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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

VI. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se anexa registro fotográfico de las diferentes áreas de la bodega.

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

BODEGA UT PIEDECUESTA INNOVA

MES DE: Marzo

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Luis Damian Ibañez Ramirez				
Supervisado Por					

UT Piedecuesta Innova — *UT PIEDECUESTA INNOVA*

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA - BODEGA

FORMATO DE MONITORES CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

Marque con una X de acuerdo a la descripción.

SITIO BODEGA

Mes: Marzo

Analisis Organoléptico

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

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

Analisis fisico-quimico

Cloro (0.3-2ppm)																									
FIRMA		15																							

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luis Ramirez

Cargo: Jefe de Bodega

REGISTRO FOTOGRÁFICO - BODEGA OPERADOR

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**PERIODO**	16 AL 20 DE MARZO	**FECHA DE LA VISITA**	12/03/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	CARRERA 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	

ACCESO DE LA BODEGA



ALMACENAMIENTO ABARROTES



ALMACENAMIENTO PRODUCTOS DE RI



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA



UNIDADES DE CONGELACIÓN



ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS



HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN CONDICIONES DE OPERACIÓN EN BODEGA

Operador	UT Piedecuesta Innova	**Contrato N°**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA
Dirección de la Bodega	Carrera 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	**Fecha Visita**	19/03/2026			**Visita No.**	10
Número de raciones contratadas	11340 diarias	**Número de Raciones Ejecutadas de acuerdo a la Estrategia PAE SIMAT**			11207		
Nombre de quien atiende la visita	LUIS ALBERTO RAMIREZ	**Nombre de quien realiza la visita**	RENSO REYES GÓMEZ			**Hora de Ingreso**	8:00 a.m.
Cargo	JEFE DE BODEGA	**Cargo**	INTERVENTOR DE CAMPO			**Hora de Salida**	2:00 p.m.

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

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

CONCEPTO FINAL

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

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

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

II. PERSONAL MANIPULADOR			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
24	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	
25	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1	Fecha de la última capacitación: 19/03/2026, Temas: Anexo Técnico de Calidad e Inocuidad de Alimentos, Plan de Saneamiento Básico y BPM
26	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	
27	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1	

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

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

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

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

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

IV. PLAN DE SANEAMIENTO

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

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

V. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

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

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

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

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	RENSO REYES GÓMEZ	NOMBRE	LUIS ALBERTO RAMIREZ
CÉDULA	91513973	CÉDULA	91350899
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO	CARGO	JEFE DE BODEGA
FIRMA		FIRMA	Luis Alberto Ramirez

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - BODEGA OPERADOR

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	PERIODO	24 AL 27 DE MARZO	FECHA DE LA VISITA	19/03/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		DIRECCIÓN	CARRERA 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	

ACCESO DE LA BODEGA



ALMACENAMIENTO ABARROTES



ALMACENAMIENTO PRODUCTOS DE RI



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA



UNIDADES DE CONGELACIÓN



ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS



UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

BODEGA UT PIEDECUESTA INNOVA

MES DE: Marzo

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Luis Ramirez	Luis Ramirez	Luis Ramirez		
Supervisado Por					

UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA - BODEGA

FORMATO DE MONITORES CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

Marque con una X de acuerdo a la descripción.

SITIO BODEGA

Mes: Marzo

Analisis Organoléptico

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

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

Analisis fisico-quimico

Cloro (0.3-2ppm)																									
FIRMA		1.5																							

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luis Ramirez

Cargo: Jefe de Bodega

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

VERIFICACIÓN CONDICIONES DE OPERACIÓN EN BODEGA

Operador	UT Piedecuesta Innova	**Contrato N°**	CO1.PCCNTR.8680192	**ETC**	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	**Municipio**	PIEDECUESTA
Dirección de la Bodega	Carrera 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	**Fecha Visita**	26/3/2026			**Visita No.**	11
Número de raciones contratadas	11340 diarias	**Número de Raciones Ejecutadas de acuerdo a la Estrategia PAE SIMAT**			11207		
Nombre de quien atiende la visita	LUIS ALBERTO RAMIREZ	**Nombre de quien realiza la visita**	CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO			**Hora de Ingreso**	8:00 a.m.
Cargo	JEFE DE BODEGA	**Cargo**	INTERVENTOR DE CAMPO			**Hora de Salida**	12:00 p.m.

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

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

CONCEPTO FINAL

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

IV. PLAN DE SANEAMIENTO

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

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

V. ALMACENAMIENTO, DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES

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

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

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

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

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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO	NOMBRE	LUIS ALBERTO RAMIREZ
CÉDULA	88033108	CÉDULA	91350899
CARGO	INTERVENTOR DE CAMPO	CARGO	JEFE DE BODEGA
FIRMA		FIRMA	Luis Alberto Ramirez

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO BODEGA

BODEGA UT PIEDECUESTA INNOVA

MES DE: Marzo

ITEM		SEMANA DEL: 2-7						SEMANA DEL: 9-14						SEMANA DEL: 16-21						SEMANA DEL: 24-27						SEMANA DEL:						Desinfeccion y Tiempo	
		L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																CLORO (ml) x Lt de agua	TIEMPO (min)
alimentos	Diario	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X									1	4
Pisos	Diario		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X									10	15
Gramera, basculas, termometro	Diario	X		X			X		X		X		X		X		X		X		X		X									10	10
Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos)	Diario		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X									10	10
Canastillas, cabas y Estibas	Semanal		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X		X									4	15
Cuarto Frio	Semanal			X						X						X			X														10	10
Baños	Semanal		X		X				X		X				X		X				X		X										10	15
paredes, techo ventanas, puertas	Mensual																																10	15
Timbo de almacenamiento de agua (si aplica)	Mensual																																4	15
sillas y mesas	Cada 15 dias		X		X				X		X					X					X												4	15
Manos(minimo cada 2 horas)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X										alcohol al 70% (marcar los dias)	
Producto Quimico Utilizado		hipoclorito al 5.25%																																

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Realizado	Luis Ramirez	Luis Ramirez	Luis Ramirez	Luis Ramirez	
Supervisado Por					

900

UT Piedecuesta Innova

UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA - BODEGA

FORMATO DE MONITORES CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

Marque con una X de acuerdo a la descripción.

SITIO BODEGA

Mes: Marzo

Analisis Organoléptico

Parametro	Semana 1 (2-6)					Semana 2 (9-13)					Semana 3 (16-20)					Semana 4 (24-27)					Semana 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Olor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						
Color	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						
Sabor	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						

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

Analisis fisico-quimico

Cloro (0.3-2ppm)																									
FIRMA		1.5																							

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Luis Ramirez

Cargo: Jefe de Bodega

REGISTRO FOTOGRÁFICO - BODEGA OPERADOR

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**PERIODO**	30 DE MARZO - 3 DE ABRIL	**FECHA DE LA VISITA**	26/03/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**DIRECCIÓN**	CARRERA 24 No. 11-45 Barrio San Francisco	

ACCESO DE LA BODEGA



ALMACENAMIENTO ABARROTES



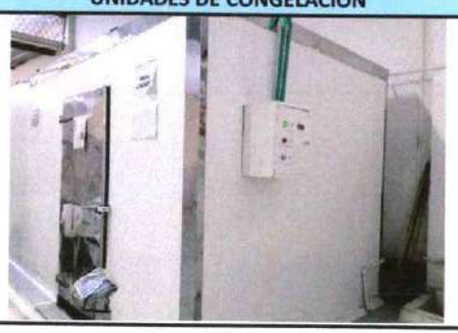
ALMACENAMIENTO PRODUCTOS DE RI



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS DE LIMPIEZA



UNIDADES DE CONGELACIÓN



ÁREA DE RESIDUOS SÓLIDOS



HAVERHILL

ANEXO 8

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	06/03/26.		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	**N° Raciones Contratadas**		11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	11019		
Mes de ejecución	Marzo	**Tipo de Modalidad**	R.P.S.	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** —		
					NO —		**NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA	838					**ZONA**	RURAL	URBANA	

Hora de Inicio	08:00 am	**Hora de terminación**	09:40 am
Institución educativa	Colegio Balbino Garcia	**Sede educativa**	Concentracion Maria Auxiliadora
Dirección	Cra 13 # 10-50	**Número de beneficiarios**	321
1. Institución educativa	I.E Luis Enrique Figueroa Rey	**Sede educativa**	I.E Luis Enrique Figueroa Rey
Dirección	3W Barro blanco, Cl. 17.	**Número de beneficiarios**	252
2. Institución educativa	Instituto Valle del Rio de oro	**Sede educativa**	Instituto valle del Rio de Oro
Dirección	Vereda la Union Pajonal.	**Número de beneficiarios**	265
3. Institución e tiva		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
4. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
5. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
6. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
7. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	

Nombre Del Conductor	Yerson Ferney Poveda			**Interventor de campo**	Pedro Nel Arévalo Díaz				
P del Vehículo	LPL136	**Modelo del Vehículo**	2024	**Tipo de Vehículo**	furgon.	**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI** X		
							NO —		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

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

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

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

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

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

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

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

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento de la Ruta en concentracion Maria auxiliadora, Colegio Luis Enrique Figueroa Rey, y Colegio Valle de rio de oro, se evidencia un 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Realizada por:	Pedro Nel Arevalo Diaz	**Atendido por:**	Yeison Fenery Poveda
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	transportador
Firma:		**Firma:**	

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	15-20	**FECHA DE LA VISITA**	06/03/2026
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	CONCENTRACION MARIA AUXILIADORA, I.E LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY, INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO.				

CONCENTRACION MARIA AUXILIADORA



I.E LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY



INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO



ENTREGA EN C. MARIA AUXILIADORA



ENTREGA EN I.E LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY



ENTREGA EN INSTITUTO VALLE DEL RIO DE ORO



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRANSITO No. 10031196997

PLACA: LPL136	MARCA: FOTON	LINEA: BJ1045V9JB4-F1	MODELO: 2024
CILINDRADA CC: 2.499	COLOR: BLANCO		SERVICIO: PÚBLICO
CLASE DE VEHICULO: CAMIONETA	TIPO CARROCERÍA: FURGON	COMBUSTIBLE: DIESEL	CAPACIDAD K/PSJ: 2200
NÚMERO DE MOTOR: P042658		REG: N VIN: LVBV3JBB6RY003293	
NÚMERO DE SERIE: LVBV3JBB6RY003293		REG: N NÚMERO DE CHASIS: LVBV3JBB6RY003293	REG: N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S): CASTELLANOS PIRAGAUTA ANGELICA M.

IDENTIFICACIÓN: C.C. 37748330

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE: ******	POTENCIA HP: 152	
DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN: 352024000017147	VE: I	FECHA IMPORT.: 10/01/2024	PUERTAS: 2
LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD: ******			
FECHA MATRICULA: 23/02/2024	FECHA EXP. LIC. TTO.: 23/02/2024	FECHA VENCIMIENTO: ******	

ORGANISMO DE TRANSITO: STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT03007417367

Powered by CamScanner

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial®

FECHA DE EXPEDICIÓN (AÑO MES DÍA)	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL (AÑO MES DÍA)	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL (AÑO MES DÍA)
2026 2 25	2026 2 27	2027 2 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. CHASÍS o 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 transito y ocasiones daños materiales a otros.

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

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT

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

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido debe ser atendido por el prestador de servicios de salud 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, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud

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

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

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

•Con el Fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT

Habeas data

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

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

Topes de cobertura gastos médicos

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

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

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

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

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

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

Powered by CamScanner

Libertad y Orden

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

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

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

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

INVIMA

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 17/03/2025 | ACTA N°: 0121

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANGELICA CASTELLANOS PIRAGAUTA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] No. de documento: 37748330

*PLACA DEL VEHÍCULO: LPL 136 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547LPL136

TELÉFONOS: 3177265808

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: RUCASTI@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 196 # 22 - 256

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

*MARCA: FOTON | *MODELO: 2024 | *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ÚLTIMA VISITA

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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 afecta la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

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. 88 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 28, Núm. 5 y 9 Resol 2508/2004 Art 6)	(12)	G	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 99 Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369 Resolución 2508 de 2004, Art. 6 Resol. 2674/2013 Art. 28, Num. 1 y 5, Art. 9, Num. 1, 2 Resoluciones 683, 4143 y 4144 de 2012, 834 y 835 de 2013)	(12)	G	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

Powered by CamScanner

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	H	HALLAZGOS	C
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 33, Numeral 6 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	H	HALLAZGOS	C
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 28, 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	H	HALLAZGOS	C
5.1	[redacted]	20	[redacted]	0	[redacted]	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013, Art. 18, Numeral 2, Art. 28, Núm. 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. Adicionalmente una vez sopesa [X] el consumidor procederá a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100% 0,0	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (1), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS: N.A

NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS: N.A

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [ ] NO [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

PAR CUMPLIMIENTO RESOLUCION 2674 / 2013
DECRETO 2278 / 1982.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de MARZO del año 2023 en la Ciudad de PIEDECUESTA

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	Yelio Luis Valeles R.	FIRMA:	Sergio Humberto Melo M.
NOMBRE:	YELIO LUIS VALERES R.	NOMBRE:	Sergio Humberto Melo M.
CÉDULA:	1102350504	CÉDULA:	1098.782.764
CARGO:	EPS	CARGO:	Conductor
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	Programa PAE

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:

NOMBRE:

CÉDULA:

CARGO:

INSTITUCIÓN:

Powered by CamScanner

PRO

Consulta Automotores

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

Realizar otra co

PLACA DEL VEHÍCULO:	LPL136		
NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:	10031196997	ESTADO DEL VEHÍCULO:	ACTIVO
TIPO DE SERVICIO:	Público	CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA

Información general del vehículo

MARCA:	FOTON	LÍNEA:	BJ1045V9JB4-F1
MODELO:	2024	COLOR:	BLANCO
NÚMERO DE SERIE:	LVBV3JBB6RY003293	NÚMERO DE MOTOR:	P042658
NÚMERO DE CHASIS:	LVBV3JBB6RY003293	NÚMERO DE VIN:	LVBV3JBB6RY003293
CILINDRAJE:	2499	TIPO DE CARROCERÍA:	FURGON
TIPO COMBUSTIBLE:	DIESEL	FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):	23/02/2024
AUTORIDAD DE TRÁNSITO:	STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON	GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:	NO
CLÁSICO O ANTIGUO:	NO	REPOTENCIADO:	NO
REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN MOTOR	
REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN CHASIS	
REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN SERIE	
REGRABACIÓN VIN (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN VIN	
VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):	NO	PUERTAS:	2

Para conocer el historial de propietarios

Consulte el Histórico Vehicular Aquí

Datos Técnicos del Vehículo

CAPACIDAD DE CARGA:	2200 Kgs	PESO BRUTO VEHICULAR:	5000
CAPACIDAD DE PASAJEROS:		CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS:	3
NÚMERO DE EJES:	2		

@Copyright 2025 RUNT

Powered by CamScanner

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: LPL-136

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: **15 de Enero de 2026.** Fecha próximo control el día: **05 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

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta Innova

REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030

Fecha de actualización: 10/01/2025
Versión: 1
Estado: Vigente

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA

Periodo de entrega RPS Y RI: Marzo

MES: Marzo

VEHICULO: IPL 136

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

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
Yeison poveda	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	6:00	-		✓		Yeison poveda	N.A	5/03/26

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

Powered by CamScanner

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA



NÚMERO 1.100.959.525

POVEDA DIAZ

APELLIDOS

YEISON FERNEY

NOMBRES

FIRMA



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-JUL-1991

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

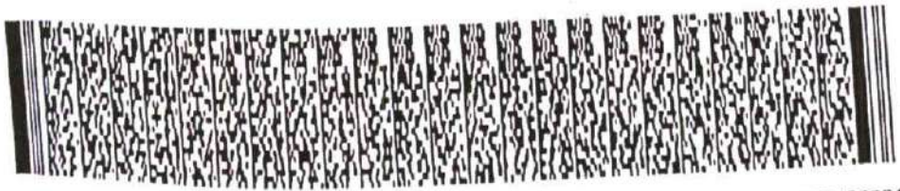
1.81
ESTATURA

O+
G.S. RH

M
SEXO

14-SEP-2009 SAN GIL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA



A-2716000-01328537-M-1100959525-20221116 0090257918A 1 8505450951

Powered by CamScanner

917

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1100950626

NOMBRE
YULISON FERNEY POVEDA DIAZ



FECHA DE NACIMIENTO
27-07-1991

GRUPO SANGUÍNEO RH
O+

FECHA DE EXPEDICIÓN
10-01-2026

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOCICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	20-06-2023	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS.	10-01-2036	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	10-01-2026	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC0700284606S

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO Y BACTERIOLÓGICO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MBRE: YEISON FERNEY POVEDA DIAZ

CUMENTO: 1100959525

CHA DE EXPEDICIÓN: 14/01/2026

Válido por un año a partir de la fecha

Laboral Médica Salud Ocupacional I.P.S. S.A.S.

Calle 38 No. 34-66 Piso 1 Barrio El Prado, Tel 6478337

RESULTADO DE EXAMENES:

FROTIS DE GARGANTA: NO SE OBSERVA MICROBIOTA PREDOMINANTE

SEROLOGIA: NO REACTIVA

COPROLOGICO: NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

KOH: NEGATIVO

CARMEN CAEZ ARRIETA
Bacteriologa

CARMEN CAEZ ARRIETA 33202775

Este carnet certifica que el portador cumple los requisitos para desempeñarse como manipulador de alimentos y que no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa al momento.

DRA PAOLA ROMERO LIC. S.O 12606 DEL 2008

Powered by CamScanner

9/9

LABORAL MEDICA SALUD OCUPACIONAL IPS SAS
NIT.900350292-1

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA, ENERO 14 DE 2026

NOMBRE: YEISON FERNEY POVEDA DIAZ C.C 1100959525

EMPRESA: UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICO QUE EL PORTADOR DE ESTE CARNET CUMPLE LOS REQUISITOS PARA DESEMPEÑARSE COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y QUE NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTO- CONTAGIOSA AL MOMENTO DEL EXAMEN.

Paola Andrea Romero
MEDICO LABORAL
R.M.425
LIC. 12606 / 08-2008

PAOLA ANDREA ROMERO GARCÍA
Lic. S.O. 12606 / 2008
R.M. 425

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | UT Piedecuesta Innova

BPM

UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICA QUE:

El (la) señor (a) **YEISON FERNEY POVEDA,** identificado (a) con cédula de ciudadanía No.1100959525 Asistió a la capacitación continua y permanente con una intensidad de DIEZ (10 horas en los temas de:

EDUCACIÓN SANITARIA ,**PRINCIPIOS BÁSICOS DE MANUFACTURAS Y PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN (BPM)**, INDUCCIÓN AL PROGRAMA PAE, MINUTA PATRÓN, ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS, CICLOS DE MENÚ, GUÍA DE PREPARACIÓN, LISTA DE INTERCAMBIOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, MANEJO DE KÁRDEX, ENTREGA DE RACIONES Y POBLACIÓN FOCALIZADA, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLO DE CONTRA MUESTRAS, ENFOCADO AL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS), CONTROL DE TEMPERATURAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN O DETERIORO DE LOS ALIMENTOS.

En el cumplimiento de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 del Ministerio de Salud y Protección. Como constancia de lo anterior se expide este documento en los 14 días del mes de Enero de 2026, en el Municipio de Piedecuesta – Santander.

Luz Sthella Quiñonez Sandoval

LUZ STHELLA QUIÑONEZ SANDOVAL
INGENIERO DE ALIMENTOS CC 63342537 TARJETA
PROFESIONAL N° 68254 - 402253 STD

Powered by CamScanner

LABORATORIO CLÍNICO Y BACTERIOLÓGICO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

NOMBRE: FRANK LUIS CORDOBA

DOCUMENTO: 26651376

FECHA DE EXPEDICIÓN: 14/01/2026

Válido por un año a partir de la fecha

Laboral Médica Salud Ocupacional I.P.S. S.A.S.

Calle 38 No. 34-66 Piso 1 Barrio El Prado, Tel 6478337

RESULTADO DE EXAMENES:

FROTIS DE GARGANTA: NO SE OBSERVA MICROBIOTA PREDOMINANTE

SEROLOGIA: NO REACTIVA

COPROLOGICO: NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

KOH: NEGATIVO

CARMEN CAEZ ARRIETA 33202775

Este carnet certifica que el portador cumple los requisitos para desempeñarse como manipulador de alimentos y que no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa al momento.

DRA PAOLA ROMERO LIC. S.O 12606 DEL 2008

Powered by CamScanner

LABORAL MEDICA SALUD OCUPACIONAL IPS SAS
NIT.900350292-1

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA, ENERO 14 DE 2026

NOMBRE: FRANK LUIS CORDOBA GUTIERREZ C.C 26651376

EMPRESA: UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICO QUE EL PORTADOR DE ESTE CARNET CUMPLE LOS REQUISITOS PARA DESEMPEÑARSE COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y QUE NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTO- CONTAGIOSA AL MOMENTO DEL EXAMEN.

Paola Andrea Romero G
MEDICO LABORAL
R.M. 425
LIC. 12606 / 08-2008

PAOLA ANDREA ROMERO GARCÍA
Lic. S.O. 12606 / 2008
R.M. 425

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | UT Piedecuesta Innova

BPM

UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICA QUE:

El (la) señor (a) **FRANK LUIS CORDOBA,** identificado (a) con cédula de ciudadanía No.26651376 Asistió a la capacitación continua y permanente con una intensidad de DIEZ (10) horas en los temas de:

EDUCACIÓN SANITARIA ,PRINCIPIOS BÁSICOS DE MANUFACTURAS Y PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN (BPM), INDUCCIÓN AL PROGRAMA PAE, MINUTA PATRÓN, ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS, CICLOS DE MENÚ, GUÍA DE PREPARACIÓN, LISTA DE INTERCAMBIOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, MANEJO DE KÁRDEX, ENTREGA DE RACIONES Y POBLACIÓN FOCALIZADA, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLO DE CONTRA MUESTRAS, ENFOCADO AL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS), CONTROL DE TEMPERATURAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN O DETERIORO DE LOS ALIMENTOS.

En el cumplimiento de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 del Ministerio de Salud y Protección. Como constancia de lo anterior se expide este documento en los 14 días del mes de Enero de 2026, en el Municipio de Piedecuesta – Santander.

Luz Sthella Quiñonez Sandoval

LUZ STHELLA QUIÑONEZ SANDOVAL
INGENIERO DE ALIMENTOS CC 63342537 TARJETA
PROFESIONAL N° 68254 - 402253 STD

Powered by CamScanner

924

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

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	12/03/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	**N° Raciones Contratadas**		11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	11138		
Mes de ejecución	Marzo	**Tipo de Modalidad**	RPS	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** —		
					NO —		**NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA	725					**ZONA**	RURAL X	URBANA	
Hora de Inicio	02:15 Pm					**Hora de terminación**	05:40 Pm		
Institución educativa	Institucion Educativa San francsco					**Sede educativa**	Escuela Rural Tres esquinas		
Dirección	Vereda los Monos					**Número de beneficiarios**	37		
1. Institución educativa	Institucion Educativa San francsco.					**Sede educativa**	Institucion Educativa San francsco		
Dirección	Vereda San Francisco.					**Número de beneficiarios**	296		
2. Institución educativa	Institucion Educativa los curos					**Sede educativa**	Institucion Educativa Los curos		
Dirección	vereda los curos					**Número de beneficiarios**	300		
3. Institución educativa	Institucion Educativa las curos					**Sede educativa**	Escuela Rural El Fical		
Dirección	vereda el fical					**Número de beneficiarios**	25		
4. Institución educativa	Institucion Educativa San Francsco					**Sede educativa**	Escuela Rural Pescadero		
Dirección	Vereda Pescadero					**Número de beneficiarios**	67		
5. Institución educativa						**Sede educativa**			
Dirección						**Número de beneficiarios**			
6. Institución educativa						**Sede educativa**			
Dirección						**Número de beneficiarios**			
7. Institución educativa						**Sede educativa**			
Dirección						**Número de beneficiarios**			
Nombre Del Conductor	Diego Armando Gonzalez			**Interventor de campo**		Pedro Xel Arévalo Díaz			
Pla del Vehículo	GQV063	**Modelo del Vehículo**	2020	**Tipo de Vehículo**	furgon	**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI** X		
							NO —		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

PUNTAJE ESPERADO	28	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**< 69% Deficiente**	**De 70 a 84% Aceptable**		**De 85 a 94% Bueno**		**De 95 a 100% Muy Bueno**	

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

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

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

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento a la ruta, en E.R Tres esquinas, I.E San Francisco, I.E los Curos, ERR el Tical, E.R Pescadero, y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna

Realizada por:	Pedro Nel Arevalo Diaz	**Atendido por:**	DIEGO GONZALEZ
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	~~transportador~~
Firma:		**Firma:**	DIEGO.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	1 AL 5	**FECHA DE LA VISITA**	12/03/2026
OPERADOR	U.T PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	E.R TRES ESQUINAS, I.E SAN FRANCISCO, I.E LOS CUROS, E.R EL FICAL, E.R PESCADERO				

ESCUELA RURAL TRES ESQUINAS




I.E SAN FRANCISCO




I.E LOS CUROS




ESCUELA RURAL EL FICAL




ALMACENAMIENTO I.E SAN FRANCISCO



ESCUELA RURAL PESCADERO




REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10019529147

PLACA	MARCA	LINEA	MODELO
GQU063	CHEVROLET	NHR	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.999	BLANCO NIEBLA	PÚBLICO

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

NUMERO DE MOTOR
4E5702

REG
N

VIN
9GDNLR770LB016886

NUMERO DE SERIE
9GDNLR770LB016886

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
9GDNLR770LB016886

REG
N

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

IDENTIFICACION
C.C. 1098694119

929

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
104

DECLARACION DE IMPORTACION
03201900164353O

I/E
I

FECHA IMPORT
07/10/2019

PUERTAS
2



LIMITACION A LA PROPIEDAD

PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

FECHA MATRICULA
29/10/2019

FECHA EXP LIC TTO
29/10/2019

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRANSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



I T02005689613

930

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial®

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

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

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	CHEVROLET	FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO: NHR	

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

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

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

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

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

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



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



Seguro Ter-cero

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

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

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT

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

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud 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, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud

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

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

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

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

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

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/. Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos. Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

Topes de cobertura gastos médicos

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

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

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

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

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

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

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 185247553

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

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

NIT: 804017188

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

Fecha de expedición: 2025/11/12

Fecha de vencimiento: 2026/11/12

DATOS VEHÍCULO

PLACA: GQU063

CLASE: CAMIONETA

MARCA: CHEVROLET

MODELO: 2020

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2999

NRO. MOTOR: 4E5702

NRO. CHASIS: 9GDNLR770LB016886

VIN: 9GDNLR770LB016886

LÍNEA: NHR

COLOR: BLANCO NIEBLA

NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

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

Invima

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ

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

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

TELÉFONOS: 320 309 0020

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORTI260629@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PERECEDERO Y NO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	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	CRÍTICO
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)	G	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	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 y 835 de 2013.)	(12)	G	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

Powered by CamScanner

3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013 Art. 11, Num. 5 Art. 14, Num. 12)	12	[illegible]	0	
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013 Artículo 11 Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0	C
3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013 Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14 Artículo 36 Artículo 38, Numeral 5 y 7)	12	[illegible]	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013 Artículo 12 y 13 Artículo 36)	0	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE		36	La calificación del bloque corresponde al 15% del total del acta	C

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
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	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984, Art 89, 97, 98, 99 Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm 6, 7, 8, Art. 30, Parágrafo 1 y 2)	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 5109 de 2005 Resol. 2674/2013 Art. 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%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

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

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 14 del mes de NOVIEMBRE del año 2023 en la Ciudad de PIEDECUESTA.

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

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:	
NOMBRE	
CÉDULA:	
CARGO.	
INSTITUCIÓN:	

PRO

Consulta Automotores

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

Realizar otra

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

Información general del vehículo

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

Para conocer el historial de propietarios

Consulte el Histórico Vehicular Aquí

Datos Técnicos del Vehículo

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

@Copyright 2026 RUNT

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQU-063

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

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

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

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

UT Piedecuesta Innova

REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030

Fecha de actualización 10/01/2026

Versión: 1

Estado: Vigente

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA

Periodo de entrega RPS Y RI: Marzo

MES: Marzo

VEHICULO: GQU 063

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

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
Diego Gonzalez	X		X		X		X		X		X		X		✓	5:00	X		X		[illegible]	—	12-03-26

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

937

NÚMERO **1.098.694.119**

GONZALEZ ORTIZ

APELLIDOS

DIEGO ARMANDO

NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

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

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

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

14-OCT-2008 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

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

Scanned with CamScanner

938

Libertad y Orden

No. 1098694119

NOMBRE
DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

FECHA DE NACIMIENTO
12-10-1990

SANGRE-RH
O+

FECHA DE EXPEDICION
23-11-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

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



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

I C07002112930

COSMOCOLOR-LC-23

EXPERTOS IPS S.A.S.
QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

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

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

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

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

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

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24390

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

941

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOC: 1098694119

7 enero del 2026 VENCE: 7 enero del 2027

CARNET No.
E-0005

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0005

HACE CONSTAR QUE:

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
DOC: 1098694119

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

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

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 7 días del mes de enero del 2027

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

Joan Steven Tarazona Lizarazo
BACTERIOLOGO
1.005.156.319
JOAN S. TARAZONA
Bacteriólogo
1005156319



LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
No. Doc: 91351489
FECHA: 11 AGOSTO 2025 VENCE: 11 AGOSTO 2026

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

EXÁMENES DE LABORATORIO L-1238

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

Juan Steven Tarazona Blanco
BACTERIÓLOGO
JUAN S. TARAZONA
Bacteriólogo

Dr. Charles Derrio Jauregui
Médico General
TU 5190758
DR. CHARLES DERRIO JAUREGUI

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

L-1238

FUNDISAM IPS

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

HACE CONSTAR QUE:

ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489

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

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

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

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

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO 11 /2026

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	20/03/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	**N° Raciones Contratadas**		11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	11139		
Mes de ejecución	Marzo	**Tipo de Modalidad**	RI	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X / **NO**	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** — / **NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA	1317					**ZONA**	RURAL	URBANA X	

Hora de Inicio	05:30 am	**Hora de terminación**	09:00 am
Institución educativa	Colegio Victor Felix Gomez Nova.	**Sede educativa**	Concentracion Francisco de Paula Santander.
Dirección	Cra 4 # 2A-46	**Número de beneficiarios**	321
1. Institución educativa	Colegio Victor Felix Gomez Nova.	**Sede educativa**	Colegio Victor Felix Gomez Nova.
Dirección	Cra 3A # 1B - 16	**Número de beneficiarios**	326
2. Institución educativa	Colegio Balbino Garcia	**Sede educativa**	Concentracion Balbino Garcia.
Dirección	Cra 4 # 10-38	**Número de beneficiarios**	404
3. Institución educativa	Centro de Comercio	**Sede educativa**	Jardin Infantil Nacional Sede C.
Dirección	Cra 8 # 12-48	**Número de beneficiarios**	198
4. Institución educativa	Colegio Humberto Gomez Nigrinis	**Sede educativa**	Colegio Humberto Gomez Nigrinis.
Dirección	Calle 6 # 13-42	**Número de beneficiarios**	297
5. Institución educativa	Instituto Luis Carlos Galan.	**Sede educativa**	Escuela Rural Barro Blanco
Dirección	Vereda Barro blanco	**Número de beneficiarios**	271
6. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	
7. Institución educativa		**Sede educativa**	
Dirección		**Número de beneficiarios**	

Nombre Del Conductor	Yeison Ferney Poveda Diaz			**Interventor de campo**	Pedro Nel Arevalo Díaz				
Placa del Vehículo	LPL136	**Modelo del Vehículo**	2024	**Tipo de Vehículo**	furgon	**El vehículo corresponde a los aprobados**	**SI** X / **NO** —		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

PUNTAJE ESPERADO	28	**PUNTAJE OBTENIDO**	28	**PORCENTAJE**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**< 69% Deficiente**	**De 70 a 84% Aceptable**		**De 85 a 94% Bueno**		**De 95 a 100% Muy Bueno**	

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

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

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

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

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

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Acompañamiento de la Ruta RI urbano evidenciando un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Realizada por:	Pedro Nel Arevalo Diaz	**Atendido por:**	Yeison Ferney Poveda diaz
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	transportador
Firma:		**Firma:**	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	1-5	**FECHA DE LA VISITA**	20/03/2026
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	CO DE PAULA SANTANER, COL VICTOR FELIX GOMEZ NOVA, CONS. BALVINO GARCIA, JARDIN INFANTIL NACIONAL, COL HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS, Y E.R				

CONDICIONES DE TRANSPORTE INTERNO



CONDICIONES DE TRANSPORTE EXTERNO



FICHA TECNICA EN SEDE



DESCARGUE EN SEDE



ALMACENAMIENTO EN CONS BALVINO GARCIA



ALMACENAMIENTO EN E.R BARRO BLANCO



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10031196997

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
LPL136	FOTON	BJ1045V9JB4-F1	2024

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.499	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD KG/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2200

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
P042658	N	LVBV3JBB6RY003293

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
LVBV3JBB6RY003293	N	LVBV3JBB6RY003293	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
CASTELLANOS PIRAGAUTA ANGELICA M.	C.C 37748330

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	152

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
352024000017147	I	10/01/2024	2

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRICULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
23/02/2024	23/02/2024	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON

LT03007417367

Powered by CamScanner

950

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial®

FECHA DE EXPEDICIÓN (AÑO / MES / DÍA)	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL (AÑO / MES / DÍA)	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL (AÑO / MES / DÍA)
2026 / 2 / 25	2026 / 2 / 27	2027 / 2 / 26

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

PASAJEROS	MARCA	LÍNEA VEHÍCULO	CARROCERÍA
3	FOTON	BJ1045V9JB4F1	FURGON

No. MOTOR	No. CHASIS o 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 QUIRÚRGICOS, 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 transito y ocasiones daños materiales a otros.

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

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT

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

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud 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, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud

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

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

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

•Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si en la expedición del seguro obligatorio la aseguradora evidencia que actualmente existe una póliza vigente cargada en el RUNT, la vigencia de la póliza que se está expidiendo se modificará de tal forma que inicie vigencia a partir del vencimiento de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales, la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/
Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos. Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes.

Topes de cobertura gastos médicos

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

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

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

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

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

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

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

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

Powered by CamScanner

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO VEHÍCULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

INVIMA

CIUDAD: PIEDECUESTA | FECHA: 7/03/2023 | ACTA N°: 0121

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: ANGELICA CASTELLANOS PIRAGAUTA

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] No. de documento: 37748330

*PLACA DEL VEHÍCULO: LPL 136 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 68547LPL136

TELÉFONOS: 3177265808

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ROCASTI26@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CALLE 196 # 22 - 256

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

*MARCA: FOTON | *MODELO: 2024 | *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDEROS Y NO PERECEDEROS

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

MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	X
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

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 2508/2004 Art. 6)	(12)	G	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 368 y 369 Resolución 2508 de 2004, Art. 6 Resol 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 8, Num. 1, 2. Resoluciones 683, 4143 y 4144 de 2012, 834 y 835 de 2013)	(12)	G	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

Powered by CamScanner

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	IR	HALLAZGOS	C*/NC
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 38, Numeral 6 y 7.)	13	6,5	0		C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38.)	6	3	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36			La calificación del bloque corresponde al 36% del total del acta	

4	SANEAMIENTO	A	AR	IR	HALLAZGOS	C*/NC
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013. Art. 28, 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	IR	HALLAZGOS	C*/NC
5.1	[redacted]	[redacted]	[redacted]	0	[redacted]	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73. Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013. Art. 18, Numeral 2. Art. 28, Núm. 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.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100% 0,0	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

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

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar al 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:

VAR CUMPLIMIENTO RESOLUCION 2674 / 2013
DECRETO 2278 / 1982.

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

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

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	Sergio Humberto Melo M.
NOMBRE:	PEDRO LUIS VALLEJO T.	NOMBRE:	Sergio Humberto Melo M.
CÉDULA:	1102350504	CÉDULA:	1098.782.764
CARGO:	EPS	CARGO:	Conductor
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD	INSTITUCIÓN:	Programa PAE

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

Powered by CamScanner

PRO

Consulta Automotores

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

Realizar otra co

PLACA DEL VEHÍCULO:	LPL136		
NRO. DE LICENCIA DE TRÁNSITO:	10031196997	ESTADO DEL VEHÍCULO:	ACTIVO
TIPO DE SERVICIO:	Público	CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA

Información general del vehículo

MARCA:	FOTON	LÍNEA:	BJ1045V9JB4-F1
MODELO:	2024	COLOR:	BLANCO
NÚMERO DE SERIE:	LVBV3JBB6RY003293	NÚMERO DE MOTOR:	P042658
NÚMERO DE CHASIS:	LVBV3JBB6RY003293	NÚMERO DE VIN:	LVBV3JBB6RY003293
CILINDRAJE:	2499	TIPO DE CARROCERÍA:	FURGON
TIPO COMBUSTIBLE:	DIESEL	FECHA DE MATRICULA INICIAL(DD/MM/AAAA):	23/02/2024
AUTORIDAD DE TRÁNSITO:	STRIA MCPAL TTOyTTE GIRON	GRAVÁMENES A LA PROPIEDAD:	NO
CLÁSICO O ANTIGUO:	NO	REPOTENCIADO:	NO
REGRABACIÓN MOTOR (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN MOTOR	
REGRABACIÓN CHASIS (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN CHASIS	
REGRABACIÓN SERIE (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN SERIE	
REGRABACIÓN VIN (SI/NO):	NO	NRO. REGRABACIÓN VIN	
VEHÍCULO ENSEÑANZA (SI/NO):	NO	PUERTAS:	2

Para conocer el historial de propietarios

Consulte el Histórico Vehicular Aquí

Datos Técnicos del Vehículo

CAPACIDAD DE CARGA:	2200 Kgs	PESO BRUTO VEHICULAR:	5000
CAPACIDAD DE PASAJEROS:		CAPACIDAD PASAJEROS SENTADOS:	3
NÚMERO DE EJES:	2		

@Copyright 2025 RUNT

Powered by CamScanner

956

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: LPL-136

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: **15 de Enero de 2026.** Fecha próximo control el día: **05 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

Powered by CamScanner

UT Piedecuesta Innova

REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030

Fecha de actualizacion 10/01/2026

Versión: 1

Estado: Vigente

Periodo de entrega RPS Y RI: Marzo

OPERADOR: UT PIEDECUESTA INNOVA

MES: Marzo

VEHICULO: IPL 136

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

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
Yeison pineda	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	6:00	-		✓		Yeison pineda	N.A	6/03/26
Yeison pineda	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	6:00	✓		✓		Yeison pineda	N.a	18/03/26
Yeison pineda	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	6:00	✓		✓		Yeison pineda	N.a	19/03/26
Yeison pineda	✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓		✓	5:30	✓		✓		Yeison pineda	N.a	20/03/26

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

Powered by CamScanner

958

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO 1.100.959.525

POVEDA DIAZ

APELLIDOS

YEISON FERNEY

NOMBRES

FIRMA





ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 27-JUL-1991

BUCARAMANGA
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.81
ESTATURA

O+
G.S. RH

M
SEXO

14-SEP-2009 SAN GIL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
ALEXANDER VEGA ROCHA

A-2716000-01328537-M-1100959525-20221116 0090257918A 1 8505450951

Powered by CamScanner

959

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1100950625

NOMBRE
YULIGON FERNEY POVEDA DIAZ

FECHA DE NACIMIENTO
27-07-1991

FECHA DE EXPEDICIÓN
10-01-2026

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



ORGANISMO DE TRANSITO EXPEDIDOR
STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	30-06-2025	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	10-01-2036	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	10-01-2026	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07002846065

Powered by CamScanner

9 <0

LABORATORIO CLÍNICO Y BACTERIOLÓGICO

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

MBRE: YEISON FERNEY POVEDA DIAZ

CUMENTO: 1100959525

CHA DE EXPEDICIÓN: 14/01/2026

Válido por un año a partir de la fecha

Laboral Médica Salud Ocupacional I.P.S. S.A.S.

Calle 38 No. 34-66 Piso 1 Barrio El Prado, Tel 6478337

RESULTADO DE EXAMENES:

FROTIS DE GARGANTA: NO SE OBSERVA MICROBIOTA PREDOMINANTE

SEROLOGIA: NO REACTIVA

COPROLOGICO: NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA ANALIZADA

KOH: NEGATIVO

CARMEN CAEZ ARRIETA
Bacteriología
CC 33202775

CARMEN CAEZ ARRIETA 33202775

Este carnet certifica que el portador cumple los requisitos para desempeñarse como manipulador de alimentos y que no presenta ninguna enfermedad infecto-contagiosa al momento.

DRA PAOLA ROMERO LIC. S.O 12606 DEL 2008

Powered by CamScanner

961

LABORAL MEDICA SALUD OCUPACIONAL IPS SAS
NIT.900350292-1

CIUDAD Y FECHA: BUCARAMANGA, ENERO 14 DE 2026

NOMBRE: YEISON FERNEY POVEDA DIAZ C.C 1100959525

EMPRESA: UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICO QUE EL PORTADOR DE ESTE CARNET CUMPLE LOS REQUISITOS PARA DESEMPEÑARSE COMO MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y QUE NO PRESENTA NINGUNA ENFERMEDAD INFECTO- CONTAGIOSA AL MOMENTO DEL EXAMEN.

Paola Andrea Romero G
MEDICO LABORAL
R.M. 425
LIC. 12606 / 08-2008

PAOLA ANDREA ROMERO GARCÍA
Lic. S.O. 12606 / 2008
R.M. 425

Powered by CamScanner

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | UT Piedecuesta Innova

BPM

UT PIEDECUESTA INNOVA

CERTIFICA QUE:

El (la) señor (a) **YEISON FERNEY POVEDA,** identificado (a) con cédula de ciudadanía No.1100959525 Asistió a la capacitación continua y permanente con una intensidad de DIEZ (10 horas en los temas de:

EDUCACIÓN SANITARIA ,**PRINCIPIOS BÁSICOS DE MANUFACTURAS Y PRACTICAS HIGIÉNICAS EN MANIPULACIÓN DE ALIMENTACIÓN (BPM)**, INDUCCIÓN AL PROGRAMA PAE, MINUTA PATRÓN, ESTANDARIZACIÓN DE MINUTAS, CICLOS DE MENÚ, GUÍA DE PREPARACIÓN, LISTA DE INTERCAMBIOS, BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS, MANEJO DE KÁRDEX, ENTREGA DE RACIONES Y POBLACIÓN FOCALIZADA, IMPLEMENTACIÓN DE PROTOCOLO DE CONTRA MUESTRAS, ENFOCADO AL PROYECTO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE, NORMATIVIDAD SANITARIA VIGENTE, ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETAS), CONTROL DE TEMPERATURAS, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS, MEDIDAS CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS PARA EVITAR LA CONTAMINACIÓN O DETERIORO DE LOS ALIMENTOS.

En el cumplimiento de la resolución 2674 del 22 de Julio del 2013 del Ministerio de Salud y Protección. Como constancia de lo anterior se expide este documento en los 14 días del mes de Enero de 2026, en el Municipio de Piedecuesta – Santander.

Luz Sthella Quiñonez Sandoval

LUZ STHELLA QUIÑONEZ SANDOVAL
INGENIERO DE ALIMENTOS CC 63342537 TARJETA
PROFESIONAL N° 68254 - 402253 STD

Powered by CamScanner

963

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: *WINSTON SABINO IGUARAN CHAVEZ*

DOC: *1747853*

FECHA: *Marzo 16 del 2026* *VENCE:* *Marzo 16 del 2027*

EXÁMENES DE LABORATORIO

CARNÉ No.
E-0296

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

LUIS EDUARDO XAAVITDRA P.
Médico
RMSO: 24870
C.C. 91.267.882 de Bucaramanga

Yuli Lorena Marín
Bacteriólogo(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-0296

HACE CONSTAR QUE:

WINSTON SABINO IGUARAN CHAVEZ
DOC: 1747853

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 DIEZ HORAS**

Se expide en Girón a los 16 días del mes de marzo del 2026

Johanna Vera

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

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 16 días del mes de marzo del 2027

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

FECHA: MARZO 16 DEL 2026
NOMBRE: WINSTON SABINO IGUARAN CHAVEZ
DOCUMENTO: 1747853
E-0296

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.

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

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

FECHA: MARZO 16 DEL 2026
NOMBRE: WINSTON SABINO IGUARAN CHAVEZ
DOCUMENTO: 1747853
E-0296

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24390

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

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA		**ETC**	Municipio de Piedecuesta		**Fecha de la visita**	27/03/26		
No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		**N° Raciones Contratadas**	11340		**N° Raciones ejecutadas según estrategia PAE SIMAT semana**	11207		
Mes de ejecución	Marzo	**Tipo de Modalidad**	RI	**La cantidad de complementos corresponden a la remisión**	**SI** X / **NO** —	**Se evidencia durante la entrega productos faltantes o devoluciones**	**SI** — / **NO** X		
Cantidad de cupos a entregar RUTA	1870					**ZONA**	RURAL	URBANA X	
Hora de Inicio	06:00 am					**Hora de terminación**	08:30 am		
Institución educativa	Instituto Luis Carlos Galan					**Sede educativa**	Escuela Urbana Bamo blanco		
Dirección	Cra 4 # 17 -20					**Número de beneficiarios**	296		
1. Institución educativa	Instituto Luis Carlos Galan					**Sede educativa**	Centro Educativo integrado Alfa y omega		
Dirección	Cra 24 # 24 0 -40					**Número de beneficiarios**	419		
2. Institución educativa	Centro de Comercio					**Sede educativa**	Centro de Comercio Sede A		
Dirección	cra 9 # 9-36					**Número de beneficiarios**	189		
3. Institución educativa	Colegio Cabecera del llano					**Sede educativa**	colegio cabecera del llano Sede A		
Dirección	calle 7 # 16 -20					**Número de beneficiarios**	495		
4. Institución educativa	Colegio Carlos Vicente Rey					**Sede educativa**	concentracion Escolar San Cristobal		
Dirección	cra 2 # 16 -20					**Número de beneficiarios**	148		
5. Institución educativa	Colegio Carlos Vicente Rey					**Sede educativa**	concentracion Escolar San Carlos		
Dirección	Calle 1 N # 16 A 44					**Número de beneficiarios**	184		
6. Institución educativa	Escuela Normal Superior Piedecuesta					**Sede educativa**	Jardin Villanueva.		
Dirección	cra 10 A # 1A 35					**Número de beneficiarios**	139		
7. Institución educativa						**Sede educativa**			
Dirección						**Número de beneficiarios**			
Nombre Del Conductor	Diego Armando Gonzalez					**Interventor de campo**	Pedro Nel Arévalo Díaz		
P. . del Vehiculo	GQU063	**Modelo del Vehiculo**	2020	**Tipo de Vehiculo**	furgon	**El vehiculo corresponde a los aprobados**	**SI** X / **NO** —		
Objeto de la visita	Verificar las condiciones higiénico sanitarias del transporte utilizado en las entregas de los víveres o complementos de RI de o RPS de acuerdo con los requisitos de la resolución 335 de 2021, pliego definitivo del proceso de contratación y lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.								

PUNTAJE ESPERADO	27	**PUNTAJE OBTENIDO**	27	**PORCENTAJE**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	Muy bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	**< 69% Deficiente**	**De 70 a 84% Aceptable**		**De 85 a 94% Bueno**		**De 95 a 100% Muy Bueno**	

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

I. PERSONAL DE DISTRIBUCIÓN

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

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

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

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

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

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento a la Ruta RI diaria urbana y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Realizada por:	Pedro Nel Arcuglo Diaz	**Atendido por:**	VIEGO GONZALEZ
Cargo:	Interventor de Campo	**Cargo:**	Transportador
Firma:		**Firma:**	CIEGO

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

REGISTRO FOTOGRÁFICO - ACOMPAÑAMIENTO RUTA

MUNICIPIO	PIEDECUESTA	**MENUS ENTREGADOS**	5-10	**FECHA DE LA VISITA**	27/03/2026
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA				
RUTA	URBANO BARROBLANCO, IE ALFA Y OMEGA, IE CEDECO SEDE A, IE CABECERA DEL LLANO SEDE A, IE SAN CRISTOBAL, IE SAN CARLOS, JARDIN VILLANUEV				

CONDICIONES DE TRANSPORTE INTERNO



CONDICIONES DE TRANSPORTE EXTERNO



FICHA TECNICA EN SEDE



DESCARGUE EN SEDE



ALMACENAMIENTO EN SEDE



ENTREGA EN ALFA Y OMEGA



9ta

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10019529147

PLACA	MARCA	LINEA	MODELO
GQU063	CHEVROLET	NHR	2020

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.999	BLANCO NIEBLA	PÚBLICO

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

NUMERO DE MOTOR
4E5702

REG
N

VIN
9GDNLR770LB016886

NUMERO DE SERIE
9GDNLR770LB016886

REG
N

NÚMERO DE CHASIS
9GDNLR770LB016886

REG
N

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

IDENTIFICACION
C.C. 1098694119

RESTRICCION MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
104

DECLARACION DE IMPORTACION
03201900164353O

I/E
I

FECHA IMPORT
07/10/2019

PUERTAS
2

LIMITACION A LA PROPIEDAD

PRENDA - GM FINANCIAL COLOMBIA SA
COMPAÑIA DE FINANCIAMIENTO

FECHA MATRICULA
29/10/2019

FECHA EXP LIC TTO
29/10/2019

FECHA VENCIMIENTO
******

ORGANISMO DE TRANSITO

STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



| T02005689613

912

SOAT

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

ASEGURADORA

seguros mundial

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

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

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
3	CHEVROLET	FURGON
	LÍNEA VEHÍCULO: NHR	

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

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

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

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

TOTAL A PAGAR

$ 885.000

FIRMA AUTORIZADA

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



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



Seguro Ter-cero

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

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

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

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

•Recuerde validar que su poliza está registrada en el RUNT

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

•Adquiera su SOAT en lugares autorizados

En caso de accidente de tránsito:

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

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

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

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

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos

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

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

Habeas data

Seguros Mundial es el responsable del tratamiento de sus Datos Personales, los cuales son recolectados para la prestación de los servicios inherentes a la suscripción del contrato de seguro y para las finalidades dispuestas en la Política de Tratamiento de Datos Personales; la cual puede ser consultada en www.segurosmundial.com.co/proteccion-de-datos/ Dentro de la Política encontrará los derechos que le asisten como titular de sus datos y las maneras que tiene para ejercerlos Recuerde que no está en obligación de otorgar sus datos personales sensibles, o los relacionados a niños, niñas y adolescentes

Topes de cobertura gastos médicos

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

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

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

[3] Según numeral 1 del Art 2.6.1.4.2.b y siguientes del Decreto de 780 de 2016 expedido por El Ministerio de Salud y Protección Social

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

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

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

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 185247553

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

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

NIT: 804017188

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

Fecha de expedición: 2025/11/12

Fecha de vencimiento: 2026/11/12

DATOS VEHÍCULO

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

NOMBRE PROPIETARIO: DIEGO A. GONZALEZ O.

FIRMA DEL RESPONSABLE

JULIAN HERNANDO QUINTERO DIAZ

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

InVima

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

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*CAMPO OBLIGATORIO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DIEGO ARMANDO GONZALEZ

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: *C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] | No. de documento: 1098694119

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

TELÉFONOS: 320 309 0020

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: ORT1260062@GMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 12 # 8-91

*DEPARTAMENTO: SANTANDER | *MUNICIPIO: PIEDECUESTA

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

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

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTO PERECEDERO Y NO PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [ ] NO [X]

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

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

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

*MOTIVO DE LA VISITA

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

OTRO | Especifique:

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

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHICULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 355, 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	G	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	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios, (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 368 y 368. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013. Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013.)	12	G	0	C	
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

Powered by CamScanner

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

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
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 C

5	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Condiciones de conservación del producto (Decreto 2278/1982 Art. 368, 369, 373 Decreto 561 de 1984, Art 69, 97, 98, 99 Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm 6, 7, 8 Art. 30, Parágrafo 1 y 2)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 5109 de 2005. Resol. 2674/2013 Art. 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 14 del mes de NOVIEMBRE del año 2023 en la Ciudad de PIEDECUESTA.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA	
FIRMA:	PEDRO LUIS PAILEVES P.
NOMBRE:	PEDRO LUIS PAILEVES P.
CEDULA:	1102350509
CARGO:	CPS
INSTITUCIÓN:	SECRETARIA DE SALUD

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:	Diego Gonzalez
NOMBRE:	Diego G
CÉDULA:	1.098.694.119
CARGO:	CONDUCTOR
INSTITUCIÓN:	N.A

AUTORIDAD SANITARIA

FIRMA:	
NOMBRE	
CÉDULA:	
CARGO:	
INSTITUCIÓN:	

976

PRO

Consulta Automotores

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

Realizar otra

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

Información general del vehículo

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

Para conocer el historial de propietarios
Consulte el **Histórico Vehicular** Aquí

Datos Técnicos del Vehículo

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

Transporte

@Copyright 2026 RUNT

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

Placa Vehículo: GQU-063

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

Productos utilizados: K OTHRINE

Ingrediente activo: DELTAMETRINA

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

EXPERTOS RBG
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

9/8

UT Piedecuesta innova

REGISTRO CONDICIONES DE VEHICULOS Y TRANSPORTADOR FR- 030

Fecha de actualización: 19/01/2026
Versión: 1
Estado: Vigente

ORGANIZACIÓN: PIEDECUESTA INNOVA

Periodo de entrega RPS Y RI: Marzo

MES: Marzo

N° CONTRATO: GGU 063

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

NOMBRE DEL TRANSPORTADOR	CONDICIONES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL VEHICULO				CUMPLIMIENTO DE BPM DEL CONDUCTOR										CONDICIONES DE LY D						RESPONSABLE	OBSERVACIONES	FECHA
	EXTERIOR		INTERIOR		INDUMENTARIA (LIMPIO - COMPLETO)		CALZADO (LIMPIO - ADECUADO)		UÑAS (CORTAS - LIMPIAS - SIN ESMALTE)		USO DE JOYAS/PERFUMES		CABELLO CORTO / BARBA		MANOS		USO TAPABOCAS		DESINFECCION CABINA VEHICULO				
	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	C	NC	LAVADO Y DESINFECCION DE	HORA	C	NC	C	NC			
Lina Gonzalez	X		X		X		X		X		X		X		✓	5:00	X		X		[signature]	—	12-03-26
Luisa Gonzalez	X		X		X		X		X		X		X		✓	5:00	X		X		[signature]	—	27-03-26

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

NÚMERO **1.098.694.119**

GONZALEZ ORTIZ

APELLIDOS

DIEGO ARMANDO

NOMBRES

FIRMA





ÍNDICE DERECHO

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

PIEDECUESTA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.72	O+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

14-OCT-2008 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

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

980

Libertad y Orden

No. 1098694119

NOMBRE

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

FECHA DE NACIMIENTO

12-10-1990

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICION

23-11-2023

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

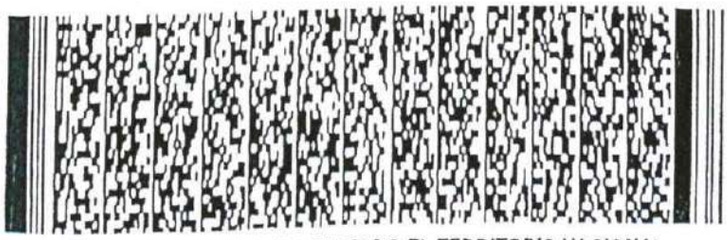


ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyMOV PIEDECUESTA/SANTANDER

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





ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

1 C07002112930

COSMOCOLOR-LC-33

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

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

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

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

APTO(A) PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

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

Dr. Luis E. Saavedra P.
Medico y
R.M.
Especialista
Licencia

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

QUINTAS DEL CAMPEST
NIT:901935135

FECHA: ENERO 7 DEL 2026

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOCUMENTO: 1098694119

E-0005

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

Yayr Forero Marin
BACTERIÓLOGO
REG. 24390

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

983

EXPERTOS IPS S.A.S.

MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ

DOC: 1098694119

EXPEDIDO: 7 enero del 2026 VENCE: 7 enero del 2027

CARNET No.
E-0005

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

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

EXPERTOS IPS S.A.S.

BPM No.
E-0005

HACE CONSTAR QUE:

DIEGO ARMANDO GONZALEZ ORTIZ
DOC: 1098694119

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

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

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

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

EXPERTOS IPS S.A.S

Vence: 7 días del mes de enero del 2027

984

FUNDISAM IPS

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA FUNDISAM IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

CERTIFICADO MEDICO

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

APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.

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

Dr. Charles Berrio Jauregui
Médico General
Udes
1096190758

DR. CHARLES BERRIO JAUREGUI
REG M. 1096190758

302 488 1841

CC poblado plaza local II 207

FUNDISAM IPS
LABORATORIO CLÍNICO

FUNDACIÓN INTEGRAL SIEMPRE AMIGA
FUNDISAM
IPS

Construyendo un Futuro Mejor

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

RESULTADOS LABORATORIO CLINICO

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

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

986



LABORATORIO CLÍNICO
FUNDISAM IPS
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS
Resolución 2674/13

NOMBRE: ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
No. Doc: 91351489
FECHA: 11 AGOSTO 2025 VENCE: 11 AGOSTO 2026

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

EXÁMENES DE LABORATORIO L-1238

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

Juan Steven Tarazona Carazo
BACTERIÓLOGO
JUAN S. TARAZONA
Bacteriólogo

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

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

L-1238

FUNDISAM IPS

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

HACE CONSTAR QUE:

ANDELFO SUAREZ CARVAJAL
DOC: 91351489

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

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

Ingeniera de Alimentos
Mat. Prof. 54254206620NTS

INGRID TATIANA BUENO HERRERA
INGENIERA DE ALIMENTOS
MAT. PROF. 54254206620NTS

FUNDISAM
Fundación Integral Siempre Amiga

VENCE: AGOSTO 11 /2026

HAVERHILL

ANEXO 9

FORMATO DE VERIFICACIÓN DOCUMENTAL PARA PROVEEDORES

Fecha Verificación:	27/03/2026	**ETC:**	PIEDECUESTA	**Ciudad/ Municipio**	PIEDECUESTA		
Operador:	UT PIEDECUESTA INNOVA			**Numero de contrato**	CO1.PCCNTR.8680192		
Dirección del proveedor	Km. 5 Anillo Vial, vía Girón - Floridablanca, Vereda Rio Frio a 600 Mts					**Municipio**	Floridablanca
Visita técnica	X	**Visita Verificación de ETA**				**Visita de Verificación SPQR**	
Proveedor	AVSA S.A.			**Productos que entrega para el PAE**	PECHUGA MARINADA		
Representante Legal	Maria Isabel Montañez Camargo			**MARCAS QUE COMERCIALIZA:**	Mac Pollo		
CUENTA CON REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA - AUTORIZACIÓN SANITARIA	**SI**	X		**Número del registro, permiso o notificación.**	001AD -AUTORIZACIÓN SANITARIA		
	NO						
CUENTA CON CONCEPTO SANITARIO VIGENTE	**SI**	X		**FECHA DE LA ÚLTIMA VISITA**		22/11/2024	
	NO			**CONCEPTO:**	FAVORABLE	**CALIFICACIÓN:**	100,00%

OBJETIVO DE LA VISITA: Verificar el cumplimiento de la normatividad técnica sanitaria, legal y comercial de los proveedores del operador del suministro de alimentos al Programa de Alimentación Escolar - PAE del municipio de Piedecuesta.

PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	3	**PORCENTAJE**	100,000%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	MUY BUENO

CONCEPTO FINAL

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

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

I. DOCUMENTACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	Cuenta con fichas técnicas de los productos que provee al PAE	1	
2	Los productos cuentan con notificación, permiso, registro sanitario o certificado de no obligatoriedad expedido por el INVIMA y se encuentra vigente	1	
3	El proveedor cuenta con concepto sanitario de sus instalaciones emitido por la autoridad sanitaria que aplica	1	FAVORABLE 22/11/2024

TOTAL CUMPLIMIENTO DOCUMENTACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO**	3	**PORCENTAJE**	100,000%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

El proveedor presenta la documentación tecnica legal completa

El proveedor indica que no es posible realizar visita presencial por su SGIA (ver carta adjunta)

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA	
NOMBRE	TANIA CARREÑO MONSALVE
CÉDULA	63510654
CARGO	DIRECTORA DE INTERVENTORIA
FIRMA	

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCIÓN

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A PLANTAS DE BENEFICIO DE AVES CATEGORÍA NACIONAL, BAJO DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCIÓN 242 DE 2013

Código: IVC-INS-FM108 — Versión: 02 — Fecha de Emisión: 2022-06-21

Ciudad y fecha: FLORIDABLANCA - SANTANDER 2024-11- 20/21/22

I. IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

Datos Generales :

Razón Social:	AVSA S.A.		
Código:	001AD	Nit:	8902018814
Dirección:	KM 7 AU FLORIDABLANCA		
Municipio:	FLORIDABLANCA	Departamento:	SANTANDER
Teléfonos:	6076396419; 6076380144	E-mail:	jefecalidadbeneficio@avsasa.com
Representante Legal:	MARIA ISABEL MONTAÑEZ CAMARGO		

Datos de producción:

Días de proceso (relacione los días, ej: Lunes, Miércoles, Sábado)	LUNES,MARTES,MIERCOLES,JUEVES,VIERNES,SABADO,DOMINGO	Número de Turnos por día:	3
Velocidad de la línea # aves beneficiadas/hora	9500 aves/hora	Máximo de horas por turno:	8
Capacidad de almacenamiento de producto terminado (**Ton**)	Refrigerado: 200	Congelado:	0

Desprese:

Cuenta con desprese anexo:	SI	Volumen de desprese (Numero de canales/ turno)	65000

Nota: Si la planta no cuenta con desprese anexo diligenciar NA en los ítems 1.12.5.1, 1.12.5.2, 1.12.5.3 y 3.3

II. OBJETO DE LA VISITA:

Dependencia y Grupo:	DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 1
Oficio Comisorio No:	7302-1405-2024
Objetivo de la visita:	REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO AL ESTABLECIMIENTO POLLOS AVSA S.A CODIGO 001AD CATEGORIA NACIONAL EN CUMPLIMIENTO DEL DECRETO 1500 DE 2007 Y RESOLUCION. 242 DE 2013, SEGÚN EL PLAN DE VISITAS DEL CUARTO TRIMESTRE DE 2024

III. INFORMACIÓN ÚLTIMA VISITA DE IVC QUE GENERÓ CONCEPTO SANITARIO

Fecha de la visita anterior AAAA-MM-DD:	2023-04-26	Porcentaje obtenido:	100,00%	Concepto sanitario obtenido:	FAVORABLE

IV. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Aceptable	A	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple con la totalidad de los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto
Aceptable con Requerimientos	AR	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto
Inaceptable	I	Se otorga esta calificación cuando el establecimiento no cumple con los requisitos del aspecto a evaluar de acuerdo con el instructivo adjunto
No Aplica	NA	Está opción se activa cuando el establecimiento no tenga desposte anexo a la planta de beneficio. Solo para los ítems 1.12.5 Área de desprese y 3.3 Programa de retiro del producto del mercado

V. CONDICIONES DE INSTALACIONES Y CONTROL DE PROCESO

No.	ASPECTO A VERIFICAR	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
1.	**ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA**				
1.1	Localización y accesos*	A	3	3.0	
1.2	Diseño y construcción	A	6	6.0	
1.3	Sistemas de drenaje	A	3	3.0	
1.4	Ventilación	A	3	3.0	
1.5	Iluminación	A	4	4.0	
1.6	**Instalaciones sanitarias**				
1.6.1	Sanitarios y vestieres*	A	4	4.0	
1.6.2	Filtros Sanitarios (No permite calificación AR)	A	6	6.0	
1.6.3	Instalaciones para realizar operaciones de limpieza y desinfección en áreas de proceso	A	6	6.0	
1.7	Control integrado de plagas*	A	5	5.0	
1.8	Manejo de residuos líquidos y sólidos	A	4	4.0	
1.9	Calidad del agua*	A	8	8.0	
1.10	Operaciones sanitarias	A	8	8.0	
1.11	**Personal manipulador**				
1.11.1	Estado de salud*	A	6	6.0	
1.11.2	Capacitación	A	6	6.0	
1.11.3	Prácticas higiénicas y medidas de protección *	A	6	6.0	
1.12	**Requisitos de las instalaciones, equipos y utensilios en las plantas de beneficio**				
1.12.1	**Sala de recepción y sacrificio**				
1.12.1.1	Requisitos de las instalaciones*	A	5	5.0	
1.12.1.2	Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5.0	
1.12.1.3	Requisitos para las operaciones *	A	5	5.0	
1.12.2	**Área de escaldado y desplume**				