero los encuestados manifestaron lo siguiente:

- Ampliar la cobertura (Centro de Comercio)
- Arreglos del baño y puerta (Colegió Balbino García sede C)
- Disminución de harinas en el menú por proteínas (Escuela rural Mensulí Chiquito)
- Se requiere el cambio de las mesas del comedor (Escuela Rural Buenos Aires)
- Es necesario tener licuadora industrial para agilizar el proceso de licuado (Escuela rural Colinas)
- Más cupos (Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza)
- Muy eficientes...felicitaciones (Centro de Comercio Sede B)
- Los estudiantes les agrada los alimentos recibidos (Sede I El Limonal)
- Arreglar la nevera. Completar menaje con perol, sartén. (Escuela rural Santa Rita)
- Cambiar los platos (Escuela Rural Cristales)
- Tener en cuenta la maduración de las frutas ya que en ocasiones llegan muy verdes (Escuela rural Cacaos)
- Que la fruta siga llegando así de fresca (Escuela rural El Canelo)
- En la sede yo soy el que entrega la ración industrializada, ninguna, han venido mejorando desde el año pasado (Escuela rural Alto de Vacas)
- En la sede yo entrego los complementos, ninguna, por el momento muy bien todo. (Escuela rural Chorrera)
- Dotación de una mesa rimax y sillas que falta en la sede. Que cada año se dé dotación completa del botiquín. (Escuela rural las Rosas)
- Por el momento el servicio muy bien. (Escuela rural Cartagena)
- Que amplíen la cobertura a más grados (Luis Enrique Figueroa Rey)
- Mejorar el menú, debe ser más variado (Escuela rural el Polo)
- La fruta a veces llega muy verde, y debido a eso hay que hacer arrastres e informarlos. (Escuela rural Pescadero)
- Dotar de pocillos y una olla. (Escuela rural la Palma)
- Aumentar las raciones para los estudiantes mayores (IE Faltriquera)
- Por favor completar los cupos de alimentación, ya que hay 406 estudiantes y solo hay cupo para 398. Les agradecemos 😊. (Escuela rural Guatiguará sede C)
- Falta de inmobiliario, pues no todos los niños alcanzan a comer en el comedor. (Escuela rural la Esperanza)

4 ANÁLISIS Y CONCLUSIONES DE LAS RESPUESTAS A LAS ENCUESTAS DE SEGUIMIENTO

Se puede inferir a partir del resultado de las encuestas a rectores de las sedes educativas lo siguiente:

Existe un alto grado de aceptabilidad y de conocimiento del programa en las sedes educativas por parte de los funcionarios de estas.

Es necesario atender las observaciones de los funcionarios de algunas sedes, lo cual se tramitara a partir de una SPQR.

7236

Marca temporal	Nombre del encuestado	Rol dentro del PAE	Sede educativa	Número de beneficiarios en la sede	Modalidad PAE en la sede	1. ¿El comedor escolar en la sede educativa es adecuado para el servicio?	2. ¿Se cuenta con el menaje suficiente y en buen estado?	3. ¿Conoce el ciclo de menús aprobado?	4. ¿Se cumple con el ciclo de menús establecido?	5. ¿Se encuentran publicados en un lugar visible de la institución la ficha técnica del PAE y la minuta aprobada?	6. ¿El operador entrega oportunamente los implementos de aseo?	6. ¿El operador entrega oportunamente los productos y/o víveres?	7. ¿En qué lugar entrega el operador los productos y/o víveres?	8. La calidad de los productos o víveres entregados por el operador es:	9. ¿Los beneficiarios reciben (consumen) el complemento alimentario en los horarios establecidos?	10. Como califica usted el grado de aceptación del programa en la sede educativa?	11. ¿El personal manipulador cuenta con la dotación completa (gorra, tapabocas, bluza, pantalón, zapato antideslizante) y en buen estado?	12. ¿Está conformado el Comité de Alimentación Escolar en la institución educativa?	13. ¿Cuentan con actas de seguimiento del CAE?	14. ¿Conoce los Bases de atención del operador y de la intervención?	14. ¿Conoce la herramienta de la UAPA Prevalar al día?	15. Sugerencias u observaciones
2/2/2026 10:32:31	Luis Alberto Serrano	Administrativo	Cedeco	179	Ración Industrializada	Ración Industrializada	Ración Industrializada (NO APLICA)	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	SI	Ampliar la cobertura
2/2/2026 9:37:50	Angy Duarte	Docente	Colegio Belbino Garcia sedeC	218	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	No Sabe	No Sabe	No Sabe	NO	Arreglos del baño y puerta
2/3/2026 16:29:50	Sandra Rodriguez	Docente	Escuela rural el fical	24	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	SI	Ninguna
2/4/2026 9:09:58	ELIETH JUDITH FIGUEROA G.	Docente	SEDE F - MENBUILI CHIQUITO	39	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Disminución de harinas en el menú por proteínas
2/5/2026 16:48:32	Cristian Aguilar	Docente	Escuela Rural La Aurora	40	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	SI	Ninguna
2/6/2026 8:39:06	Liliza Manuela Muñoz	Docente	Escuela Rural Buenos Aires	96	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	NO	Se requiere el cambio de las mesas del comedor
2/6/2026 8:52:58	Leidy Nathaly Paredes	Docente	Colegio Nuestro señor de la Buena Esperanza sede Colinas	128	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Bueno	SI	NO	NO	SI	SI	Es necesario tener licuadora industrial para agilizar el proceso de licuado
2/10/2026 9:04:44	Liz Maribel Mendez Guerrero	Docente	Colegio Nuestro señor de la buena esperanza	428	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	No Sabe	SI	SI	Más cupos
2/10/2026 15:59:40	Leonardo Fabio Pinzón Barajas	Coordinador de Sede	Cedeco Sede B	321	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	SI	Muy eficientes. felicitaciones
2/11/2026 9:24:23	Carmen Villamizar Bueno	Docente	Sede I El Limonal	36	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Los estudiantes les agrada los alimentos recibidos
2/11/2026 9:25:22	Luz Mila Cordero	Docente	Escuela Rural San Luis	8	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	En un lugar cercano a la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Ninguna
2/11/2026 11:46:24	Luis Felipe Jaimes	Docente	Escuela Rural El Granadillo	101	Preparado en Sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Ninguna
2/13/2026 8:43:21	Fredy Caceres	Docente	Escuela Rural La Nevera	4	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Bueno	SI	SI	SI	SI	SI	Ninguna
2/13/2026 9:33:46	Dorys Janeth Reyes Rueda	Docente	Sede J Santa Rita	16	Preparado en sitio AM/PM	NO	NO	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Arreglar la nevera. Completar menaje con perol, sartén.
2/16/2026 7:14:14	Nydia Eugenia Vargas	Docente	Escuela Rural Cristales	32	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Cambiar los platos
2/16/2026 9:22:09	Ana Maria Carvajal	Docente	Sede F Cacaos	9	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Aceptable	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Tener en cuenta la maduracion de las frutas ya que en ocasiones llegan muy verdes
2/16/2026 10:22:58	Yolanda Villamizar Rodriguez	Docente	El Carrelo	4	Ración Industrializada	Ración Industrializada	Ración Industrializada (NO APLICA)	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Aceptable	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Que la fruta siga llegando asi de fresca
2/16/2026 15:55:13	Adrian Hernández	Docente	Escuela rural alto de vacas	3	Ración Industrializada	Ración Industrializada	Ración Industrializada (NO APLICA)	SI	SI	SI	SI	SI	En un lugar cercano a la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	SI	En la sede yo soy el que entrega la ración industrializada, ninguna, han venido mejorando desde el año pasado
2/16/2026 15:57:07	Javier Buenahora	Docente	Escuela rural la Chorrera	4	Ración Industrializada	Ración Industrializada	Ración Industrializada (NO APLICA)	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	SI	En la sede yo entrego los complementos, ninguna, por el momento muy bien todo
2/17/2026 7:04:37	Angel Caceres	Docente	Escuela Rural Sevilla	38	Preparado en Sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	SI	Ninguna
2/17/2026 9:22:54	Diana Milena Villamizar Sepulveda	Docente	Escuela Las Rosas Sede D Fatriquera	14	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Bueno	SI	SI	SI	SI	SI	Dotacion de una mesa rimax y sillas que falta en la sede. Que cada año se de dotación completa del bobguin
2/17/2026 9:43:28	Felix Tarazona	Docente	Escuela rural Cartagena	11	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	NO	NO	SI	SI	Por el momento el servicio muy bien
2/18/2026 8:26:23	Anny Martinez	Docente	Villanueva	105	Ración Industrializada	Ración Industrializada	Ración Industrializada (NO APLICA)	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	No Sabe	No Sabe	SI	SI	Ninguna
2/18/2026 8:31:05	Leonardo Mantilla	Coordinador de Sede	Belbino sede B	431	Ración Industrializada	Ración Industrializada	Ración Industrializada (NO APLICA)	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Ninguna
2/20/2026 9:03:08	Yorsima Guerrero	Docente	Escuela Rural Guatiguara Alto	34	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Bueno	SI	NO	NO	SI	SI	Ninguna
2/20/2026 10:04:21	Wilson Urrea	Docente	Escuela rural el volador	10	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	NO	SI	SI	Ninguna por el momento
2/20/2026 12:44:40	Claudia Ximena Casadiego Torres	Rector	Luis Enrique Figueroa	230	Preparado en Sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Que amplíen la cobertura a más grados.
2/20/2026 15:59:44	Yuri Meneses	Docente	Institución educativa la Vega	119	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Ninguna
2/23/2026 10:03:41	Marta Fernanda sarquez	Docente	Escuela Rural el polo	35	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Bueno	SI	SI	SI	SI	SI	Mejorar el menú, debe ser más variado
2/23/2026 10:39:39	Adriana Márquez	Docente	Escuela rural pescadero	68	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	La fruta a veces llega muy verde, y debido a eso hay que hacer arrastres e informar los.
2/24/2026 9:05:56	Flor Martinez	Docente	Escuela Rural La Palma	9	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Bueno	SI	SI	SI	SI	SI	Dotar de pocillos y una olla
2/24/2026 9:42:54	Leidy Herrera	Docente	Institución Educativa Fatriquera	108	Preparado en sitio AM/PM	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Aceptable	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Aumentar las raciones para los estudiantes mayores
2/24/2026 15:57:24	Humberto Diaz	Docente	Instituto del Oriente Principal	175	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Ninguna
2/24/2026 16:17:56	Diana Castellanos	Docente	Escuela Rural Pinzote	9	Ración Industrializada	Ración Industrializada	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Ninguna
2/24/2026 16:52:17	Angelica Cáceres	Docente	Escuela rural Guamo Grande	141	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Ninguna
2/25/2026 9:17:52	Ana Mery Hernandez Ruiz	Docente	Escuela Rural Guatiguará sede C	396	Preparado en sitio AM/PM	SI	NO	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Por favor completar los cupos de alimentación, ya que hay 406 estudiantes y solo hay cupo para 396. Les agradecemos. PA
2/27/2026 13:08:03	Laura Janeth Reyes Avellaneda	Docente	Escuela Rural la Esperanza	111	Preparado en Sitio Almuerzo	NO	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	SI	Falta de inmobiliario, pues no todos los niños alcanzan a comer en el comedor.
2/27/2026 19:20:28	Alba Diaz	Docente	Escuela Rural El Diamante	103	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	Directamente en la sede	Buena	SI	Excelente	SI	SI	SI	SI	NO	Ninguna

HAVERHILL

ANEXO 25

223e

ACTA DE REUNIÓN

HORA INICIO	HORA FINAL	LUGAR
09:00 a.m.	1:00 pm.	BODEGA OPERADOR. Carrera 24 # 11-45 San Francisco - Bucaramanga - Santander

OPERADOR:	UT PIEDECUESTA INNOVA	**N° CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192
INTERVENTORIA	HAVERHILL SAS	**FECHA DE LA VISITA:**	28-febrero-2026

OBJETIVO

Realizar las actividades a cargo de la interventoría jurídica del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Piedecuesta en el marco del CONTRATO DE SUMINISTRO Nº CO1.PCCNTR. 8680192 suscrito entre el **MUNICIPIO DE PIEDECUESTA** Nit 890.205.383-6 y la **UNION TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA,** Nit 902.018.525-6, 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".*

Se procede a realizar esta **SEGUNDA VISITA** - ETAPA DE OPERACIÓN vigencia 2026 para efectuar seguimiento a través de la revisión de documentos soportes, tales como:

1. HOJAS DE VIDA, ANEXOS Y CONTRATOS DE PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO
2. HOJAS DE VIDA, ANEXOS Y CONTRATOS DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SUPERNUMERARIAS
3. DOCUMENTOS DE VEHÍCULOS y CONDUCTORES
4. VERIFICACIÓN DE LAS GARANTÍAS DE CUMPLIMIENTO Y RESPONSABILIDAD CIVIL

DATOS GENERALES DEL CONTRATO VIGILADO

OPERADOR	**UNION TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA**
	NIT 902.018.525-6
REPRESENTANTE LEGAL:	SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
	CC Nº 91.294.543 de Bucaramanga
TIPO Y N° CONTRATO:	DE SUMINISTRO Nº CO1.PCCNTR. 8680192
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"*
PLAZO INICIAL:	ciento cuarenta (140) días del calendario escolar 2026
VALOR INICIAL	DIEZ MIL TRESCIENTOS QUINCE MILLONES OCHOCIENTOS
	OCHENTA Y UN MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS
	($10.315.881.240) IVA INCLUIDO
PÓLIZA DE CUMPLIMIENTO	Nº 96-44-101201658 anexo 0 (23-12-2025) SEGUROSDEL ESTADO S.A.
PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	Nº 96-40-101072173 anexo 0 (23-12-2025) SEGUROSDEL ESTADO S.A.

2239

DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

1. HOJAS DE VIDA, ANEXOS Y CONTRATOS DE PERSONAL MÍNIMO REQUERIDO

Para el período (mes de **FEBRERO de 2026** - Operación) la **UNION TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA** informa que contó con el personal administrativo mínimo requerido; que no hubo cambios. Se detalla el personal:

N°	CARGO	NOMBRE	CLASE DE CONTRATO	Fecha contrato
1	COORDINADOR GENERAL	**SANDRA MILENA PABON FLOREZ.**	DE TRABAJO POR OBRA O LABOR CONTRATADA	07-01-2026
2	AUXILIAR ADMINISTRATIVO	**CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE**	DE TRABAJO POR OBRA O LABOR CONTRATADA	07-01-2026
3	JEFE DE BODEGA	**LUIS ALBERTO RAMIREZ PINZÓN**	DE TRABAJO POR OBRA O LABOR CONTRATADA	07-01-2026
4	SUPERVISOR CAMPO 1	**LUIS ALBERTO CABALLERO BARRAGÀN**	DE TRABAJO POR OBRA O LABOR CONTRATADA	07-01-2026
5	SUPERVISOR CAMPO 2	**ANA CECILIA GÓMEZ HERNANDEZ**	DE TRABAJO POR OBRA O LABOR CONTRATADA	07-01-2026
6	SUPERVISOR CAMPO 3	**LUZ STELLA QUIÑONEZ SANDOVAL**	DE TRABAJO POR OBRA O LABOR CONTRATADA	07-01-2026
7	SUPERVISOR CAMPO 4	**GERMAN ARTURO BLANCO CRISTANO**	DE TRABAJO POR OBRA O LABOR CONTRATADA	07-01-2026
8	SUPERVISOR CAMPO 5	**EDWIN ALIRIO MARTINEZ SUAREZ**	DE TRABAJO POR OBRA O LABOR CONTRATADA	07-01-2026

REVISIÓN DE INTERVENTORÍA. EL OPERADOR cuenta con el personal profesional administrativo mínimo requerido acorde a las exigencias establecidas por la Entidad Contratante. Concepto a esta obligación: **CUMPLE.**

2. HOJAS DE VIDA, ANEXOS Y CONTRATOS DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y SUPERNUMERARIAS

Para revisión de este numeral se tendrá en cuenta las disposiciones de los pliegos de condiciones, así:

> Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ***ración preparada en sitio*** son los siguientes: ...

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

> Tabla. Relación mínima de manipuladores por jornada de suministro de alimentos necesarios por número de raciones atendidas bajo modalidad ***Ración Industrializada***

...

De 1 a 150 raciones	De 151 a 400 Raciones	De 401 a 600 raciones	De 601 a 1000 Raciones	De 1001 a 1500 raciones	De 1501 a 2500 Raciones
1	2	3	4	5	6

El personal manipulador de alimentos deberá cumplir en todo momento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan, y debe acreditar el siguiente perfil mínimo:

1. Ser mayor de 18 años.

2. Certificación médica, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan, en la cual conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; la certificación debe presentar fecha de expedición no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

3. Tener formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, de acuerdo con lo establecido en la Resolución número 2674 de 2013 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan; de lo cual debe tener certificación vigente no mayor a 1 año con relación al inicio de la operación del Programa.

4. Poner en práctica las orientaciones que sean impartidas en las capacitaciones realizadas en el marco de la operación.

5. El operador deberá garantizar una vinculación contractual en términos de la Ley, que incluya prestaciones sociales, seguridad, social y parafiscales de todo el personal a cargo, cuyo costo será asumido por el operador.

... De igual manera, conforme a lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, el personal manipulador deberá contar con certificación médica vigente en la que conste su aptitud para la manipulación de alimentos.

Para el período reportado (mes de **FEBRERO *de 2026*** - ejecución contractual) el OPERADOR informa que cuenta con el personal manipulador, el cual ha sido vinculado mediante *contrato de obra o labor contratada a destajo para la preparación, suministro y distribución de raciones - alimentación escolar, para la ejecución de actividades de la vigencia 2026*. A continuación, relación detallada del personal manipulador de alimentos confirmado del mes de ***FEBRERO de 2026***:

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	COBERTURA SEMANA 3	COBERTURA SEMANA 4	COBERTURA SEMANA 5	COBERTURA SEMANA 6	NOMBRE	CEDULA	FECHA DE INICIO	NOVEDAD
CENTRO DE COMERCIO	CENTRO DE COMERCIO SEDE A	179	177	176	177	ANGIE YULIEHT VILLAMIZAR GARCIA	1098700423	1/19/2026	
	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACION	324	321	263	262	CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ RUEDA	1102363355	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						ROSA OMAIRA JAIMES ARGUELLO	37541735	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						YULY ESTHER ARENAS JAIMES	37618537	1/19/2026	
	JARDIN INFANTIL NACIONAL SEDE C	176	157	198	198	YOLANDA SALCEDO VELANDIA	23551672	1/19/2026	

ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA	329/200	200	200	200	MARTHA LILIANA LAVERDE	37619387	1/26/2026	
						KAREN JULIANA HERNANDEZ HERNANDEZ	1005326178	1/26/2026	
						MARIA ISABEL PAZ CABALLERO	332785440	1/26/2026	
						KAROLINA HERNANDEZ GONZALEZ	1102380357	1/26/2026	
		135	113/152	152	175	KAREN DAYANNA LAVERDE MEDINA	1005541533	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						JENNYFER ANDREA GOMEZ MANTILLA	1102386784	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
	VILLANUEVA	97	98	105	136	BERNARDA HERRERA BAUTISTA	63441436	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
INSTITUTO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CENTRO EDUCATIVO INTEGRA. ALFA Y OMEGA	147	146	392	395	NEROLIS PATRICIA SIERRA ZAMBRANO	63469002	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL BARROBLANCO	246	249	268	266	ELISABETH CABALLERO BARRAGAN	37541922	1/19/2026	
	ESCUELA URBANA BARROBLANCO	284	279	283	290	SANDRA MILENA OREJUELA OSORIO	37619862	1/19/2026	
	INST. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO DEL SUR	0	0	0	0	N/A			
COLEGIO BALBINO GARCIA	COLEGIO DEPARTAMENTAL BALBINO GARCIA	0	0	0	0	N/A			
	CONCENTRACIÓN BALBINO GARCIA	510	476	431	357	KAREN PAOLA NIÑO CARREÑO	1102353595	1/19/2026	
						MIRIAM MARTINEZ BARRIOS	63341248	1/26/2026	TRASLADADA EN FEBRERO
	CONCENTRACIÓN MARIA AUXILIADORA	218	215	208	346	BERTHA VIVIANA JURADO	1005540538	1/19/2026	
						LUZ ADRIANA JURADO BARAJAS	37544648	2/2/2026	INGRESO 02 DE FEBRERO
						INGRID TATIANA DE ARMAS	39021005	1/19/2026	
COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS SEDE PRINCIPAL	262	259	276	290	JINNA GRICELA CABALLERO BARRAGAN	1102354879	1/19/2026	
						CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ RUEDA	1102363355	2/2/2026	MEDIO TIEMPO
COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY	COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY SEDE A	249	248	221	218	MARIA LUCENIT CAMPOS SANCHEZ	23.147.955	1/19/2026	
						CINDY PAOLA RIAÑO HERNANDEZ	1098724091	1/19/2026	
						BELSY MORENO PATIÑO	1102370530	1/19/2026	
	CONCENTRACION ESCOLAR SAN CARLOS	119	119	119	119	ANGIE VIVIANA MORGADO CABALLERO	1102388917	1/19/2026	
	CONCENTRACION ESCOLAR SAN CRISTÓBAL	136	137	136	139	ANA MILENA TARAZONA	37727210	1/19/2026	

COLEGIO CABECERA DE LLANO	COLEGIO CABECERA DEL LLANO	451	404	392	400	JACINTA SANDOVAL JAIMES	28297155	1/19/2026	
						ERIKA MARCELA VESGA NIÑO	37617374	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS	13	13	13	13	JOHANA ANDREA BULLA AREVALO	1118120185	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL MESETA GRANDE	8	8	8	8	CAE			
COLEGIO VICTOR FELIX GOMEZ NOVA	COLEGIO VICTOR FELIX GOMEZ NOVA SEDE A	325	331	356	330	ANGELA SERRANO OSORIO	63502846	1/19/2026	
						JINNA GRICELA CABALLERO BARRAGAN	1102354879	1/19/2026	MEDIO TIEMPO
	CONCENTRACIÓN FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	321	344	376	319	YANETH REYES ALARCON	37933688	1/19/2026	
						MARIA LUISA SALCEDO VELANDIA	39794667	1/26/2026	
INSTITUTO PROMOCION SOCIAL	INSTITUTO PROMOCIÓN SOCIAL	790	901	833	1106	FRANCISCO GENARO ALCOCER CAMPOS	91345161	1/19/2026	
						LILIA YANETH ANAYA ORDUZ	63475407	1/19/2026	
						ANA MARIA GOMEZ CONTRERAS	37729383	1/19/2026	
						FLOR PEREZ FERREIRA	37543322	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						EMILCE LANDEAZABAL CARDENAS	1102361588	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						ALBA LEONOR ROJAS ALVARADO	37543650	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL EL DIAMANTE	103	102	99	103	JULIEHT ELAINE BARRETO HERNANDEZ	1143116334	1/19/2026	RETIRO 6 DE FEBRERO
						MAYERLY ACOSTA FERRER	1098798840	2/9/2026	INGRESO 09 DE FEBRERO
						LUZ ALBA QUINTERO APARICIO	28338631	5/26/2026	
	ESCUELA RURAL GUATIGUARA BAJO	343	388	385	398	LEINY LORENA ROZO CARDENAS	1192895722	1/19/2026	
						RUTH CLEMENCIA VILLAMIZAR	63474788	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						MARIA EUGENIA VILLAMIZAR	37540688	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO	34	34	34	36	CLAUDIA JULIANA RIVERA FUENTES	63501092	1/19/2026	
LUIS ENRIQUE FIGEROA REY	COLEGIO LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY	0	0	230	248	NANCY BEATRIZ LEMA	63251901	2/9/2026	INGRESO 09 DE FEBRERO
						MARIA ELENA SANTAMARIA	63295417	2/9/2026	INGRESO 09 DE FEBRERO
						MARTHA JULIANA JAIMES	63451641	2/9/2026	INGRESO 09 DE FEBRERO
INSTITUCION EDUCATIVA LA VEGA	ESCUELA RURAL ALTO DE VACAS	2	3	3	3	CAE			
	ESCUELA RURAL CARTAGENA	11	11	11	11	LUZ AMPARO GONZALEZ CARVAJAL	37618644	1/19/2026	

	ESCUELA RURAL CHUCURI	4	2	2	2	YOLANDA MORENO CELIS	1005538747	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LA CHORRERA	3	4	4	4	CAE			
	ESCUELA RURAL LA CUCHILLA	9	8	8	9	ELIZABETH ROJAS ROJAS	1095793767	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	17	18	18	19	ESLENDI ALEXANDRA ORTIZ MONTAÑEZ	1005541010	1/19/2026	
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA VEGA - SEDE PRINCIPAL	116	117	119	122	LEIDY JAIMES ARANDA	1102383568	1/19/2026	
INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	ESCUELA GUAMO GRANDE	140	140	140	141	BLANCA NUBIA DEHOYES	1103692094	1/19/2026	
						NANCY AZUCENA CABANZO CABANZO	37550355	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
	ESCUELA RURAL BLANQUISCAL	56	60	61	64	CLAUDIA PATRICIA ROJAS QUINTERO	1192757616	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL EL GUAMO	35	37	36	39	SANDRA MORENO DELGADO	37616501	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL EL MANSITO	14	13	16	16	ZENAIDA ARGUELLO REATIGA	1102361736	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL EL VOLADOR	10	10	10	11	BEATRIZ GOMEZ CARREÑO	28157305	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL SAN FRANCISCO - BACHILLER	269	283	287	292	MARIA ELSA VILLAMIZAR GUTIERREZ	37541992	2/2/2026	INGRESO 02 DE FEBRERO
						YULITZA ALEXANDRA CALDERON GORDILLO	1102388797	2/2/2026	INGRESO 02 DE FEBRERO
						ROSA HELENA AGUILLON ORTIZ	1102349349	1/19/2026	
	TRES ESQUINAS	37	40	40	39	VIRGINIA MOLINA VELAZCO	7093227	1/19/2026	
NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA	COLEGIO NUESTRO SEÑOR DE LA BUENA ESPERANZA	446	428	435	436	MARIELA PINZON CHAPARRO	28098746	1/26/2026	
						KELLY JOHANNA PINTO SARAVIA	1102370698	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						PAOLA ANDREA BRICEÑO MATEUS	1135374013	1/26/2026	
	ESCUELA RURAL BUENOS AIRES	98	95	95	93	YADITH JOHANA LASTRE	33084048	1/26/2026	
						ROSA MARIA MELENDES	28131266	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
	ESCUELA RURAL LAS COLINAS	128	135	132	132	YULIETH CARRILLO CARDENAS	1005152626	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						LEIDY VIVIANA FLOREZ FLOREZ	1098610011	1/26/2026	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA FATRIQUERA	ESCUELA RURAL EL CUBIN	12	12	12	12	DEISY ROCIO FLOREZ RIVERA	37618375	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL GRANADILLO	94	101	103	106	CLAUDIA VIVIANA DEHOYES DELGADO	37618671	1/19/2026	
						LUCERO DEL CARMEN PORTELES LOPEZ	6236402	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
	ESCUELA RURAL EL LIMONAL	36	36	37	37	MAYERLY SANCHEZ OVIEDO	1102374709	1/19/2026	

	ESCUELA RURAL LA AURORA	49	50	51	51	LUZ STHELLA TARAZONA MENDEZ	1.102.369.410	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LA PALMA	9	10	9	9	JUANA RAMIREZ BECERRA	63474520	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LAS ROSAS	13	13	13	14	JOHANA PATIÑO SANDOVAL	1102360860	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL MENSULI ALTO	6	6	6	5	CARMEN ROSA VARGAS ISIDRO	63532659	1/19/2026	
	MENSULI CHIQUITO	39	37	38	40	NELLY JOHANA GUEVARA VILLAMIZAR	1102357392	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL SAN LUIS	7	8	8	9	CLAUDIA HERNANDEZ JURADO	37618481	1/19/2026	
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FALTRIQUERA - SEDE PRINCIPAL	108	109	109	108	MARIA ANTONIA RODRIGUEZ CONTRERAS	37543127	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						ROSA CECILIA BECERRA BRICEÑO	37542639	1/19/2026	
INSTITUTO DEL ORIENTE	ESCUELA RURAL CRISTALES	29	29	32	32	KAROL JUDITH JAIME PEREZ	1005083396	1/26/2026	
	ESCUELA RURAL EL CANELO	3	3	4	4	N/A			
	ESCUELA RURAL EL POLO	33	33	35	35	ROSALBA PEREZ RAMIREZ	1102354282	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LA NEVERA	4	4	4	4	CECILIA VILLAMIZAR SOLANO	1098612013	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL CACAOS	8	7	7	7	SLENNDY DAYANNA MONTOYA RIVERA	1102388891	1/19/2026	RETIRO 13 DE FEBRERO
						DIANA MARCELA SANCHEZ CASTELLANOS	1005539675	2/16/2026	INGRESA 16 DE FEBRERO
	ESCUELA RURAL MIRAFLORES	20	19	19	19	NIDIA JOHANNA ARANDA LEAL	1102354282	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL PINCHOTE	9	9	9	9	N/A			
	ESCUELA RURAL SAN PEDRO	13	13	13	13	DIANA MIREYA ARANDA LEAL	1102363742	1/26/2026	
	ESCUELA RURAL SANTA RITA	17	16	18	18	ADRIANA LUCIA NAVARRO	1098809152	1/26/2026	
	ESCUELA RURAL SEVILLA	166	166	165	166	YORLENIS BARAJAS SANDOVAL	1102367983	1/26/2026	
						ELISABETH SANTAMARIA CASTELLANO	1102372106	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						MARIA LILIANA RIVERA BARAJAS	1102372524	1/26/2026	
	ESCUELA RURAL ZARAGOZA	7	7	7	7	CLAUDIA LILIANA DIAZ DURAN	1100221254	1/26/2026	
	INSTITUTO DEL ORIENTE-PRINCIPAL	207	207	218	219	BELCY YURLEY OJEDA VILLAMIZAR	1102373181	1/26/2026	
						LIDY JOHANNA SANDOVAL JAIMES	37616230	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						YERLY CAMILA GARCIA MARTINEZ	1102378115	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO, RETIR0 03 DE FEBRERO

						LIGIA ARENAS DURAN	37616394	1/19/2026	
COLEGIO HOLANDA	COLEGIO HOLANDA PRIMARIA	146	147	150	142	EMILSE JAIMES RODRIGUEZ	37543176	1/19/2026	
						NUBIA BAYONA BARRERA	37619732	1/19/2026	
	COLEGIO HOLANDA BACHILLERATO	414/320	320	320	320	MILENA MENDOZA SUAREZ	27978569	1/19/2026	
						LEONOR ROJAS ARENALES	27978237	1/19/2026	
						MARTHA CECILIA PARDO DUEÑAS	28225008	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL EL DUENDE	27	26	28	28	SANDRA PAOLA GOMEZ CALDERON	1095812378	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LA ESPERANZA	116	112	111	111	RAMONA HERNANDEZ GARCES	42974091	1/19/2026	
						LUZ MARINA VELOZA MORENO	63440884	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LA NAVARRA	16	18	18	17	MYRIAM ROCIO VARGAS SUAREZ	37617364	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LOS CACAOS	23	24	24	24	SANDRA BUENO ESPINOZA	1098260460	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL MESITAS	41	45	48	47	ISABEL PINZON HURTADO	1005542981	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL SAN MIGUEL	33	34	35	36	ADELAIDA MENDOZA CRUZ	60262001	1/19/2026	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS	ESCUELA RURAL UMPALA	8	8	8	8	CAE			
	ESCUELA RURAL EL FICAL	24	23	23	24	LINDEY JYLIETH LLANOS ORTIZ	1092347229	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL LA AGUADA	11	12	11	11	CAE			
	ESCUELA RURAL PESCADERO	69	67	67	68	ROSARIO ARENAS LANDINEZ	28358330	1/19/2026	
	ESCUELA RURAL RIO NEGRO	3	3	3	3	CAE			
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS - SEDE PRINCIPAL	301	303	304	303	RUBIELA MORENO CELIS	1005538748	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						MARIBEL QUINTERO CELIS	37618995	1/19/2026	
INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO	ESCUELA RURAL PAJONAL	55	55	56	57	MIRYAM DIAZ BERMUDEZ	63366596	1/19/2026	
	INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO	251	254	260	266	LAURA MARIA BELTRAN ARIAS	63541871	1/19/2026	
						MARIA ANGELICA LEON ARIAS	37617443	2/2/2026	INGRESA 02 DE FEBRERO
						ALEXANDRA LEAL CALDERON	1102364146	1/19/2026	
SUPERNUMERARIAS	TODAS					MARIA LUISA GOMEZ	23574051	1/19/2026	
	TODAS					NELLYS MARIA PALACIOS MORENO	36.548.236	1/19/2026	
	TODAS					NATALY TARAZONA CONDE	1102362376	1/19/2026	

La coordinadora informa las novedades durante el servicio del mes, entre ellas, sedes educativas en las cuales se entregó ración industrializada, sedes educativas que no iniciaron, ingresos de personal. Se adjunta archivo detalle de revisión de soportes del personal manipulador de alimentos. La sigla **CAE** significa delegado de Comité de Alimentación Escolar, ya que al ser modalidad RI en sedes con menos de 50 estudiantes quien entrega es el docente o delegado del CAE según los lineamientos del PAE.

REVISIÓN DE INTERVENTORÍA. EL OPERADOR **CUMPLE** con la cantidad de personal manipulador y supernumerario requerido para la ejecución de actividades (mes de ***FEBRERO de 2026***), estas se encuentran contratadas laboralmente y afiliadas a la ARL SURA.

Se observa que el OPERADOR no ha realizado el ajuste de la ARL para personal manipulador de alimentos y entrega carta de respuesta o justificación del tema de afiliación de manipuladoras. La interventora legal realizará el análisis y presentará el concepto y anexos para estudio y pronunciamiento de la Entidad Contratante.

3. SEGUIMIENTO A VIGENCIA DOCUMENTOS DE LOS VEHÍCULOS Y DE LOS CONDUCTORES

Para revisión de este numeral se tendrá en cuenta las disposiciones de los pliegos de condiciones, así: RACIÓN

INDUSTRIALIZADA

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: Refrigerado
MÍNIMO DE VEHÍCULOS: **2**

DESCRIPCIÓN: Los medios de transporte y los recipientes en los cuales se transportan los alimentos o materias primas, deben estar fabricados con materiales tales que permitan una correcta limpieza y desinfección.

Para el transporte de alimentos/productos se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación, para ello deberá usar canastillas, estibas (no madera), recipientes o implementos de material adecuado.

El vehículo debe contar con unidad de frio asegurando las temperaturas según el tipo de alimento: temperaturas de refrigeración menor a 4°C.

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

TIPO DE VEHÍCULO REQUERIDO: FURGÓN (Cerrado) y/o REFRIGERADO
MÍNIMO DE VEHÍCULOS: **4**

DESCRIPCIÓN: Los alimentos de alto riesgo microbiológico como productos cárnicos y lácteos deben mantener la cadena de frío hasta el momento de recibo y almacenamiento en cada uno de los comedores escolares, para lo cual se emplearán vehiculos con unidad de frío y/o uso de cavas, en este último evento, se verificarán temperaturas con termómetro de punzón.

Para el transporte de alimentos, se debe garantizar su aislamiento del piso y toda posibilidad de contaminación. Para este fin se deben utilizar recipientes o canastillas plásticas, costales de fibra, bolsas plásticas transparentes según el tipo de alimento o implementos de material adecuado El Operador pone a disposición la AZ con documentos de vehículos y conductores. La interventora revisó que los documentos de vehículos y conductores se hayan mantenido vigentes.

A continuación, la relación de vehículos utilizados:

PLACA	PROPIETARIO	DOCUMENTO	CONDUCTOR	NUMERO DOCUMENTO
GQV 257	MONSALVE GARCIA YADIRA	1.102.355.867	EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO	1.102.372.019
GQU 063	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1.098.694.119
GQU 581	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO	80.431.822
LWY 664	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	YORLAN VELASQUEZ DURAN	1005346267
LPL 045	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	CARLOS ENRIQUE MOLINA DIAZ	1.042.454.354
LPL 136	CASTELLANOS PIRAGAUTA ANGELICA MARIA	37.748.330	YEISON FERNEY POVEDA DIAZ	1.100.959.525

El operador informó que usa los vehículos adicionales ya autorizados con el oficio 007 de 18 de enero de 2026 se conceptuó y autorizaron vehículos adicionales ya que son modelo inferior al año 2019, esto en razón a que los seis que deben cumplir con lo exigido contractualmente cuentan con toda la documentación reglamentaria y la exigida en el pliego definitivo de condiciones.

PLACA	PROPIETARIO	DOCUMENTO	CONDUCTOR	NUMERO DOCUMENTO
SSY 921	HERMES MALDONADO JAIMES	91342032	EDINSON MALDONADO SANDOVAL	91.356.264
VEI771	LUIS OCTAVIO DURAN RODRIGUEZ	5.692.399	MAICOL DUVAN LEON RODRIGUEZ	1.007.733.490
GQU 278	MONSALVE GARCIA YADIRA	1102355867	DIEGO MOLINA DIAZ	1.005.340.413

REVISIÓN DE INTERVENTORÍA. EL OPERADOR CUMPLE con los soportes completos de los **6** vehículos requeridos. Se adjunta a esta acta detalle de revisión de requisitos tanto de vehículos como de conductores, que demuestran la vigencia de los mismos. La interventora legal realizó observaciones a algunos soportes y se recibió en la visita la información.

4. GARANTIAS CONTRACTUALES:

La UT Piedecuesta Innova expresa que en el período del mes de **FEBRERO de 2026** contó con las siguientes pólizas en cumplimiento a sus obligaciones contractuales.

GARANTÍAS INICIALES

PÓLIZA	DESCRIPCIÓN	FECHA INICIO	FECHA FINAL	VR. ASEGURADO
De Responsabilidad civil extracontractual **N° 96-40-101072173 anexo 0 (23-12-2025)** **Aseguradora: SEGUROSDEL ESTADO S.A.L**	Cuantía de 500 salarios mínimos mensuales legales vigentes y su vigencia por el plazo de ejecución del contrato	05-12-2025	08/09/2026	**$711.750.000,00**

PÓLIZA	DESCRIPCIÓN	FECHA INICIO	FECHA FINAL	VR. ASEGURADO
De cumplimiento **Nº 96-44-101201658 anexo 0 (23-12-2025)** **Aseguradora: SEGUROSDEL ESTADO S.A.**	**Cumplimiento del contrato.** 10% del valor total del contrato. Con vigencia del tiempo de ejecución del contrato y seis (06) meses más, contados a partir de la fecha de firmado el contrato	05-12-2025	08-03-2027	$1.031.588.124,oo
	Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales 10% equivalente al valor total del contrato, con vigencia de tiempo de ejecución del contrato y tres (03) años más, contados a partir de la fecha de firmado el contrato.	05-12-2025	08-09-2029	$1.031.588.124,oo
	Calidad del servicio 10% del valor del contrato y su vigencia será por el plazo del contrato y seis (06) meses más	05-12-2025	08-03-2027	$1.031.588.124,oo
	Calidad de los elementos 10% del valor del contrato y su vigencia será por el plazo del contrato y seis (06) meses más	05-12-2025	08-03-2027	$1.031.588.124,oo

REVISIÓN DE INTERVENTORÍA. Las garantías del contrato de suministro aprobadas por el MUNICIPIO DE PIEDECUESTA se encuentran vigentes. El Operador **CUMPLE** con esta obligación. Sin embargo, se solicita al Operador la actualización de las pólizas de cumplimiento y de responsabilidad civil extracontractual acorde a Acta de Inicio y al salario mínimo de la vigencia 2026.

DOCUMENTOS RECOLECTADOS EN LA VISITA:

1. Listado Excel personal utilizado en el período (administrativo, manipulador y supernumerario).
2. Archivo físico documentos vehículos y conductores, con los soportes actualizados, según excel de revisión.
3. Carta sustentación de afiliación personal manipulador de alimentos a la ARL SURA en riesgo 1.

Documentos elaborados por la Interventora Legal:

1. Archivos Excel detalle de revisión hojas de vida del personal manipulador de alimentos
2. Archivo excell detalle de revisión de documentos de vehículos y conductores

Se concede el uso de la palabra a quien atiende la visita en representación de UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, ingeniera SANDRA MILENA PABON, quien expresa que no tiene observaciones a la visita, ni a lo consignado en esta Acta. Se da por terminada la visita.

REVISIÓN DE COMPROMISOS ANTERIORES	
COMPROMISO	**ESTADO DE CUMPLIMIENTO**
1. vehículo placa GQV 257. acta sanitaria venció el 24-01-2026. allegar nueva inspección sanitaria 2. ajuste de la póliza de responsabilidad civil extracontractual al salario mínimo legal mensual vigencia 2026 3. ajuste de riesgo de la ARL del personal manipulador de alimentos 4. debe reposar en cada carpeta la certificación laboral o constancia de experiencia, que evidencie la vinculación o desempeño previo en labores relacionadas con la manipulación de alimentos.	1. cumplida. Nueva fecha de vencimiento 27-11-2026 2. Aún en trámite por el Operador 3. Carta de justificación del Operador de afiliación a la ARL del personal manipulador de alimentos en riesgo 1. 4. Sólo aplicaba en la etapa precontractual, para la presentación de ofertas y calificación. Sin embargo, el Operador informa que las manipuladoras contratadas tienen experiencia específica en programa PAE, así mismo, se les brindan las capacitaciones para el servicio.

COMPROMISOS VISITA ACTUAL		
DESCRIPCIÓN DEL COMPROMISO	**RESPONSABLE**	**FECHA**
- ajuste de las pólizas de cumplimiento y de responsabilidad civil extracontractual acorde a Acta de Inicio y al salario mínimo legal mensual vigencia 2026 - análisis y concepto a justificación del Operador de afiliación a la ARL del personal manipulador de alimentos en riesgo 1. se trasladará a la Entidad Contratante para su estudio y decisión.	SANDRA MILENA PABON FLOREZ LEDIS ISABEL MADRID SILVA	Para la visita del mes de marzo de 2026

NOMBRE	**CARGO**	**FIRMA**
LEDIS ISABEL MADRID SILVA	Interventora Legal HAVERHILL SAS	
SANDRA MILENA PABON FLOREZ	Coordinadora UT PIEDECUESTA INNOVA	

CONTRATO DE SUMINISTRO Nº CO1.PCCNTR. 8680192 suscrito entre el **MUNICIPIO DE PIEDECUESTA** Nit 890.205.383-6 y la **UNION TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA,** Nit 902.018.525-6, 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"*

ITEM	MARCA	MODELO	LINEA	PLACA	PROPIETARIO	DOCUMENTO	TIPO	TARJETA PROPIEDAD	CONTRATO (DD/MM/AAAA)	FICHA TECNICA/RUNT	TECNICOMECANICA (VENCE) (DD/MM/AAAA)	SOAT Nº	SOAT FECHA (VENCE)	CERTIFICADO REFRIGERADO	ENTIDAD QUE REVISA	ACTA SANITARIA (VENCE)	CALIFICACION
1	JMC	2022	JX1044TC4	**GQV 257**	MONSALVE GARCIA YADIRA	1102355867	FURGON	10022713982	15-01-2026	SI	14-04-2026	4000065479	14/04/2026	Expedida 03-10-2025	JOSE AIRE - AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION EN TRANSPORTE	**27/11/2026**	100%
2	Chevrolet	2020	NHR	**GQU 063**	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	FURGON	10019529147	15-01-2026	SI	11/12/2026	93855314-613920874	12/11/2026	NO	NO	14/11/2026	100%
3	JMC	2021	JX1044TC4	**GQU 581**	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	FURGON	10020777578	15-01-2026	SI	08/12/2026	91956173 - 612603522	11/07/2026	Expedida 09-10-2025	JOSE AIRE - AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION EN TRANSPORTE	02-10-26	100%
4	JMC	2024	JX1044TC6	**LWY 664**	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	FURGON	10034647009	15-01-2026	SI	NA	91499682-612914012	10/08/2026	NO	NO	17/12/2026	100%
5	FOTON	2024	BJ1045V9JB4-F1	**LPL 045**	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	FURGON	10030730077	15-01-2026	SI	27-12-2026	94214755 - 614335681	13/12/2026	NO	NO	14/11/2026	100%
6	FOTON	2024	BJ1045V9JB4-F1	**LPL 136**	CASTELLANOS PIRAGAUTA ANGELICA MARIA	37748330	FURGON	10031196997	15-01-2026	SI	**23-02-2027**	**95734839 - 615392652**	**26/02/2027**	Expedida 10-10-2025	JOSE AIRE - AIRE ACONDICIONADO Y REFRIGERACION EN TRANSPORTE	14/03/2026	100%

SANDRA MILENA PABON FLOREZ

Coordinadora UT PIEDECUESTA INNOVA

LEDIS ISABEL MADRID SILVA

Interventora Legal HAVERHILL SAS

CONTRATO DE SUMINISTRO Nº CO1.PCCNTR. 8680192 suscrito entre el **MUNICIPIO DE PIEDECUESTA** Nit 890.205.383-6 y la **UNION TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA,** Nit 902.018.525-6, 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"*

									DOCUMENTOS DEL CONDUCTOR						
ITEM	MARCA	MODELO	LINEA	PLACA	PROPIETARIO	DOCUMENTO	FUMIGACION (VENCE)	ENTIDAD QUE FUMIGA	CONDUCTOR	NUMERO DOCUMENTO	LICENCIA FECHA VENCIMIENTO	CAPACITACION BPM FECHA (REALIZADA)	CERTIFICACION MEDICA EXPEDIDA	LABORATORIO	CONCEPTO
1	JMC	2022	JX1044TC4	**GQV 257**	MONSALVE GARCIA YADIRA	1102355867	9/07/2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES	EDUAR FERNANDO SERRANO SERRANO	1.102.372.019	11/06/2027	8/01/2026	8/01/2026	EXPERTOS I.P.S. SAS	**CUMPLE**
2	Chevrolet	2020	NHR	**GQU 063**	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	7/07/2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES	DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ	1.098.694.119	23/11/2026	8/01/2026	8/01/2026	EXPERTOS I.P.S. SAS	**CUMPLE**
3	JMC	2021	JX1044TC4	**GQU 581**	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	7/07/2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES	CARLOS JULIO RODRIGUEZ PRIETO	80.431.822	12/08/2028	7/01/2026	7/01/2026	EXPERTOS I.P.S. SAS	**CUMPLE**
4	JMC	2024	JX1044TC6	**LWY 664**	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	7/07/2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES	YORLAN VELASQUEZ DURAN	1005346267	19/02/2028	8/01/2026	8/01/2026	EXPERTOS I.P.S. SAS	**CUMPLE**
5	FOTON	2024	BJ1045V9JB 4-F1	**LPL 045**	GONZALEZ ORTIZ DIEGO ARMANDO	1.098.694.119	7/07/2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES	CARLOS ENRIQUE MOLINA DIAZ	1.042.454.354	**2/03/2029**	**26-02-2026**	**26-02-2026**	EXPERTOS I.P.S. SAS	**CUMPLE**
6	FOTON	2024	BJ1045V9JB 4-F1	**LPL 136**	CASTELLANOS PIRAGAUTA ANGELICA MARIA	37748330	7/06/2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES	YEISON FERNEY POVEDA DIAZ	1.100.959.525	10/01/2028	14-01-2026	14-01-2026	LABORATORIO CLINICO Y BACTERIOLOGICO MEDICAL	**CUMPLE**

SANDRA MILENA PABON FLOREZ

Coordinadora UT PIEDECUESTA INNOVA

LEDIS ISABEL MADRID SILVA

Interventora Legal HAVERHILL SAS

2252

CONTRATO DE SUMINISTRO Nº CO1.PCCNTR. 8680192 suscrito entre el **MUNICIPIO DE PIEDECUESTA** Nit 890.205.383-6 y la **UNION TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA,** Nit 902.018.525-6, 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"*

VEHÍCULOS ADICIONALES

ITEM	MARCA	MODELO	LINEA	PLACA	PROPIETARIO	DOCUMENTO	TIPO	TARJETA PROPIEDAD	CONTRATO	FICHA TECNICA/RUNT	TECNICOMECANICA (VENCE)	SOAT Nº	SOAT FECHA (VENCE)	CERTIFICADO REFRIGERADO	ENTIDAD QUE REVISA	ACTA SANITARIA (VENCE)	CALIFICACION
1	HINO	2012	XZU413L-HKMMD3	SSY 921	HERMES MALDONADO JAIMES	91342032	FURGON	10011582093	15-01-2026	si	30-12-2026	14289415067170	10/01/2026	N.A.	N.A.	20-12-2026	100%
2	CHEVROLET	2007	NHR	VEI771	LUIS OCTAVIO DURAN RODRIGUEZ	5.692.399	FURGON	10028977713	15-01-2026	si	25/02/2027	4350071900	26/02/2027	N.A.	N.A.	25-02-2026	100%
3	FOTON	2020	BJ1039V3JD3-1	GQU 278	MONSALVE GARCIA YADIRA	1102355867	FURGON	10037021182	15-01-2026	SI	17-02-2027	95394338-615177471	2/09/2027	Expedida 25-10-2025	JOSE AIRE - AIRE ACONDICIONADO Y	25-11-2026	100%

ITEM	MARCA	MODELO	LINEA	PLACA	PROPIETARIO	DOCUMENTO	FUMIGACION (VENCE)	ENTIDAD QUE FUMIGA	DOCUMENTOS DEL CONDUCTOR						CONCEPTO
									CONDUCTOR	NUMERO DOCUMENTO	LICENCIA FECHA VENCIMIENTO	CAPACITACION BPM FECHA REALIZADA	CERTIFICACION MEDICA EXPEDIDA	LABORATORIO	
1	HINO	2012	XZU413L-HKMMD3	SSY 921	HERMES MALDONADO JAIMES	91342032	15-07-2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES	EDINSON MALDONADO SANDOVAL	91.356.264	21/09/2026	15-01-2026	15-01-2026	EXPERTOS I.P.S. SAS	CUMPLE
2	CHEVROLET	2007	NHR	VEI771	LUIS OCTAVIO DURAN RODRIGUEZ	5.692.399	7/07/2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS	MAICOL DUVAN LEON RODRIGUEZ	1.007.733.490	11/04/2026	26-02-2026	26-02-2026	EXPERTOS I.P.S. SAS	CUMPLE
3	FOTON	2020	BJ1039V3JD3-1	GQU 278	MONSALVE GARCIA YADIRA	1102355867	24-05-2026	EXPERTOS RBG FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS	DIEGO MOLINA DIAZ	1.005.340.413	8/01/2028	1/07/2026	1/07/2026	EXPERTOS I.P.S. SAS	CUMPLE

SANDRA MILENA PABON FLOREZ

Coordinadora UT PIEDECUESTA INNOVA

LEDIS ISABEL MADRID SILVA

Interventora Legal HAVERHILL SAS

2253

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. 187972734

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANICO S.A

NIT: 804017188

No. de Certificado de Acreditación: 10-OIN-064-004

Fecha de expedición: 2026/02/25

Fecha de vencimiento: 2027/02/25

DATOS VEHÍCULO

PLACA: VEI771

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHEVROLET

MODELO: 2007

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2771

NRO. MOTOR: 434063

NRO. CHASIS: 9GDNHR55X7B008416

VIN:

LÍNEA: NHR

COLOR: ROJO DESTELLO

NOMBRE PROPIETARIO: LUIS O. DURAN R.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

2254

SOAT

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

FECHA DE EXPEDICIÓN			VIGENCIA								
AÑO	MES	DIA	DESDE LAS 00 HORAS DEL	AÑO	MES	DIA	HASTA LAS 23:59:59 HORAS DEL	AÑO	MES	DIA
2026	02	25		2026	02	27		2027	02	26

ASEGURADORA

AXA COLPATRIA

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
4350071900	VEI771	CARGA O MIXTOS	Público	2771	2007

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
2	CHEVROLET	FURGON

LÍNEA VEHÍCULO	No MOTOR	No CHASIS o No SERIE	No VIN	CAPACIDAD TON.
NHR	434063	9GDNHR55X7B008416	9GDNHR55X7B008416	1700

APELLIDOS Y NOMBRE DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
LUIS OCTAVIO DURAN RODRIGUEZ	3022470183	CC	5692399	BOGOTA, D.C.

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	60852	4350071900	BUCARAMANGA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
310	$582.900,00	$303.100,00	$2.400,00

TOTAL A PAGAR

$888.400,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MEDICOS QUIRURGICOS, FARMACEUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACION DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

Señor usuario, tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

Siempre portar tu SOAT ya que las autoridades de tránsito lo pueden solicitar en cualquier momento. Valida que tu póliza esté registrada en el RUNT y mantente atento al momento en que debas renovarla. No tener tu 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. Adquiere tu SOAT en lugares autorizados. Descarga tu factura electrónica ingresando usuario y contraseña igual al número de documento del tomador en: https://www.ifacturatransfiriendo.

En caso de accidente de tránsito:

Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente, siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas. Ningún 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, denuncia ante la Superintendencia Nacional de Salud. Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Adres lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud. Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

HABEAS DATA

Autorizo a la compañía de seguros AXA COLPATRIA SEGUROS GENERALES S.A identificada con NIT 8 6 0 0 0 2 1 8 4 -6, al tratamiento de mis datos personales para que consulte, almacene, administre, realice tratamiento presente, transfiera, transmita y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y cumplimiento legal, la información derivada del contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información, las cuales puedo conocer y consultar en la Política de Tratamiento de

RESOLUCIÓN SUPERINTENDENCIA BANCARIA 2090 DE JUNIO DE 1991
F-01-041-000000001

2255

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. 187924851

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado:	CERTIFICADO NACIONAL TECNOMECANICO S.A		
NIT:	804017188	**No. de Certificado de Acreditación:**	10-OIN-064-004
Fecha de expedición:	2026/02/23	**Fecha de vencimiento:**	2027/02/23

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	LPL136	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	FOTON	**MODELO:**	2024
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2499	**NRO. MOTOR:**	P042658
NRO. CHASIS:	LVBV3JBB6RY003293	**VIN:**	LVBV3JBB6RY003293
LÍNEA:	BJ1045V9JB4-F1		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: ANGELICA M. CASTELLANOS P.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

225

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
AÑO 2026 MES 2 DÍA 25	AÑO 2026 MES 2 DÍA 27	AÑO 2027 MES 2 DÍA 26

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/VATIOS	MODELO
95734839 - 615392652	LPL136	CARGA O MIXTOS	PUBLICO	2499	2024

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	FOTON	FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO: BJ1045V9JB4F1	

No. MOTOR	No. CHASIS ó No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
P042658	LVBV3JBB6RY003293	LVBV3JBB6RY003293	2,20

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
ANGELICA CASTELLANOS PIRAGAUTA	3004760260	CC	37748330	GIRON

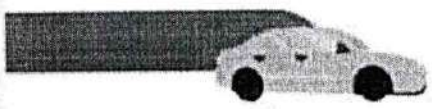
CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1317	14	13158	95734839	11001

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
31	$ 582.900	$ 303.100	$ 2.400

TOTAL A PAGAR
$ 888.400

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 respalda 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

r usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

ver de portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier iento.

ver de validar que su póliza está registrada en el RUNT.

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

uiera su SOAT en lugares autorizados.

so de accidente de tránsito:

quien resulte herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar ccidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.

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

los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución presta de servicios de salud.

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

ificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora ncia 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 vigenc 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 recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales 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 maneras que tiene para ejercerlos. Recuerde que no está en obligación de otorgar sus da 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 clínic debe hacer preferiblemente en ambulancias o vehículos adecuadamente dotados para 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. Decr 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 po 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 po Ministerio de Salud y Protección Social.

Digitally signed by COMPAÑIA MUNDIAL DE SEGUROS S.A.
Date: 2026.02.25 21:19:09 -05:00

2257

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

INVIMA

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 27-11-2025 | ACTA N°: 0497

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETAILIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPOS OBLIGATORIOS

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: YARIRA MONSALVE GARCIA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | No. de documento: 1102 355 867

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQV 257 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68597GQV257

TELEFONOS: 3506935884

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORTI7606294@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

*MARCA: JMC | *MODELO: 2022 | *COLOR: NEGRO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*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	
	día / mes /año	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 VEHÍCULO

	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 618 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 (DETALLE)
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 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

225

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud (Resol. 2674/2013 Art. 11 Num. 3, Art. 14 Num. 12)	13	6.5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numerales 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 38, Numeral 5 y 7)	13	6.5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 36)	0	0	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo (Resolución 2674/2013, Art. 29, Num. 4 y 5)	15	7.5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982 Art. 36B, 36B, 36D. Decreto 561 de 1984, Art. 82, 87, 88, 89. Resol. 2674/2013, Art. 29, Num. 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 3129 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 19, 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%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

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.

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 27 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 PALENES B.	FIRMA:	Yadira Marsalve Garcia
NOMBRE:	PEDRO LUIS PALENES B.	NOMBRE:	Yadira Marsalve Garcia
CEDULA:	1102350509	CÉDULA:	1.102.355.867
CARGO:	CPS	CARGO:	Dueña
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	69V257

AUTORIDAD SANITARIA	
FIRMA:	
NOMBRE:	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	

2

Powered by CamScanner

2259

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: VEI-771

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

2260

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRES: MAICOL DUVAN LEON RODRIGUEZ

C.C. 1007733490

Expedido: Febrero 26 del 2026 VENCE: Febrero 26 del 2027

EXÁMENES DE LABORATORIO

CARNÉ No. E- 0258

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

LUIS EDUARDO NAVARRA P.
Médico
RMSC: 36870
C.C. 91.267.051 de Bucaramanga

Yesid Ramiro Mantilla
Bacteriologo(a)
C.C. No. 1098646299 – Bucaramanga

EXPERTOS IPS S.A.S.

Este carné 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- 0258

HACE CONSTAR QUE:

MAICOL DUVAN LEON RODRIGUEZ

DOC: 1007733490

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
- **CON UNA DURACION DE CUATRO HORAS**

Se expide en Girón a los 26 días del mes de febrero del 2026

Johanna Vera

Ing. de Alimentos
Matrícula Profesional No. 54254-195978 NTS

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 26 días del mes de febrero del 2027

TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221

CORREO:
expertosips@gmail.com

2261

EXPERTOS IPS S.A.S.
CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: FEBRERO 26 DEL 2026
NOMBRE: MAICOL DUVAN LEON RODRIGUEZ
DOCUMENTO: 1007733490
E- 0258

CERTIFICADO MÉDICO

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 Cirujano UIS
R.M. 10 [illegible]
Especialista Salud Ocupacional
Licencia [illegible]

771

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

TELÉFONO:
EXPERTOS IPS S.A.S
+57 304 235 5221

CORREO:
expertosips@gmail.com

2262

EXPERTOS IPS S.A.S.
CARRERA 26 # 12 - 55 LOCAL 1
URBANIZACION
QUINTAS DEL CAMPESTRE
NIT:901935135-7

FECHA: FEBRERO 26 DEL 2026
NOMBRE: MAICOL DUVAN LEON RODRIGUEZ
DOCUMENTO: 1007733490
E- 0258

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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 5221

CORREO:
expertosips@gmail.com

2263

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

invima

GIRÓN

CIUDAD: Girón | FECHA: 25/02/2026 | ACTA N°: 001 - 2026

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria local de Salud Girón

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

* CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: Luis Octavio Darón Rodriguez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 5.692.399

*PLACA DEL VEHÍCULO: XEJ 771 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68307VCE711

TELEFONOS: 311 297 3861

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETA: ortega6294@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cra 12 # 8-91 San Rafael

*DEPARTAMENTO: Santander | *MUNICIPIO: Piedecuesta

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

*MARCA: Chevrolet | *MODELO: 2007 | *COLOR: Rojo Bestella

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: Alimentos no perecederos - carga seca

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 24 Horas | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes /año	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTO			
		DESFAVORABLE			

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		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)	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CamScanner

2264

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834*	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
3.1	Estado de salud. *(Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 5. Art. 14, Núm. 12.)*	(13)	6,5	0		C
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 35, Numeral 5 y 7.)*	(13)	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	(6)	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

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

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRÍTICO
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. 5 Y 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. 19, Numeral 2. Art. 29, Núm. 1.)*	(5)	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

I. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100,0%	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%	

TOMA DE MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	

Powered by CamScanner

2265

NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

VI. 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	No	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 25 del mes de Febrero del año 2024 en la Ciudad de Girón.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA: Oscar Cepeda Castro	FIRMA:
NOMBRE: Oscar Eduardo Castro	NOMBRE:
CÉDULA: 91.541.797	CEDULA:
CARGO: CPS - Tecnólogo Ambiental	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría Local de Salud Girón	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Marcol Duvan Cepeda Pedraza	NOMBRE:
CEDULA: 1004733990	CEDULA:
CARGO: Conductor	CARGO:

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA

Libertad y Orden

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1042454354



NOMBRE

CARLOS ENRIQUE MOLINA DIAZ

FECHA DE NACIMIENTO

09-12-1996

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

03-02-2026

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON

Powered by CamScanner

2057

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	05-07-2026	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	03-02-2036	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	03-02-2026	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC03009611039

Servicios Integrales 95909.1.0-8 07/25

Powered by CamScanner