990

1.12.2.1 Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.2.2 Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.2.3 Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.3 Área de evisceración				
1.12.3.1 Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.3.2 Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.3.3 Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.4 Área de enfriamiento y empaque de canales y productos cárnicos comestibles				
1.12.4.1 Requisitos de las instalaciones* (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.12.4.2 Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.4.3 Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.5 Área de desprese y empaque				
1.12.5.1 Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.5.2 Requisitos de los equipos y utensilios *	A	5	5,0	
1.12.5.3 Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.6 Área de almacenamiento y/o congelación				
1.12.6.1 Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.6.2 Requisitos de los equipos y utensilios * (No permite calificación AR)	A	5	5,0	
1.12.6.3 Requisitos para las operaciones *	A	8	8,0	
1.12.7 Área de despacho				
1.12.7.1 Requisitos de las instalaciones*	A	5	5,0	
1.12.7.2 Requisitos para las operaciones * (No permite calificación AR)	A	8	8,0	
1.12.8 Otras instalaciones	A	5	5,0	
TOTAL BLOQUE		**201**	**201,0**	

2 PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
2.1 Desarrollo de los POES	A	6	6,0	
2.2 Implementación POES*	A	8	8,0	
2.3 Mantenimiento de los POES	A	8	8,0	
2.4 Acciones correctivas	A	8	8,0	
2.5 Registros	A	6	6,0	
TOTAL BLOQUE		**36**	***36,0***	

3. PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
3.1 Programa de mantenimiento de instalaciones y equipos	A	6	6,0	
3.2 Programa de proveedores	A	6	6,0	
3.3 Programa de retiro del producto del mercado	A	8	8,0	
3.4 Programa de trazabilidad*	A	6	6,0	
3.5 Plan de muestreo	A	8	8,0	
3.6 Programa de calibración de equipos	A	6	6,0	
TOTAL BLOQUE		**40**	***40,0***	

4. INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
4.1 Asignación de inspección oficial y auxiliar *	A	6	6,0	
4.2 Inspección ante mortem*	A	6	6,0	
4.3 Procedimientos de manejo y disposición de animales de acuerdo a los dictámenes de la inspección ante mortem	A	8	8,0	
4.4 Inspección post mortem*	A	6	6,0	
4.5 Procedimientos de manejo y disposición de productos de acuerdo a los dictámenes de la inspección post mortem	A	8	8,0	
TOTAL BLOQUE		**34**	***34,0***	

5. VERIFICACIONES SOBRE EL PRODUCTO	Calificación	Factor	Puntuación	Observaciones
5.1 Vida útil de la carne y productos cárnicos comestibles	A	6	6,0	
5.2 Rotulado del producto terminado	A	6	6,0	
5.3 Expedición de las Guías de Transporte y Destino de la Carne y Productos Cárnicos Comestibles *	A	6	6,0	
5.4 Transporte producto terminado	A	8	8,0	
5.5 Control del producto y del proceso *	A	8	8,0	
TOTAL BLOQUE		**36**	**36,0**	
PUNTAJE FINAL		**347**	**347,0**	

* Ítems que al ser calificados con inaceptable "I", arrojan automáticamente un concepto sanitario DESFAVORABLE

El establecimiento debe dar cumplimiento total a los ítems evaluados con "AR" o "I"

OTRAS OBSERVACIONES ENCONTRADAS POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS

NINGUNA

VI. SUMATORIA TOTAL DE PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO

ASPECTO EVALUADO	PUNTAJE MÁXIMO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
ESTÁNDARES DE EJECUCIÓN SANITARIA	201	201,0	100,00%
PROCEDIMIENTOS OPERATIVOS ESTANDARIZADOS DE SANEAMIENTO (POES)	36	36,0	100,00%
PROGRAMA COMPLEMENTARIOS	40	40,0	100,00%
INSPECCIÓN ANTE Y POST MORTEM	34	34,0	100,00%
VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	36	36,0	100,00%
TOTAL	**347**	**347,0**	**100,00%**

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100,00%	CONCEPTO SANITARIO	FAVORABLE

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento

VII. OBSERVACIONES POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

Sin observaciones

VIII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se lee y firma por quienes intervinieron en la presente visita, el día 22 del mes de NOVIEMBRE de 20 24. Copia integra del presente documento se entrega al interesado

IX. FIRMA FUNCIONARIOS INVIMA

Firma	Firma
Nombre: JENNY LUDIBIA BUSTOS COY	Nombre: CRISTIAN ALEXIS RAMIREZ SOTO
Cédula: 36 416 383	Cédula: 91 507 807
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: DIROS	Dependencia: DIROS- GTTC01
Firma	Firma
Nombre	Nombre
Cédula	Cédula
Cargo	Cargo
Dependencia	Dependencia

X. FIRMA REPRESENTANTES DEL ESTABLECIMIENTO

Firma	Firma: Nathalia Salcedo
Nombre: SANDRA MILENA ROJAS AYALA	Nombre: NATHALIA ANDREA SALCEDO GIL
Cedula: 52 112 744	Cédula: 1 098 758 976
Cargo: JEFE DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD E INOCUIDAD	Cargo: ANALISTA ASEGUGURAMIENTO CALIDAD E INUCUIDAD
Firma	Firma
Nombre: SANDRA ISABEL MEDINA VILLABONA	Nombre
Cédula: 46 662 693	Cédula
Cargo: JEFE DE PLANTA	Cargo

El Invima requiere para el ejercicio de sus funciones legales, recolectar datos personales de sus usuarios y personas externas e incorporarlos en bases de datos. El tratamiento de los mismos se hará de acuerdo con lo establecido en la Ley 1581 de 2012 y en la Política de tratamiento y protección de datos personales del Invima, la cual puede consultar en www.invima.gov.co

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud. Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Invima | Te Acompaña

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN NO. 2023056713 DEL 29 DE NOVIEMBRE DE 2023

Por la cual se otorga la certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP para una planta de beneficio y desprese de aves de corral

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el numeral 11 del artículo 20 del Decreto 2078 de 2012 y con base en lo previsto en la Ley 9 de 1979, el Decreto 1500 de 2007, el Decreto 2270 de 2012 y Resoluciones 242 de 2013, procede a otorgar la certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP para una planta de beneficio y desprese de aves de corral, teniendo en cuenta los siguientes:

I. ANTECEDENTES

El Decreto 1500 de 2007, en su artículo 26 establece la obligatoriedad de la implementación del Sistema de Aseguramiento de la Inocuidad - HACCP en todos los establecimientos dedicados al beneficio de animales, desposte y desprese para lo cual deben solicitar ante el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, la visita con el fin de obtener la certificación.

El Decreto 2270 de 2012, establece que las plantas de beneficio animal deberán cumplir con el Sistema HACCP de acuerdo con la reglamentación que para el efecto expida el Ministerio de Salud y Protección Social, y establece que la certificación tendrá una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de su expedición, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

A través de la Resolución 242 de 2013, el Ministerio de Salud y Protección Social estableció los requisitos sanitarios para el funcionamiento de las plantas de beneficio de aves de corral, desprese y almacenamiento, comercialización, expendio, transporte, importación o exportación de carne y productos cárnicos comestibles.

Mediante Resolución No. **2017018477 del 10 de mayo de 2017**, el INVIMA concedió la Autorización Sanitaria y Registro al establecimiento AVIDESA MAC POLLO S.A., con NIT 890201881-4 y código de registro 001AD, para el beneficio y desprese de aves de corral, indicando que los productos pueden destinarse para el consumo NACIONAL.

Mediante **Resolución No. 2023047990 de 10 de octubre de 2023** *"Por la cual se modifica parcialmente la Resolución No. 2017018477 del 10 de mayo de 2017"* se realizó el cambio de la razón social por **AVSA S.A.** con NIT: 890201881-4, según solicitud con radicado 20231221034 del 17 de agosto de 2023 realizada por la señora Maria Isabel Montañez Camargo en calidad de primer suplente del gerente general.

II. DE LA SOLICITUD

Que Mediante radicado Invima No. 20231263514 de 09 de octubre de 2023, la Señora MARIA ISABEL MONTAÑEZ CAMARGO, actuando en calidad de Representante Legal, solicitó visita de certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP para el establecimiento

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

invima | Te Acompaña

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN NO. 2023056713 DEL 29 DE NOVIEMBRE DE 2023

Por la cual se otorga la certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP para una planta de beneficio y desprese de aves de corral

AVSA S.A., ubicado en el Kilómetro 7 Autopista Floridablanca, en el municipio de **Floridablanca**, departamento de **Santander**.

III. CONSIDERACIONES

Que una vez surtida la revisión documental de la solicitud presentada por el establecimiento para la visita de certificación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, se conceptuó que la información se encontraba completa, lo cual fue informado al establecimiento bajo radicado Invima No. 20232050134 de 20 de octubre de 2023 y se procedió a programar la visita de verificación.

Que este Instituto en visita de certificación realizada los días 22, 23 y 24 de noviembre de 2023, evidenció el cumplimiento de los requisitos para la obtención de la certificación HACCP, establecidos en el Decreto 1500 de 2007, Decreto 2270 de 2012, y la Resolución 242 de 2013, acta que forma parte integral del presente Acto Administrativo, emitiendo concepto favorable con observaciones.

Conforme a lo anterior, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA,

RESUELVE

ARTÍCULO PRIMERO: OTORGAR certificación mediante la cual se da constancia que el establecimiento AVSA S.A. con NIT: 890201881-4, identificado con el código 001AD, ubicado en el Kilómetro 7 Autopista Floridablanca, en el municipio de Floridablanca, departamento de Santander, tiene implementado y en funcionamiento el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP.

PARAGRAFO: INFORMAR que la presente certificación tiene como alcance: *Pollo en canal, despresado, fileteado, marinado refrigerado en empaque individual, a granel o en bandeja y productos cárnicos comestibles refrigerados empacados a granel, paquete o bandeja.*

ARTICULO SEGUNDO: INFORMAR que los productos: *Pollo en canal, despresado, fileteado, marinado refrigerado en empaque individual, a granel o en bandeja y productos cárnicos comestibles refrigerados empacados a granel, paquete o bandeja.* del establecimiento **AVSA S.A.**, con código **001AD,** pueden destinarse a consumo **NACIONAL Y EXPORTACIÓN,** sujeto a los procedimientos de habilitación o autorización que para tal efecto establezca el país de destino.

ARTICULO TERCERO: INFORMAR que la presente certificación tiene una vigencia de dos (2) años contados a partir de la fecha de la emisión del acta de certificación del Plan HACCP, es decir hasta el 23 de noviembre de 2025, siempre y cuando se mantengan las condiciones que la generaron.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Invima | Te Acompaña

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

RESOLUCIÓN NO. 2023056713 DEL 29 DE NOVIEMBRE DE 2023

Por la cual se otorga la certificación de implementación y funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP para una planta de beneficio y desprese de aves de corral

ARTICULO CUARTO: ADVERTIR que si en uso de las facultades de inspección, vigilancia y control, el INVIMA evidencia que se presenta incumplimiento en el funcionamiento del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – HACCP, se procederá a cancelar la certificación, mediante acto debidamente motivado, sin perjuicio de aplicación de las medidas sanitarias de seguridad a que haya lugar.

ARTÍCULO QUINTO: NOTIFICAR personalmente el contenido de la presente resolución al representante legal o apoderado del establecimiento **AVSA S.A.**, con código **001AD**, identificado con NIT. **890201881-4**, de conformidad con lo estipulado en el artículo 67 y siguientes del Código de Procedimientos Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO SEXTO: Contra la presente resolución procede el recurso de reposición interpuesto ante el director de Alimentos y Bebidas, dentro de los diez (10) días siguientes a su notificación, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 76 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SÉPTIMO: La presente resolución rige a partir de la fecha ejecutoria.

NOTIFÍQUESE Y CÚMPLASE

Se expide en BOGOTÁ D.C., el 29 de noviembre de 2023

ESTE ESPACIO HASTA LA FIRMA SE CONSIDERA EN BLANCO.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Elaboró: Ana Milena Espinosa Soler
Revisó: Luis Enrique Osuna Ávila

AVSA S.A.
NIT. 890.201.881-4

Radicado: 1000066946

Girón 18 de marzo de 2026

Señores:
UT PIEDECUESTA INNOVA
gestiondecompraspae@gmail.com

Radicado: 1000066946

Estimados clientes, reciban cordial saludo de AVSA S.A., propietaria de las marcas Mac Pollo y Colorín.

En referencia a su comunicación, en la que nos solicitan realizar visita a nuestra Planta nos permitimos agradecer su interés en conocer de cerca nuestros procedimientos y controles de calidad y a continuación, queremos compartir con ustedes información relevante sobre nuestros estándares operativos:

Resaltamos que AVSA S.A. implementa estrictas políticas de calidad encaminadas a mantener durante todo el proceso de producción, las condiciones higiénico-sanitarias que garanticen la calidad e inocuidad de nuestros productos; por tanto, acogemos la normatividad relacionada con la producción de alimentos seguros; tal es así, que nuestra empresa ha implementado cada decreto y resolución al respecto, además de hacer seguimiento constante a su cumplimiento, enmarcado en un sistema robusto de aseguramiento de la calidad como lo es el Sistema de Aseguramiento de Calidad HACCP (Sistema de Aseguramiento de Calidad) robusto y auditado cada año por el INVIMA), que implementamos **desde el año 2000 y en el cual continuamos certificados actualmente** como enfoque preventivo para garantizar la inocuidad alimentaria y generar confianza en nuestros clientes, cumpliendo con los requisitos de calidad e inocuidad exigidos por el INVIMA

En consecuencia, en atención a su solicitud de realizar visita técnica a nuestras instalaciones, nos permitimos informarles que las visitas a nuestras Plantas no se encuentran viabilizadas y parte de esta decisión, se origina teniendo en cuenta que los entes encargados como lo son secretaria de salud, INVIMA y adicionalmente las aseguradoras, restrieguen el ingreso a las Plantas de Procesos, de Producción; esto, con el objetivo de disminuir los riesgos organolépticos y humanos.

Agradecemos el interés de visitarnos y conocer nuestros procesos de alta calidad, esperamos seguir contando con ustedes como aliados estratégicos en el posicionamiento comercial de su negocio.

Ponemos a su disposición nuestros canales de atención: Línea 018000970801 y WhatsApp 3173675208, en los horarios de lunes a viernes 07:30 am a 04:00 pm y sábados 08:00 am a 12:00 m.

Cordial saludo,

ISABEL GARAVITO
COORDINADORA NACIONAL DE SERVICIO AL CLIENTE
Proyecto: paherrerab Revisado: mgaravitom Aprobó: mgaravitom

HAVERHILL

ANEXO 10

Piedecuesta, 31 de marzo de 2026

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

Asunto. **INFORME ESTADO DE SPQR Y CAP MES DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; dando cumplimiento a la obligación técnica específica número 42 "*Recepcionar y responder solicitudes, reclamos, preguntas o sugerencias realizadas por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa y remitirlas de acuerdo con la naturaleza al área encargada del municipio semanalmente. Para lo anterior, deberá disponer de una línea de celular, teléfono fijo y correo electrónico, los cuales deben ser de conocimiento de la comunidad* ", a continuación, presentamos informe mensual sobre el estado de SPQR y CAP del mes de MARZO DE 2026.

ESTADO DE SPQR
En el mes de marzo de 2026 se presentó una SPQR, la cual se encuentra cerrada a conformidad.

#SPQR	FECHA	SEDE	DETALLE DE SPQR	ESTADO
02-26	10/03/2026	Varias sedes.	Observaciones de mejora en el marco de Seguimientos no presenciales realizados en el mes de febrero de 2026. La SPQR se cerró con evidencia de la implementación de planes de mejora o explicaciones para los funcionarios de las sedes educativas que están pendientes del programa de alimentación escolar.	**CERRADA 30/03/2026**

ESTADO DE CAP

En el mes de marzo de 2026 no se presentó ningún CAP. El CAP del mes de enero y febrero se encuentran cerrados a conformidad.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Piedecuesta, 06 de abril de 2026.

Consecutivo SPQR 02-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE SPQR 02-26- OBSERVACIONES SEGUIMIENTOS NO PRESENCIALES FEBRERO 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la respuesta por parte del operador para dar cierre a las observaciones dejadas en las encuestas aplicadas a los funcionarios de las sedes educativas en los seguimientos no presenciales que realizo la interventoría en el mes de febrero de 2026..

El operador presenta evidencia de comodatos de elementos, explicación sobre los requisitos de menú de la resolución 335 de 2021, explicación sobre el alcance para temas de infraestructura, adquisición de equipos y asignación de cupos.

Una vez validadas las acciones y evidencia del plan de mejora la interventoría avala la eficacia de estas y realiza cierre a la SPQR 02-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoria

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA

FECHA SPQR	ITEM	SEDE	SITUACIÓN	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	ESTADO
9/3/2026	2	VARIAS SEDES-OBSERVACIONES DE SEGUIMIENTOS NO PRESENCIALES	•Arreglos del baño y puerta (Colegió Balbino García sede C) •Disminución de harinas en el menú por proteinas (Escuela rural Mensuli Chiquito) •Se requiere el cambio de las mesas del comedor (Escuela Rural Buenos Aires) •Es necesario tener licuadora industrial para agilizar el proceso de licuado (Escuela rural Colinas) •Más cupos (Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza) •Arreglar la nevera. Completar menaje con perol, sartén. (Escuela rural Santa Rita) •Cambiar los platos (Escuela Rural Cristales) •Tener en cuenta la maduración de las frutas ya que en ocasiones llegan muy verdes (Escuela rural Cacaos) •Que la fruta siga llegando así de fresca (Escuela rural El Canelo) •Dotación de una mesa rimax y sillas que falta en la sede. Que cada año se dé dotación completa del botiquín. (Escuela rural las Rosas) •Mejorar el menú, debe ser más variado (Escuela rural el Polo) •La fruta a veces llega muy verde, y debido a eso hay que hacer arrastres e informarlos. (Escuela rural Pescadero) •Dotar de pocillos y una olla. (Escuela rural la Palma)	1. **Colegio Balbino García sede C:** Se informa a la sede educativa, que los arreglos locativos de intalación de puertas, ventanas, vidrios, o cualquier arreglo de infraestructura, debe realizarlo la sede educativa, pues el operador, no tiene asignado recursos dentro del valor contratado por ración del programa PAE, para adecuaciones de infraestructura, por tanto no son responsabilidad del operador esta actividades. El operador ha realizado gestión con la sede para el arreglo de la puerta del baño. Se anexa oficio de gestión. **2. Escuela rural Mensuli chiquito**: Se informa a la sede educativa, que dentro de la minuta patrón establecida por el ministerio de Educación, en la resolucion 0335 de 2021 de la Unidad de alimentos para aprendre UApA, para la modalidad complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde, que es la que se atiende en la sede de mensuli chiquito, se contempla por OBLIGACION el suministro diario de un cereal (harina de maiz, trigo, avena, tuberculo, pan o cualquier otro derivado), por tanto no se puede disminuir o suprimir este componente de la minuta de la modalidad. Anexo 1. Minuta patron modalidad CAJM/JT. **3. Escuela Rural Buenos Aires y escuela rural las colinas**: Se informa a la sede educativa, que los equipos y mobiliario (mesas, sillas, licuadoras, estufas, neveras) son responsabilidad de la institución educativa quien debe garantizar que cuenta con todos los elementos necesarios para la atención en modalidad ración preparada en sitio, por tanto la adquisión de estas mesas de comedor y licuadora industrial, debe realizarlo la sede educativa, pues el operador, no tiene asignado recursos dentro del valor contratado por ración del programa PAE, para compra de mobiliario, por tanto no son responsabilidad del operador esta actividades. **4. Colegio Nuestro señor de la Buena Esperanza:** Se informa a la sede educativa, que la gestión para los cupos necesarios que requiere la sede educativa de acuerdo a la matricula oficial que tenga la sede, debe GESTIONARLA con la secretaría de Educación, quienes son los RESPONSABLES, de la focalización y priorizacion de sedes y de cupos para beneficiarios del programa PAE. **5. Escuela rural Santa Rita**: el operador enviará en la semana del 6 al 10 de abril la olla, solicitada, teniendo en cuenta que el menaje enviado, presenta dererioro. Anexo 2. Registro fotográfico menaje entregado. **6. Escuela rural Cristales:** El operador envió los platos nuevos para la sede educativa en calidad de comodato. Anexo 3. Remisión de entrega en comodato. **7. Escuela rural los cacaos**: Se realizará verificación con el personal de bodega, para en envió de fruta un poco mas pintona para acelerar su maduración, sin embargo se recuerda que se cuenta con el RECURSO de arrastre de menú, en el que han sido capacitadas las manipuladoras de alimentos en el caso que se presente demora en la maduración de la fruta, ya que si se envia muy madura, se corre el riesgo de que se daña para el dia de suministro. **8. Las Rosas:** El operador envió en calidad de comodato, la mesa y sillas faltantes, y se hizó entrega de los implementos faltantes del botiquin, adicionados para el presente año. Anexo 4. remision de entrega en comodato. **9. Escuela rural el Polo**: El operador informa que el menú suministrado en la modalidad CAJM/JT que es el que atiende la sede el polo, cumple con los solicitado en la resolución 0335 de 2021, es un menú variado, que ofrece diferentes bebidas cada dia de la semana, asi como frutas, protinas y cereales en diversas preparaciónes, de acuerdo a la normatividad vigente para el programa PAE. Anexo 5. Ciclo de menú modalidad CAJM/JT.	CERRADO

FECHA SPQR	ITEM	SEDE	SITUACIÓN	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	ESTADO
				10. Escuela rural Pescadero: Se informa a la sede educativa, que para las diferentes modalidades de atención se contempla como recurso de manejo de novedades de maduración de frutas, verduras o tuberculos, realizar arrastre del menú, teniendo en cuenta que el clima y las condiciones de almacenamiento son diversas en las sedes educativas, por tanto es imposible garantizar que el 100% de las sedes tenga la misma maduración de los productos, por tanto se ha capacitado a las manipuladoras de alimentos, y demás personal parte del programa PAE, sin que ello represente un incumplimiento en el suministro del programa, y SIEMPRE debe ser reportado dicho arrastre de acuerdo a lo capacitado al personal manipulador para esta misma información ser reportada a la ETC e interventoría del programa por parte del operador.	
				11. Escuela rural la palma: Se envió los pocillos y la olla en calidad de comodato a la sede educativa. Anexo 6. Remisión en comodato.	

Anexo 1. Minuta patrón modalidad CAJM/JT Resolución 0335 de 2021

Tabla 8. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel Preescolar

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	10 g - 63 g	15 g - 50 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 80 g	Mínimo 80 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	15 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	276	9,9	9,6	36,5	159	1,5	95
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	21%	22%	22%	20%	23%	27%	8%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	321	12,0	9,9	42,5	239	2,5	102
Recomendaciones diarias (grado escolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	24%	26%	23%	23%	34%	45%	9%

*** La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón**

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 9. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	20 g - 78 g	20 g - 60 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	14 g - 40 g	14 g - 45 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	20 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm³ - 180 cm³	150 cm³ - 180 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	334	11,8	11,2	45,0	171	1,9	108
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	21%	21%	21%	20%	21%	31%	9%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina® (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	370	13,9	11,5	51,0	251	3,0	115
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	23%	24%	21%	22%	32%	48%	10%

*** La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón**

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 10. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	200 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		10 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	30 g - 110 g	35 g - 90 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	21 g - 85 g	21 g - 105 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 110 g	Mínimo 110 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	5 g - 7 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	25 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm³ - 200 cm³	180 cm³ - 200 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	407	14,9	13,3	54,8	191	2,4	139
Recomendaciones diarias (nivel primeria: grado cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	17%	28%	9%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	442	17,0	13,6	60,8	271	3,5	145
Recomendaciones diarias (nivel primeria: grado cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	22%	24%	21%	22%	25%	40%	10%

*** La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón**

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 11. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundaria

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	35 g - 140 g	40 g - 105 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 105 g	28 g - 125 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 130 g	Mínimo 130 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	509	18,3	17,0	68,2	230	3,0	172
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	20%	21%	20%	20%	21%	31%	11%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

Aporte de Minuta Patrón con Inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	544	20,4	17,3	74,2	310	4,0	179
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	28%	43%	12%

*** La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón**

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 12. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde -CAJM/JT-, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Bebida con leche	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida)	220 cm³ (mitad agua - mitad leche)
	Otros alimentos para la preparación de las bebidas como cereales o frutas o chocolate o panela.		12 g - 60 g	
Alimento proteico	Grupo III. Leche y productos lácteos o Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	3 veces por semana	45 g - 172 g	45 g - 135 g
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	28 g - 145 g	28 g - 155 g
Fruta	Grupo II. Fruta y verduras	2 veces por semana (fruta)	Mínimo 135 g	Mínimo 135 g
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm³ (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm³ - 220 cm³	200 cm³ - 220 cm³

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	592	21,1	19,9	79,3	245	3,5	191
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	1900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	21%	21%	20%	22%	30%	13%

Observaciones

Grupo de Alimentos[1]: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En el caso del componente proteico en los que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 20% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

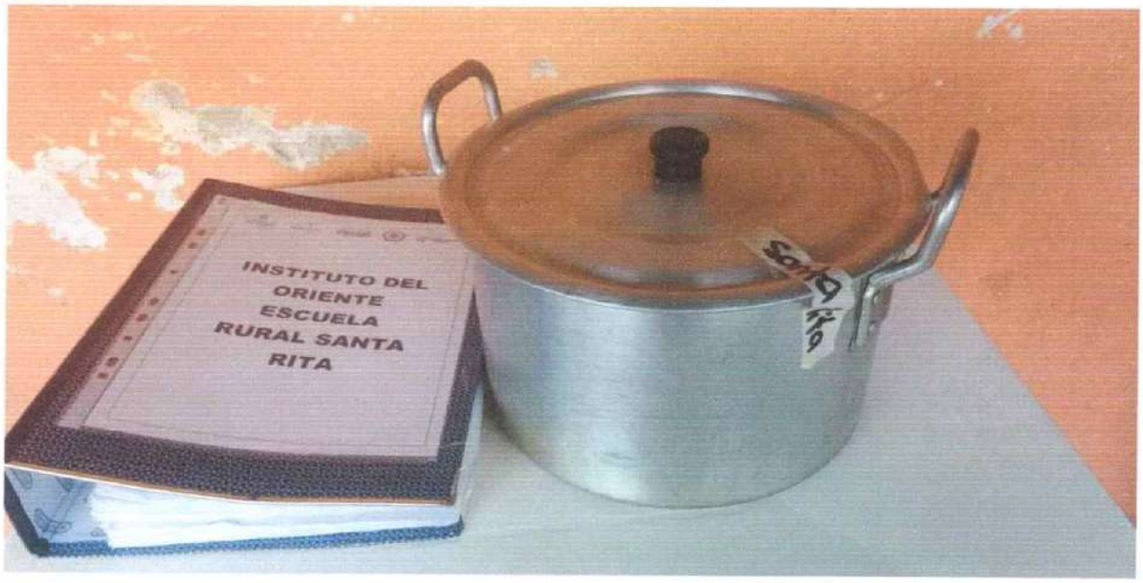
Aporte de Minuta Patrón con inclusión de 10g de Bienestarina* (Si aplica, en caso que la entidad contratante haya realizado convenio con ICBF para el suministro de Bienestarina®)

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	627	23,2	20,2	85,3	325	4,5	198
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	1900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	22%	23%	21%	21%	30%	38%	13%

*** La inclusión de Bienestarina es un aporte adicional y no reemplaza los alimentos de la minuta patrón**

Fuente: Construcción UAPA.

Anexo 2. Registro fotográfico menaje entregado Escuela rural Santa Rita



Anexo 3. Remisión entrega en comodato sede Escuela rural Cristales

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PAE · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE MENAJE, EQUIPOS Y/O IMPLEMENTOS EN COMODATO (PRESTAMO) EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA	**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192
ETC:	PIEDECUESTA	**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA
INSTITUCIÓN:	I.E. ORIENTE	**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL CRISTALES
FECHA ENTREGA	26 de Febrero de 2026		

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
JARRA DE 3 LITROS	U	2	2	C
OLLA DE 60 LITROS	U	0	—	—
OLLA DE 40 LITROS	U	0	—	—
OLLA DE 30 LITROS	U	0	—	—
OLLA EXPRES 13 LITROS	U	0	—	—
TANQUE DE 40 LITROS	U	0	—	—
VASOS DE 250 ML	U	0	—	—
PLATOS HONDOS	U	35	35	C
CUCHILLO	U	1	1	C
SARTÉN DE TEFLÓN	U	0	—	—
PAILA PARA FRITOS	U	1	1	C
TINA DE 10 LITROS	U	0	—	—
ESCURRIDOR DE FRITOS	U	0	—	—
CHOCOLATERA DE 3 LITROS	U	1	1	C
VASO DE LICUADORA	U	0	—	—
RODILLO	U	0	—	—
JARRA 1 LITRO	U	0	—	—
TAZA DE 5 LITROS	U	1	1	C
CALDERO DE 7 LIBRAS	U	0	—	—
CUCHARAS	U	0	—	—
PLATO DE 3 DIVISIONES	U	0	—	—
TAZAS MEDIDORAS	U	0	—	—
BANDEJAS	U	0	—	✓
CUCHARÓN PARA PASTA	U	0	—	—
LICUADORA OSTER	U	0	—	—
PINZAS MEDIANAS	U	0	—	—
PLATÓN DE 12 LITROS	U	0	—	—
BALDE DE 12 LITROS	U	0	—	—
COLADOR PLÁSTICO GRANDE	U	0	—	—
CUBIERTERO	U	0	—	—
GRAMERA	U	0	—	—
MACHACADOR DE PAPA	U	0	—	—
TABLA DE PICAR	U	1	1	C
FILTRO PARA CAFÉ	U	0	—	—
PELA PAPA	U	1	1	C

OBSERVACIONES: Ninguna

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Karol Judith Jaime Perez	NOMBRE COMPLETO: Edinson Maldonado
CARGO: Manipuladora	CARGO: Transportador Trasportador
FIRMA: Karol Jaime	FIRMA: Edinson Maldonado
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Oscar Fernando Gómez	EL OPERADOR PAE DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA PARA LA VIGENCIA 2026, UT PIEDECUESTA INNOVA, HACE ENTREGA DEL MENAJE Y/O EQUIPOS ANTERIORMENTE RELACIONADOS EN CALIDAD DE PRESTAMO PARA SU USO Y BENEFICIO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PAE, CON EL COMPROMISO DE RESTITUIRLO O FINALIZADO EN EL CONTRATO DEL OPERADOR.
CARGO: Rector	
FIRMA:	

Anexo 4. Remisión de entrega en comodato sede Las Rosas

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pedagogía y Paz · Aprender · UT P'edecuesta innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE MENAJE, EQUIPOS Y/O IMPLEMENTOS EN COMODATO (PRESTAMO) EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.6680192
ETC:	PIEDECUESTA			**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA
INSTITUCIÓN:	I.E. ORIENTE		**SEDE EDUCATIVA:**	ESCUELA RURAL LAS ROSAS	
FECHA ENTREGA	20 de Febrero de 2026				

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
BANDA ELASTICA	U	0		
ESPALADRAPO DE TELA 4"	U	0		
TERMOMETRO	U	1	1	✓
TIJERAS	U	0		
YODOPOVIDONA	120 ML	1	1	✓

OBSERVACIONES: pinzona

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Johana - Patiño Sandoval	**NOMBRE COMPLETO:** DIEGO GONZALEZ
CARGO: Manipuladora de Alimentos	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Johana Patiño Sandoval.	**FIRMA:** DIEGO G.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Diana Milena Villamizar S	**EL OPERADOR PAE DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA PARA LA VIGENCIA 2026, UT PIEDECUESTA INNOVA, HACE ENTREGA DEL MENAJE Y/O EQUIPOS ANTERIORMENTE RELACIONADOS EN CALIDAD DE PRESTAMO PARA SU USO Y BENEFICIO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PAE, CON EL COMPROMISO DE RESTITUIRLO O FINALIZADO EN EL CONTRATO DEL OPERADOR.**
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución por el País · Alimentos que Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE MENAJE, EQUIPOS Y/O IMPLEMENTOS EN COMODATO (PRESTAMO) EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA		**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192
ETC:	PIEDECUESTA		**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA
INSTITUCIÓN:	I.E. FALTRIQUERA	**SEDE EDUCATIVA:**	E.R LAS ROSAS	
FECHA ENTREGA	27 de Febrero de 2026			

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
JARRA DE 5 LITROS	U	0		
TANQUE DE 3 LITROS	U	0		
PAILA PARA FILTROS	U	1	1	✓
GRAMERA	U	0		
OLLA DE 60 LITORS	U	0		
OLLA DE 40 LITROS	U	0		
OLLA DE 30 LITROS	U	1	1	✓
OLLA DE 15 LITROS	U	0		
MESAS PLASTICAS	U	1	1	✓
SILLAS PLASTICAS	U	4	4	✓
CUCHARONA GRANDE	U	1	1	✓
TERMOMETRO DE SONDA	U	0		
PLANCHA PARA ASAR AREPAS	U	0		
TASA PLASTICA CON TAPA	U	0		
COLADOR DE PLASTICO	U	0		
MOLINILLO	U	0		
POCILLOS DE 250 ML	U	0		
ESPUMADERA	U	0		
ESTUFA DE 1 PUESTO	U	0		
CUCHARAS	U	0		
TANQUE DE 110 LITROS	U	0		
TANQUE DE 80 LITROS	U	0		
PLATOS DE 3 DIVISIONES	U	0		
VASOS DE 250 ML	U	0		
PLANCHA PARA ASAR AREPAS	U	0		
TASA PLASTICA GRANDE CON TAPA	U	0		
CUCHILLO	U	2	2	✓
TINA DE 10 LITROS	U	1	1	✓
CHOCOLATERA DE 5 LITROS	U	0		
ESCURRIDO PARA FRITOS DE ALUMINIO	U	0		
ESCURRIDO PARA FRITOS DE PLASTICO	U	0		
COLADOR DE ALUMINIO	U	0		
CUCHARA PARA SERVIR	U	0		
TENEDOR GRANDE DE ACERO	U	0		
RODILLO	U	0		
TAZAS MEDIDORAS	U	0		
CALDERO DE 7 LIBRAS	U	0		
BANDEJAS	U	0		
PINZAS MEDIANAS	U	0		

RALLADOR	U	0		
TABLA DE PICAR	U	0		
FILTRO PARA CAFÉ	U	0		
MACHACADOR DE PAPA	U	0		
PELA PAPA	U	0		

OBSERVACIONES: Ninguna

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Johana Patiño Sandoval	**NOMBRE COMPLETO:** DIEGO GONZALEZ
CARGO: Manipuladora de alimentos	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Johana Patiño S.	**FIRMA:** DIEGO G.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Rodolfo Moreno	**EL OPERADOR PAE DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA PARA LA VIGENCIA 2026, UT PIEDECUESTA INNOVA, HACE ENTREGA DEL MENAJE Y/O EQUIPOS ANTERIORMENTE RELACIONADOS EN CALIDAD DE PRESTAMO PARA SU USO Y BENEFICIO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PAE, CON EL COMPROMISO DE RESTITUIRLO O FINALIZADO EN EL CONTRATO DEL OPERADOR.**
CARGO: Rector	
FIRMA:	

Anexo 5. Ciclo de menú modalidad CAJM/JT

REPORTE CICLOS DE MENÚS

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE PIEDECUESTA
MUNICIPIO	PIEDECUESTA
SEDE EDUCATIVA	TODAS
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNNOVA
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Complemento JM/JT

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	AVENA CON LECHE / PINTADITO DE CAFÉ CON LECHE	BEBIDA CON LECHE SABOR FRESA	CHOCOLATE CON LECHE	SORBETE DE MORA	BEBIDA ACHOCOLATADA
ALIMENTO PROTEÍCO			HUEVO REVUELTO	HAMBURGUESA	PECHUGA DE POLLO SALTEADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	FRITA DE TRIGO	AREPA ASADA	PANCAKES		MADURO PICARO
FRUTA	PAPAYA	MANGO			
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	AVENA CON LECHE Y CANELA	SORBETE DE CURUBA	BEBIDA DE AVENA SABOR VAINILLA	SORBETE DE GUAYABA	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		AREPA RELLENA DE POLLO EN SALSA		HUEVOS PERICOS	QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	MANTECADA		CHURO CON BOCADILLO Y QUESO	AREPUELA DE TRIGO ASADA	TORTICAS DE PLATANO
FRUTA	BANANO		MANZANA		
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA CON LECHE SABOR MORA	BEBIDA CON LECHE SABOR AREQUIPE	LECHE ACHOCOLATADA	SORBETE DE TOMATE DE ARBOL	CHOCOLATE CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO			AREPA RELLENA CON CARNE	POLLO A LA CRIOLLA	HUEVOS CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETA DE TRIGO CON ZANAHORIA	DEDITOS DE MAIZ		MADURO COCIDO	PAN
FRUTA	BANANO	MANGO			
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	BEBIDA AVENA SABOR CANELA	CREMOSITO DE MANGO	SORBETE DE FRESA	CHOCOLATE CON LECHE	BEBIDA CON LECHE SABOR MORA
ALIMENTO PROTEÍCO			HUEVO TORTILLA	QUESO PORCION	PAPA RELLENA DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	TORTICAS DE TRIGO CON AHUYAMA	AREPA ASADA CON QUESO	AREPA DE TRIGO ASADA	PAN	
FRUTA	MANDARINA	DURAZNO			
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACIÓN CICLO DE MENÚS		DIANA SANABRIA PARDO	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	MND 3728

Anexo 6. Remisión en comodato sede la Palma

1018

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pasión por la Educación · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE MENAJE, EQUIPOS Y/O IMPLEMENTOS EN COMODATO (PRESTAMO) EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			**CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192
ETC:	PIEDECUESTA			**MUNICIPIO:**	PIEDECUESTA
INSTITUCIÓN:	I.E. FALTRIQUERA		**SEDE EDUCATIVA:**	E.R LA PALMA	
FECHA ENTREGA	27 de Febrero de 2026				

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple
JARRA DE 5 LITROS	U	0		
TANQUE DE 3 LITROS	U	0		
PAILA PARA FILTROS	U	1	1	✓
GRAMERA	U	0		
OLLA DE 60 LITORS	U	0		
OLLA DE 40 LITROS	U	0		
OLLA DE 30 LITROS	U	0		
OLLA DE 15 LITROS	U	1	1	✓
MESAS PLASTICAS	U	0		
SILLAS PLASTICAS	U	0		
CUCHARONA GRANDE	U	0		
TERMOMETRO DE SONDA	U	0		
PLANCHA PARA ASAR AREPAS	U	0		
TASA PLASTICA CON TAPA	U	0		
COLADOR DE PLASTICO	U	1	1	✓
MOLINILLO	U	1	1	✓
POCILLOS DE 250 ML	U	12	12	✓
ESPUMADERA	U	0		
ESTUFA DE 1 PUESTO	U	0		
CUCHARAS	U	0		
TANQUE DE 110 LITROS	U	0		
TANQUE DE 80 LITROS	U	0		
PLATOS DE 3 DIVISIONES	U	0		
VASOS DE 250 ML	U	0		
PLANCHA PARA ASAR AREPAS	U	0		
TASA PLASTICA GRANDE CON TAPA	U	0		
CUCHILLO	U	0		
TINA DE 10 LITROS	U	0		
CHOCOLATERA DE 5 LITROS	U	1	1	✓
ESCURRIDO PARA FRITOS DE ALUMINIO	U	0		
ESCURRIDO PARA FRITOS DE PLASTICO	U	0		
COLADOR DE ALUMINIO	U	0		
CUCHARA PARA SERVIR	U	0		
TENEDOR GRANDE DE ACERO	U	0		
RODILLO	U	0		
TAZAS MEDIDORAS	U	0		
CALDERO DE 7 LIBRAS	U	0		
BANDEJAS	U	0		
PINZAS MEDIANAS	U	0		

RALLADOR	U	0		
TABLA DE PICAR	U	0		
FILTRO PARA CAFÉ	U	1	1	✓
MACHACADOR DE PAPA	U	0		
PELA PAPA	U	0		

OBSERVACIONES: ninguna

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO: Juana Ramirez Becerra	**NOMBRE COMPLETO:** DIEGO GONZALEZ
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Transportador
FIRMA: Juana Ramirez Becerra	**FIRMA:** DIEGO G.
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Flor de yuria yurbuz rivera	**EL OPERADOR PAE DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA PARA LA VIGENCIA 2026, UT PIEDECUESTA INNOVA, HACE ENTREGA DEL MENAJE Y/O EQUIPOS ANTERIORMENTE RELACIONADOS EN CALIDAD DE PRESTAMO PARA SU USO Y BENEFICIO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PAE, CON EL COMPROMISO DE RESTITUIRLO O FINALIZADO EN EL CONTRATO DEL OPERADOR.**
CARGO: Docente	
FIRMA:	

Anexo 7. Oficio gestión sede María Auxiliadora.

1021

Piedecuesta 22 de febrero de 2026

Señora:
DORA BAUTISTA BARAJAS
Rectora Colegio Balbino García
Municipio de Piedecuesta

Ref: oficio gestión dotación para el programa de Alimentación Escolar Piedecuesta

Reciba un cordial saludo, por medio de la presente me dirijo a usted como operador del Programa de Alimentación Escolar PAE, y en el marco de la ejecución del contrato de la UT Piedecuesta Innova y la Alcaldía de Piedecuesta cuyo objeto es "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS VIGENCIA 2026 PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLARPAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER"

A fin de garantizar el cumplimiento de los estándares de infraestructura para la atención del programa PAE del municipio de Piedecuesta, solicitamos su colaboración para adecuación de infraestructura en la sede educativa que cumpla con condiciones solicitadas en la resolución 0335 de 2021 para el programa PAE en las sedes:

Sede María Auxiliadora: para la atención de la modalidad ración preparada en Sitio, complemento alimentario jornada de la mañana/jornada de la tarde, en adecuación del baño que están dentro del restaurante escolar en instalación de puerta del baño, de acuerdo a lo solicitado por la resolución del programa PAE; Con el fin de mejorar la inocuidad y percepción de calidad del servicio. Así mismo se informa que se cuenta en el restaurante con planchas y pailas de cocina que se encuentra muy deterioradas y se solicita dar de baja, para sacarlas del restaurante escolar.

Agradecemos su atención y quedamos atentos y con el compromiso por parte del operador de realizar y mantener la limpieza, desinfección y organización de las instalaciones.

A espera de una respuesta oportuna y positiva.

Cordialmente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC. 91.294.543 de Bucaramanga
Representante Legal UT PIEDECUESTA INNOVA

HAVERHILL

ANEXO 11

Piedecuesta, 31 de marzo de 2026

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

Asunto. **INFORME ESTADO DE HALLAZGOS MES DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; dando cumplimiento a la obligación técnica específica número 41 "Elaborar y hacer seguimiento a los planes de mejoramiento que se establezcan según hallazgos de las visitas de interventoría ", a continuación presentamos informe mensual sobre el estado de Hallazgos del mes de MARZO DE 2026

ESTADO DE HALLAZGOS
Se han reportado a la fecha operación el siguiente número de hallazgos derivados de las visitas por parte del equipo interventor de campo así:

Tabla 1. Cantidad de hallazgos

MES 2026	TIPO DE HALLAZGO					TOTAL
	SEDES	RUTA	PROVEEDOR	BODEGA	MO	
ENERO	4	0	0	13	1	18
FEBRERO	35	0	0	0	0	35
MARZO	6	0	0	0	1	7
TOTAL	**45**	**0**	**0**	**13**	**2**	**60**

Tabla 2. Categorización de hallazgos de modalidad RI

#	CATEGORIA	ítem estándar	Sede de ocurrencia	Código oficio	TOTAL
1	Almacenamiento de insumos de aseo	21	Escuela rural Meseta Grande	H-10-26	1
TOTAL					1

Tabla 3. Categorización de hallazgos de modalidad PS

#	CATEGORIA	ítem estándar	Sede de ocurrencia	Código oficio	TOTAL
2	Actividades de mantenimiento- Deterioro tabla de picar	15	Escuela rural Zaragoza	H-10-26	1
3	Faltante menaje	18	Escuela rural Los Cacaos-Holanda	H-10-26	1
4	Limpieza lugares difícil acceso	43	Escuela rural el Mansito	H-12-26	1

#	CATEGORIA	ítem estándar	Sede de ocurrencia	Código oficio	TOTAL
5	No hay extintor	69	Escuela rural el Guamo Escuela rural el Mansito	H-10-26	2
6	Botiquín completo	70	IE San Francisco	H-10-26	1
TOTAL					6

A la fecha de corte del presente informe se presentan 7 hallazgos del mes de MARZO DE 2026. Dichos hallazgos se encuentran cerrados en su totalidad por parte del operador y son requisito para aprobación de la cuenta de cobro del mes de MARZO DE 2026.

La trazabilidad de dichos cierres se adjunta al presente informe.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1025

Gmail

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

H-10-26 SEDES 2-6 MARZO 2026

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 10 de marzo de 2026 a las 11:52 p.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 10 de marzo de 2026

HALLAZGO H-10-26

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Piedecuesta

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA HALLAZGOS VISITAS A SEDES EDUCATIVAS 2 AL 6 DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; se solicita plan de mejora para los hallazgos evidenciados en visitas a sedes educativas de la semana del 2 al 6 de marzo de 2026.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

H-10-26 SEDES HALLAZGOS 2-6 MARZO.xlsx
145K

1026

Gmail SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

H-11-26 RESULTADOS NO CONFORMES MUESTREO MO MARZO

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 10 de marzo de 2026 a las 11:56 p.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 10 de marzo de 2026

OFICIO H-11-26

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Piedecuesta

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA POR NO CONFORMIDAD MICROBIOLÓGICA EN MUESTREO TOMADO EN MES DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; y por medio de este oficio solicitamos plan de mejora por No Conformidades en resultados de muestreo microbiológico del mes de MARZO de 2026 en la IE Curos.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

H-11-26-HALLAZGOS MO MARZO.xlsx
100K

Piedecuesta, 30 de marzo de 2026

Consecutivo H-11-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asurito. **CIERRE H 11-26- RESULTADO NO CONFORME MUESTREO MICROBIOLÓGICO**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la respuesta por parte del operador para dar cierre a plan de mejora por resultado no conforme del muestreo microbiológico del mes de marzo de 2026.

El operador presenta evidencia de capacitación de refuerzo al personal manipulador de la sede y resultado de laboratorio para demostrarla eficacia de las acciones realizadas.

Una vez validadas estas, la interventoría avala la eficacia de las acciones y realiza cierre al H-11-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA

Resultados Laboratorio								
FECHA DE MUESTREO	MODALIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	ELEMENTRO MUESTREO	VALORES RESULTADOS NO CONFORMES	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
4/3/2026	PS	IE CUROS	IE CUROS	Agua potable hervida	Bacterias mesofilas 360 UFC/ml, coliformes totales 4 UFC/ml	Se realiza capacitación de refuerzo a las manipuladoras de la sede educativa, en todos los procesos de potabilización de agua, y desinfección de ambientes, superficies, manos, utensilios equipos y demás. Se realiza muestreo microbiologico de contamuestra de las acciones implementadas.	Anexo 1. Acta de capacitación y resultado microbiologico	CERRADO

ANEXO 1. ACTA CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS Y RESULTADO EXAMEN DE MUESTREO MICROBIOLOGICO



Imagen 1: foto sede los curos, tomada el 13 de marzo de 2026

1030

UT Piedecuesta Innova	ACTA DE REUNION	UT PIEDECUESTA INNOVA
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	

DATOS BÁSICOS			
FECHA DE REUNIÓN:	13-03-2026	**HORA DE REUNIÓN:**	9:00 AM
LUGAR	INISTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS		

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:	CAPACITACION RESULTADOS MICROBIOLOGICOS

DESARROLLO DE LOS TEMAS TRATADOS

Siendo las 9:00 am del día 16-03-2026, se realiza capacitación al personal manipulador de la institución educativa Los curos; por parte de la supervisora, la Ingeniera Luz Sthella Quiñonez, con el fin de capacitar sobre los resultados de microbiológicos del 3 de marzo/2026.

Se capacita al personal manipulador sobre la importancia fundamental para garantizar la seguridad microbiológica, del agua; eliminando bacterias, virus y parásitos que causan enfermedades.

Puntos importantes:

1. Se recomienda hervir agua clara durante al menos 1 minuto, y hasta 3 minutos.
2. Tras hervirla, se debe dejar enfriar y guardar en recipientes limpios, desinfectados y con tapa para evitar recontaminación.
3. Agua Turbia: Si el agua está sucia, se recomienda filtrarla primero con un paño limpio antes de hervirla.
4. Se realiza contramuestra del agua.

Siendo las 10:00 am. Se da por terminada la reunión.

UT P'edecuesta innova	ACTA DE REUNION	UT PIEDECUESTA INNOVA
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMENTO	OBSERVACIONES
Realizar Potabilizacion del Agua.	Manipuladora	Inmediato	— o —

ASISTENTES				
NOMBRE	CARGO	EN REPRESENTACIÓN DE:	FIRMAS	CONTACTO (TELÉFONO Y/O CORREO ELECTRÓNICO)
Claud Moreno	Manipuladora	E.d. curos.	Claudia Moreno	3185187484
Rubiela Marino	Manipuladora	E.d curos	Rubiela Marino	3014959062
Maritza Quiroz	Manipuladora	E.d curos	Maritza Quiroz	3013974470
Jo				

Powered by CamScanner

1032

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2606110

Fecha de emisión: 2026-03-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Institución Educativa Los Curos
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Fecha y Hora	2026-03-17 - 14:57:23
Cadena Custodia	25398
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua potable hervida		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-18	**No. de Muestra**	2606110
Fecha de análisis	2026-03-18	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	25,0 °C
Empaque	Bolsa plástica	**Área**	Preparación de alimentos
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	0
Recuento de aerobios mesófilos / Heterótrofos*	SM 9215D	UFC/100mL	20	Máx 100

Notaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

1033

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2606110

Fecha de emisión: 2026-03-26

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

Gmail

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

H-12-26 SEDES 9-13 MARZO

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 16 de marzo de 2026 a las 8:50 a.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 16 de marzo de 2026

HALLAZGO H-12-26

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Piedecuesta

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA HALLAZGOS VISITAS A SEDES 9 AL 13 DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; se solicita plan de mejora para los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas en la semana del 9 al 13 de marzo de 2026.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

H-12-26 SEDES 16-20 MARZO HALLAZGOS.xlsx
144K

Piedecuesta, 06 de abril de 2026

Consecutivo H-10-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE H 10-26- HALLAZGOS VISITAS SEDES SEMANA DEL 2 AL 6 DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la respuesta por parte del operador para dar cierre a los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas de la semana del 2 al 6 de marzo de 2026.

El operador presenta evidencia de implementación de plan de mejora por cada uno de los hallazgos evidenciados.

Una vez validadas estas la interventoría avala la eficacia de las acciones y realiza cierre al H-10-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	U.T PIEDECUESTA INNOVA

RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
FECHA DE LA VISITA	MODALIDAD	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	No. De VISITA	CICLO	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	ÍTEM	DESCRIPCION CRITERIO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
3/3/2026	RPS AM-PM	INSTITUTO DEL ORIENTE	ESCUELA RURAL ZARAGOZA	1	1	98.53%	15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	Se evidencia deterioro en tabla de picar	Se realiza entrega de tabla de picar al restaurante escolar	Anexo 1. Remisión de entrega de menaje en comodato	CERRADO
4/3/2026	RPS AM-PM	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	1	1	98,51%	70	"Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4"", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. "	Se evidencia botiquin incompleto, hace falta el termometro.	Se realiza entrega de los elementos de botiquin faltantes	Anexo 2. Registro fotografico elementos de botiquin	CERRADO
4/3/2026	ALMUERZO	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA	ESCUELA RURAL LOS CACAOS	1	1	98,51%	18	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al numero de raciones y se encuentra en buen estado.	Se evidencia menaje incompleto, hay 20 platos, 30 vasos, y 28 cucharas, y la cobertura esta por 27 estudiantes.	Se realiza entrega del menaje en calidad de comodato al restaurante escolar	Anexo 3. Registro fotografico de entrega de menaje en comodato	CERRADO
5/3/2026	RPS AM-PM	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	ESCUELA RURAL EL GUAMO	1	1	98,51%	69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	No se evidencia extintor en la sede.	Se realiza recarga del extintor de la sede educativa y se envia nuevamente a la sede.	Anexo 4. Registro fotografico del extintor recargado	CERRADO

SOPORTES HALLAZGOS H-10-26 VISITAS SEDES

Anexo 1. Remisión de entrega de menaje en comodato sede Zaragoza

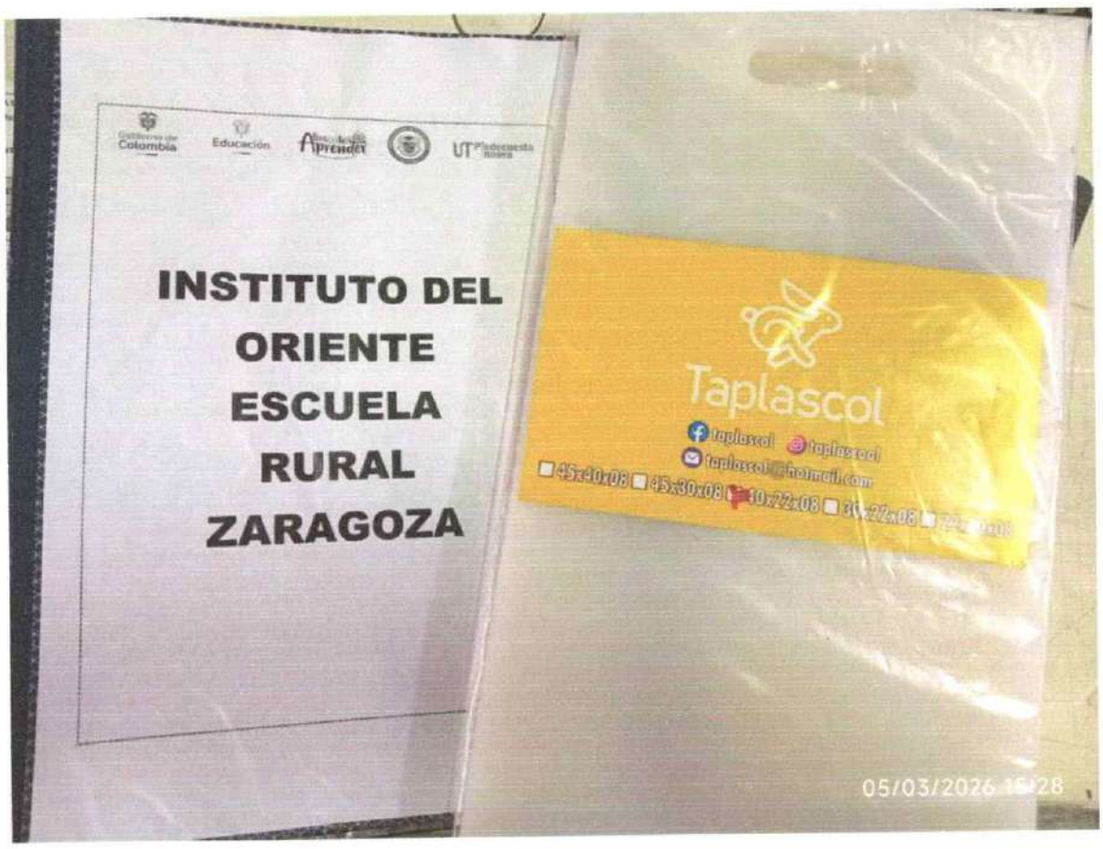


Imagen 1: Registro fotográfico tomado el 16 de marzo

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentación Aprender · UT Piedecuesta Innova				PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE MENAJE, EQUIPOS Y/O IMPLEMENTOS EN COMODATO (PRESTAMO) EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA			CONTRATO:	CO1.PCCNTR.6680192
ETC:	PIEDECUESTA			MUNICIPIO:	PIEDECUESTA
INSTITUCIÓN:	INSTITUTO DEL ORIENTE		SEDE EDUCATIVA:		ESCUELA RURAL ZARAGOZA
FECHA ENTREGA	06 de Marzo de 2026				

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	OBSERVACIÓN (Cuenta con No serie)
JARRA DE 5 LITROS	U	0	0	—
PAILA PARA FILTROS	U	0	0	—
OLLA DE 15 LITROS	U	0	0	—
PLANCHA PARA ASAR AREPAS	U	0	0	—
CUCHARAS	U	0	0	—
TANQUE DE 80 LITROS	U	0	0	—
TANQUE DE 60 LITORS	U	0	0	—
PLATOS DE 3 DIVISIONES	U	0	0	—
CUCHILLO	U	0	0	—
PLATOS HONDOS	U	0	0	—
TINA DE 10 LITROS	U	0	0	—
TINA DE 30 LITROS	U	0	0	—
LICUADORA OSTER	U	0	0	—
CUCHILLA PARA LICUADORA	U	0	0	—
CHOCOLATERA DE 5 LITROS	U	0	0	—
CAUCHO PARA OLLA EXPRESS	U	0	0	—
ESCURRIDOR PARA FRITOS DE PLASTICO	U	0	0	—
COLADOR DE PLASTICO	U	0	0	—
TABLA DE PICAR	U	1	1	C
VALDE DE 12 LITROS	U	0	0	—
MOLINILLO	U	0	0	—
GRAMERA	U	0	0	—
FILTRO PARA CAFÉ	U	0	0	—
MACHACADOR DE PAPA	U	0	0	—
PELA PAPA	U	0	0	—

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE	TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA:
NOMBRE COMPLETO:	NOMBRE COMPLETO:
CARGO: CLAUDIA LILIANA DIAZ D.	CARGO: Transportador Edinson Maldonado
FIRMA: Claudia Liliana Diaz Durán	FIRMA: Edinson Maldonado
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: YOLANDA ALNEYDA DUARTE	EL OPERADOR PAE DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA PARA LA VIGENCIA 2026, UT PIEDECUESTA INNOVA, HACE ENTREGA DEL MENAJE Y/O EQUIPOS ANTERIORMENTE RELACIONADOS EN CALIDAD DE PRESTAMO PARA SU USO Y BENEFICIO PARA LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA PAE, CON EL COMPROMISO DE RESTITUIRLO O FINALIZADO EN EL CONTRATO DEL OPERADOR.
CARGO: DOCENTE	
FIRMA:	

Powered by CamScanner

Anexo 2. Remisión entrega de elementos de botiquín sede San Francisco



Imagen 2: Registro fotográfico tomado el 17 de marzo

Anexo 3. Registro fotográfico de entrega de menaje en comodato sede Los Cacaos Almuerzo



Anexo 4. Registro fotográfico del extintor recargado Escuela rural el Guamo



Imagen 3 y 4: Registro fotográfico tomada el 13 de marzo de 2026

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	U.T PIEDECUESTA INNOVA

RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
FECHA DE LA VISITA	MODALIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	No. De VISITA	CICLO	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	ÍTEM	DESCRIPCION CRITERIO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
4/3/2026	RI	COLEGIO CABECERA DEL LLANO	ESCUELA RURAL MESETA GRANDE	1	2	96,6	21	Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados	La tapa del recipiente donde se almacenan los insumos de aseo esta partida	Se envia tapa para el timbo para almacemaniento de insumos de aseo	Anexo 5. Registro fotografico de la tapa	CERRADO

Anexo5. Registro fotográfico sede meseta grande



Imagen 5: Registro fotográfico tomada el 20 de marzo de 2026

Piedecuesta, 06 de abril de 2026

Consecutivo H-12-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE H 12-26- HALLAZGOS VISITAS SEDES SEMANA DEL 16 AL 20 DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la respuesta por parte del operador para dar cierre a los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas de la semana del 16 al 20 de marzo de 2026.

El operador presenta evidencia de implementación de plan de mejora por cada uno de los hallazgos evidenciados.

Una vez validadas estas la interventoría avala la eficacia de las acciones y realiza cierre al H-12-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	U.T PIEDECUESTA INNOVA

RACIÓN PREPARADA EN SITIO											
FECHA DE LA VISITA	MODALIDAD	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	No. De VISITA	CICLO	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	ÍTEM	DESCRIPCION CRITERIO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
9/3/2026	RPS AM-PM	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	ESCUELA RURAL EL MANSITO	1	1	97,01%	43	los lugares de difícil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periódicamente.	Se evidencia falta de limpieza en los cauchos de la nevera, y encima de la nevera.	Se realiza capacitación de refuerzo al personal manipuladora sobre las actividades de limpieza y desinfección del restaurante escolar	Anexo 1. Acta de capacitación	CERRADO
9/3/2026	RPS AM-PM	INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	ESCUELA RURAL EL MANSITO	1	1	97,01%	69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	Se evidencia extintor vencido.	Se realiza recarga del extintor y se envia nuevamente al restaurante escolar.	Anexo 2. Registro fotografico del extintor	CERRADO

SOPORTES HALLAZGOS SEDES H-12-26

Anexo 1. Acta de capacitación sede el Mansito

UT P'edecuesta innova	ACTA DE REUNION O CAPACITACION	UT PIEDECUESTA INNOVA
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	

DATOS BÁSICOS			
FECHA DE REUNIÓN:	16/03/2026	**HORA DE REUNIÓN:**	9:00 p.m.
LUGAR	Escuela Rural Mansito		

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:	Capacitación y refuerzo al personal manipulador de alimentos, socialización de los hallazgos evidenciados en la visita técnica realizada por el equipo PAE de la interventoría.

DESARROLLO DE LOS TEMAS TRATADOS

Siendo las 9:00 p.m.

Nos reunimos el personal manipulador de alimentos Zenaida Arguello y el supervisor técnico Germán Blanco, para socializar y dar cierre a los hallazgos de la visita técnica realizada por el equipo PAE de la interventoría.

Se realiza capacitación de refuerzo al personal Manipulador de Alimentos en los siguientes temas enfocados a las limpiezas locativas las cuales garanticen áreas seguras aptas para manipular alimentos

- Plan de Saneamiento Básico (Limpieza y Desinfección- limpiezas profundas).
- Buenas Prácticas de Manufactura.

Sensibilizar al personal manipulador en la importancia del correcto manejo de las buenas prácticas higiénicas, antes, durante y después de cada proceso de preparación en el restaurante escolar.

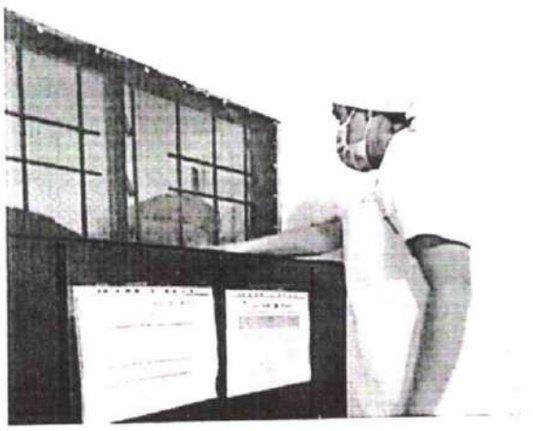
Aplicar el procedimiento de limpieza y desinfección estandarizado en todas las áreas para minimizar la presencia de suciedad y garantizar alimentos de calidad e inocuidad para consumo del complemento de los beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE, teniendo como base la tabla de soluciones para limpieza y desinfección de los procesos operativos de limpieza en el restaurante escolar.

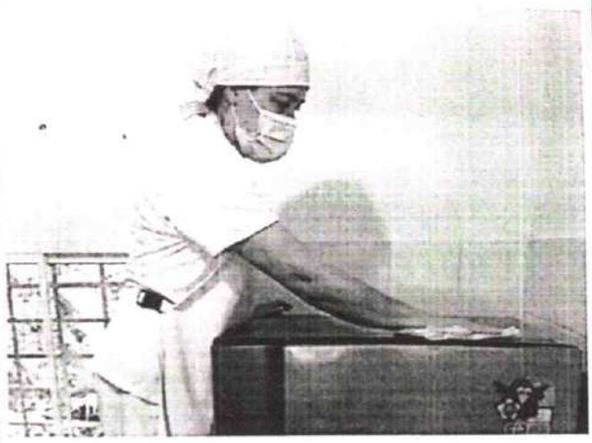
SOLUCIONES PARA LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ELEMENTO	DESINFECCION		LIMPIEZA
	HIPOCLORITO AL 5,25%		JABON EN POLVO
	solucion a preparar	concentracion obtenida	solucion a preparar
PISOS, PAREDES, PUERTAS Y TECHOS	20 cc en 1 litro de agua	1050 ppm	15g por cada litro de agua

Se envia evidencias fotográficas capacitación personal manipulador y limpieza de marco de ventanas y techos de difícil limpieza

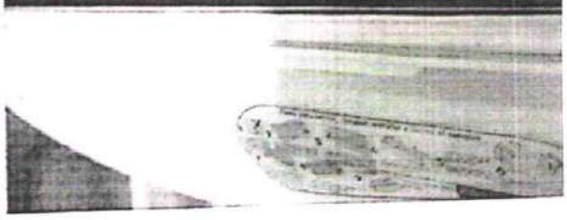
UT Piedecuesta Innova	ACTA DE REUNION O CAPACITACION	UT PIEDECUESTA INNOVA
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	

DESARROLLO DE LOS TEMAS TRATADOS









UT Piedecuesta Innova	ACTA DE REUNION O CAPACITACION	UT PIEDECUESTA INNOVA
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE	

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMENTO	OBSERVACIONES
El personal manipulador se compromete a cumplir con procesos establecidos en el programa de limpieza y desinfección del plan de saneamiento básico para garantizar la limpieza de los cauchos y marcos de nevera, evitando posibles focos de contaminación en las diferentes áreas de preparación de alimentos.	Personal manipulador de alimentos	Inmediato	Ninguna

ASISTENTES				
NOMBRE	CARGO	EN REPRESENTACIÓN DE:	FIRMAS	CONTACTO (TELÉFONO Y/O CORREO ELECTRÓNICO)
Germán A. Blanco	Supervisor de Campo	Ut Piedecuesta Innova		3134306281
Zenaida Arguello	Manipulador de alimentos	Ut Piedecuesta Innova		3044421292

Anexo 2. Registro fotográfico del extintor sede el Mansito





Foto tomada el 26/03/2026

HAVERHILL

ANEXO 12

1052

Piedecuesta, 31 de marzo de 2026

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

Asunto. **INFORME AVANCE ENCUESTAS A BENEFICIARIOS MES DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; dando cumplimiento a la obligación técnica especifica número 43"*Diseñar, aplicar y analizar los resultados de las dos (2) encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los beneficiarios en el 100% de las sedes educativas donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Identificando y generando sugerencias de aspectos por mejorar.* " A continuación presentamos informe mensual sobre el avance de aplicación de encuestas a beneficiarios del mes de MARZO DE 2026

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1. OBJETO

Determinar la satisfacción de los beneficiarios frente a la entrega del complemento alimentario en las sedes educativas priorizadas en el programa alimentación escolar PAE de Piedecuesta según tamaño de la muestra.

2. CÁLCULO DE LA MUESTRA

La muestra del plan de encuestas general para beneficiarios diseñada por la interventoría se basa en la fórmula para calcular muestras en población finita. Con un universo de 11340, que sería el tope de beneficiarios para el contrato CO1.PCCNTR.8680192.

Una heterogeneidad de la muestra del 50%, un margen de error del 3,16% y un nivel de confianza de la muestra del 96%.

Población Finita

$$n = \frac{N * Z_a^2 * p * q}{e^2 * (N-1) + Z_a^2 * p * q}$$

Una vez aplicada la formula el número total de encuestas a realizar a beneficiarios es de 985 NOVECIENTAS OCHENTA Y CINCO en dos oportunidades dentro del contrato.

El modelo de encuesta se anexo en el plan de trabajo presentado y aprobado por la entidad

3. ALCANCE DE LA APLICACIÓN DE ENCUESTA MES DE MARZO DE 2026

La encuesta fue aplicada a través de herramienta virtual de formulario de Google el enlace virtual de la misma: https://forms.gle/1rTtkNnNaK3UKMv7A en cada una de las visitas realizadas por los interventores de campo en el mes de marzo de 2026.

4. RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA

Para la ejecución de suministro del mes de marzo de 2026 se obtuvo respuesta por parte de 284 beneficiarios.

El porcentaje de encuestas aplicadas a beneficiarios del programa, con 196 encuestas realizadas en el mes de enero, 523 encuestas en el mes de febrero y 284 encuestas en el mes de marzo es de 1003 con el 101,82% en relación a la meta esperada para el primer ciclo de encuestas.

A continuación, se presentan los resultados de las encuestas aplicadas en el mes de marzo de 2026:

4.1 ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS



Gráfica 1. Respuesta a encuestas en marzo de 2026

El 100% de los encuestados manifestó que les agradan los alimentos que entrega el PAE de Piedecuesta.

4.2 SATISFACCIÓN CON LA CANTIDAD ENTREGADA DE ALIMENTOS



Gráfica 2. Respuesta a encuestas en marzo de 2026

La percepción del 100% de los encuestados indica que la cantidad de alimentos (porción servida) entregada en la ración es suficiente.

4.3 ORGANIZACIÓN Y RESPETO EN LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



Gráfica 3. Respuesta a encuestas en marzo 2026

Se puede evidenciar que el 100% de los beneficiarios perciben organización en el momento de la entrega del complemento.

4.4 SATISFACCIÓN CON LOS TIEMPOS DE CONSUMO



Gráfica 4. Respuesta a encuestas en marzo 2026

El 100% de los encuestados manifiesta que les alcanza el tiempo para consumir el complemento entregado en el PAE.

4.5 SATISFACCIÓN CON EL TRATO DADO POR EL PERSONAL MANIPULADOR



Gráfica 5. Respuesta a encuestas de marzo de 2026

En las encuestas del mes de marzo de 2026 al 100% de los beneficiarios les gusta el trato que les da el personal manipulador.

4.6 SATISFACCIÓN FRENTE A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



Gráfica 6. Respuesta a encuestas de marzo de 2026

En las encuestas realizadas 100% de los beneficiarios ha manifestado que los alimentos que reciben son de calidad.

4.7 PERCEPCIÓN DE APLICACIÓN DE ENCUESTA DEL OPERADOR



Gráfica 7. Respuesta a encuestas en marzo de 2026

El 100% de los encuestados ha evidenciado aplicación de encuestas por parte del operador.

4.8 ACEPTABILIDAD DE LA ESTRUCTURA DE TAMAÑO DE PORCIÓN POR GRADO ESCOLAR



Gráfica 8. Respuesta a encuestas en marzo de 2026

Al 94,70% de los beneficiarios les parece excelente y al 5,3 les parece buena la implementación actual del tamaño de porción por grupo escolar.

4.9 CONOCIMIENTO SOBRE LA HERRAMIENTA PAESTAR AL DÍA



Gráfica 9. Respuesta a encuestas de marzo de 2026

El 70% de los beneficiarios indica que conoce la herramienta Paestar al día y el 30% indica que no la conoce.

4.10 OBSERVACIONES GENERALES AL PROGRAMA

En el mes de marzo de 2026 no se presentaron observaciones por parte de los beneficiarios encuestados:

5.0 ANÁLISIS Y CONCLUSIONES DE LAS RESPUESTAS A LAS ENCUESTAS

Se puede inferir a partir del resultado de las encuestas a beneficiarios lo siguiente:

Existe un alto grado de aceptabilidad de los alimentos que hacen parte de los complementos en sus diferentes modalidades.

Existe un alto grado de satisfacción en cuanto al trato dado por el personal manipulador.

La estructura del tamaño de porción por grupos de grados educativos ha tenido buena aceptación por parte de los beneficiarios.

En conjunto con la entidad, los rectores, enlaces y el operador se debe seguir trabajando en la visibilidad de la herramienta PAESTAR AL DIA.

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
3/2/2026 9:09:08	Escuela Rural San Pedro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/2/2026 9:10:23	Escuela Rural San Pedro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/2/2026 9:10:50	Escuela Rural San Pedro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/2/2026 9:34:44	Escuela Rural San Pedro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/2/2026 13:24:15	Escuela rural la Cuchilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/2/2026 13:24:43	Escuela rural la Cuchilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/2/2026 13:25:11	Escuela rural la Cuchilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/2/2026 13:25:46	Escuela rural la Cuchilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/2/2026 13:26:15	Escuela rural la Cuchilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/3/2026 8:41:26	Escuela Rural Las Amarillas	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/3/2026 8:42:00	Escuela Rural Las Amarillas	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/3/2026 8:42:35	Escuela Rural Las Amarillas	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/3/2026 8:43:35	Escuela Rural Las Amarillas	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/3/2026 8:44:06	Escuela Rural Las Amarillas	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/3/2026 8:44:43	Escuela Rural Las Amarillas	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/3/2026 8:45:13	Escuela Rural Las Amarillas	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/3/2026 8:46:50	Escuela Rural Zaragoza	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/3/2026 8:47:25	Escuela Rural Zaragoza	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 8:57:25	Escuela Rural Meseta Grande	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 8:57:53	Escuela Rural Meseta Grande	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 14:22:58	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:23:55	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:24:36	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:25:14	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:25:46	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:26:15	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:26:42	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:27:16	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:27:51	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:28:19	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:28:48	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:29:16	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:29:44	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:30:14	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:30:43	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:31:29	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:32:02	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:32:46	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
3/4/2026 14:33:29	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:33:53	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:34:19	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:34:50	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:35:20	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:37:01	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:37:30	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:38:03	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:38:29	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:38:57	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:39:27	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:39:53	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:40:19	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:40:43	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:41:11	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:41:38	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:42:06	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 14:42:34	Escuela Rural Pajonal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/4/2026 21:51:31	Escuela Rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:51:56	Escuela Rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:52:26	Escuela Rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:52:53	Escuela Rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:53:16	Escuela Rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:54:19	I.e san francisco	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/4/2026 21:54:58	I.E san francisco	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:55:26	I.E san francisco	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:56:00	I.E san francisco	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:56:29	I.E san francisco	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/4/2026 21:56:55	I.E san francisco	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/5/2026 11:08:35	Escuela Rural el Guamo	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/5/2026 11:09:00	Escuela Rural el Guamo	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/5/2026 11:09:29	Escuela Rural el Guamo	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/5/2026 11:09:54	Escuela Rural el Guamo	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/9/2026 10:06:58	Escuela Rural el Mansito	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/9/2026 10:07:27	Escuela Rural el Mansito	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/9/2026 10:07:54	Escuela Rural el Mansito	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/9/2026 10:08:19	Escuela Rural el Mansito	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/9/2026 10:08:46	Escuela Rural el Mansito	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
3/9/2026 18:40:08	Escuela Rural El Cubin	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/9/2026 18:40:46	Escuela Rural El Cubin	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/9/2026 18:41:33	Escuela Rural El Cubin	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:29:01	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:29:35	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:30:45	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 12:33:02	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:34:00	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:34:28	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:35:10	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:35:47	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:36:56	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:37:52	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:38:43	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:39:10	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:39:42	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:40:12	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:40:39	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:41:10	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:41:36	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:41:59	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 12:42:26	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 12:43:07	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:43:41	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:44:08	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 12:44:41	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 12:51:51	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:32:12	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:32:38	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:33:03	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:33:25	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:34:28	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:34:52	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:35:24	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:35:45	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:36:06	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 13:36:31	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 13:36:56	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
3/10/2026 13:37:18	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:37:42	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:38:06	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:38:33	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 13:38:59	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 13:39:33	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:40:03	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:40:27	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 13:40:50	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:41:14	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
3/10/2026 13:43:16	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/10/2026 13:43:50	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/12/2026 18:28:57	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:29:28	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:29:58	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:30:25	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:30:53	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:31:22	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:31:49	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:32:18	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:32:47	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:33:13	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:33:39	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:34:06	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:34:32	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:35:04	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:35:33	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:54:19	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:55:46	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:56:12	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:56:55	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:58:22	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:58:56	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:59:24	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 18:59:50	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:00:16	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:00:47	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:01:14	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
3/12/2026 19:01:42	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:02:08	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:02:36	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:03:03	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:03:32	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:04:11	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:04:50	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:05:28	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:05:54	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:06:24	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:06:53	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:07:24	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:07:58	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:08:35	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:09:02	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:09:29	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:09:56	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:10:23	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:10:57	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:11:26	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:11:55	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:13:11	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:18:11	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:18:41	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:19:17	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:19:48	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:20:57	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:21:27	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:22:00	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:22:31	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:23:00	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:23:28	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:23:54	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:24:20	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:24:49	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:25:25	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:25:56	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:26:30	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
3/12/2026 19:27:06	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:27:32	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:28:03	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:28:37	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/12/2026 19:29:09	Centro Educativo Integral Alfa y Omega	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/13/2026 10:58:07	Escuela Rural Mensuli Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/13/2026 10:58:33	Escuela Rural Mensuli Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
3/16/2026 8:14:57	Escuela Rural Río Negro	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/17/2026 13:26:35	Instituto Promocion Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/17/2026 13:27:03	Instituto Promocion Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/17/2026 13:27:39	Instituto Promocion Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:14:43	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:15:20	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:18:49	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:23:26	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:36:45	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:37:17	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:37:51	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:38:42	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 8:49:02	Francisco de Paula Santander	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
3/18/2026 10:52:47	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:53:29	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:53:59	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:54:29	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:55:09	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:56:14	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:56:43	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:58:19	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:59:01	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 10:59:56	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:00:26	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:01:15	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:01:47	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:02:25	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:02:59	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:03:30	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:03:57	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:04:21	Colegio Victor Félix Gómez Nova	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
3/18/2026 11:09:09	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:09:43	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:10:23	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:10:51	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:11:38	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:12:05	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:12:35	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:13:02	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:13:32	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:13:59	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:14:25	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:14:53	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:15:20	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:15:59	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:16:29	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:17:21	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:17:48	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:18:14	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:18:40	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:24:07	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:24:42	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:25:16	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:30:27	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:33:06	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:33:48	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:34:16	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:34:44	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:35:14	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:35:42	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:36:23	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:37:00	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:37:31	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:38:01	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:38:30	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:39:01	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:39:26	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:39:59	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:40:50	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
3/18/2026 11:41:16	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:42:20	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:42:44	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:43:10	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:43:38	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:44:12	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:44:44	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:45:11	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:45:38	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:46:05	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:46:37	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:47:01	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:47:34	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:48:07	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:48:56	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:49:24	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:49:53	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No
3/18/2026 11:50:20	Instituto de Promoción Social	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	No

HAVERHILL

ANEXO 13

Piedecuesta, 31 de marzo de 2026

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

Asunto. **INFORME RESULTADOS DE TOMA DE MUESTRA MICROBIOLÓGICA Y ESPECIALIZADA REALIZADA EN EL MES DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; presentamos informe de los resultados de muestreo microbiológico emitidos por laboratorio externo contratado por nuestra interventoría -Labalime del mes de MARZO DE 2026.

A la fecha se ha ejecutado el 36,05% que corresponde a 18 muestras tomadas en enero, 16 en febrero, 19 en marzo con un total de 53 de la meta establecida de 147 muestras durante la vigencia del contrato. De acuerdo con lo enunciado en la resolución 1407 de 2022 para que los laboratorios de alimentos emitan conformidad en el muestreo de un producto terminado es necesario que se tomen 5 muestras del mismo lote para su análisis y emisión de concepto, por lo cual en las muestras que se reportan para producto terminado se reporta un rango de códigos de las muestras tomadas para validar la conformidad microbiológica de la muestra.

A continuación, relacionamos cada una de las muestras tomadas y su concepto de conformidad o no de acuerdo con resultados y la relación de lo notificado al operador cuando existe una no conformidad.

Tabla 01. Resultados muestreo marzo de 2026

Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo	Código laboratorio	Elemento de muestreo	Concepto	Observación
IE Curos 04/03/2026	118038	Ambiente área entrega de complementos	CUMPLE	Ninguna
	118039	Manipulador (Claudia Moreno)	CUMPLE	Ninguna
	118040	Superficie (plato)	CUMPLE	Ninguna
	118041	Agua hervida MO	NO CUMPLE	Se reporta en oficio H-11-26 por no conformidad en parámetros: bacterias

Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo	Código laboratorio	Elemento de muestreo	Concepto	Observación
				mesofilicas y coliformes totales
	118042-118043-118044-118045-118046	Producto terminado (Leche achocolatada)	CUMPLE	Ninguna
	118047-118048-118049-118059-118051	Producto terminado (jugo de mora con leche)	CUMPLE	Ninguna

Durante el muestreo se evidenció que la mayoría de los resultados fueron satisfactorios. Sin embargo, se presentó muestra de agua no conforme en la sede IE Curos, que no afecta la inocuidad de los alimentos, pues no altera el producto terminado entregado a los beneficiarios; pero que es necesario controlar con plan de choque. El operador presentó plan de mejoramiento dando respuesta a oficio H-11-26 en el cual evidenció refuerzo de capacitación al personal manipulador en el procedimiento de hervido y manejo del agua, correcto lavado y desinfección de equipos, superficies y ambientes. Se toma muestreo microbiológico del agua del cual se está esperando resultado satisfactorio que demuestre la eficacia de las acciones realizadas. La interventoría está pendiente de gestionar el cierre una vez el operador allegue los resultados de dicho muestreo de respaldo.

RESULTADOS MUESTREO ESPECIALIZADO

Durante el mes de marzo de 2026 se realizó muestreo especializado, de acuerdo con lo programado en el cronograma aprobado por la entidad.

Tabla 02. Resultados muestreo especializado marzo de 2026

Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo	Código laboratorio	Elemento de muestreo	Concepto	Prueba especializada
Bodega 05/03/2026	118087	Materia prima (Pulpa de guayaba)	CUMPLE	Escherichia coli Listeria monocytogenes Mohos y levaduras Salmonella spp
	118088	Materia prima (Leche en polvo)	CUMPLE	Mesófilos Coliformes totales Coliformes fecales Estafilococo coagulasa positiva Bacillus cereus Mohos y levaduras Salmonella

Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo	Código laboratorio	Elemento de muestreo	Concepto	Prueba especializada
	118089	Producto terminado (Leche UHT sabor vainilla)	CUMPLE	Mesofilos Coliformes totales Escherichia coli

Los resultados del muestreo especializado fueron satisfactorios.

Estos muestreos los toma el laboratorio Labalime SAS quien cuenta con los permisos y avales necesarios del INVIMA y de la Secretaría de Salud de Bucaramanga para su prestación idónea del servicio de toma de muestreo microbiológico y fisicoquímico.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118038
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA ENTREGA ALIMENTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	24	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	18	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354111

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1072

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118039
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: CLAUDIA MORENO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	20	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354114

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118040
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: PLATO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	7	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	1	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354117

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1074

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118041
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**360**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**4**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354120

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1075

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

INFORME DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Empresa:	*HAVERHILL S.A.S*
Dirección:	*Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada (B/ga- S/der)*
Producto analizado:	*LECHE ACHOCOLATADA*
Normatividad aplicada:	*Resolución 1407 del 2022 – 14.1(comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo*
Número de muestras:	*5*
Códigos de muestras:	*118042- 118043- 118044- 118045- 118046*
Fecha de recepción:	*Marzo 04 del 2026 Hora: 08:40*
Lugar de recolección:	*I.E Curos- Piedecuesta- S/der.*
Fecha de análisis:	*Marzo 04 del 2026*
Responsable del muestreo:	*El Laboratorio*
Emisión resultado:	*09/03/2026*

RESULTADOS

PARÁMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	RESULTADOS				
							#1	#2	#3	#4	#5
Escherichia coli	NA	3	5	0	<10 ufc/g	--	<10	<10	<10	<10	<10
Staphylococcus coagualasa positiva	NA	3	5	0	$<10^2$ ufc/g	--	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
Bacillus cereus	NA	3	5	0	$<10^2$ ufc/g	--	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp	10	2	5	0	Ausencia	---	Ausen	Ausen	Ausen.	Ausen	Ausen

CONCEPTO: *La Muestra analizada presenta un* ***Nivel de buena calidad*** *debido a que ninguna de las 5 muestras presenta concentración superior al valor m en ninguno de los parámetros.*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

1076

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118042
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	LECHE ACHOCOLATADA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354123

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1077

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118043
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	LECHE ACHOCOLATADA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354126

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118044
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	LECHE ACHOCOLATADA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354129

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1579

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118045
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	LECHE ACHOCOLATADA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354132

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1080

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118046
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	LECHE ACHOCOLATADA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354135

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1061

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

INFORME DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Empresa:	HAVERHILL S.A.S
Dirección:	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada (B/ga- S/der)
Producto analizado:	AREPA RELLENA DE CARNE
Normatividad aplicada:	Resolución 1407 del 2022 – 14.1(comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo
Número de muestras:	5
Códigos de muestras:	118047- 118048- 118049-118050- 118051
Fecha de recepción:	Marzo 04 del 2026 Hora: 08:40
Lugar de recolección:	I.E Curos- Piedecuesta- S/der.
Fecha de análisis:	Marzo 04 del 2026
Responsable del muestreo:	El Laboratorio
Emisión resultado:	09/03/2026

RESULTADOS

PARÁMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	RESULTADOS				
							#1	#2	#3	#4	#5
Escherichia coli	NA	3	5	0	<10 ufc/g	--	<10	<10	<10	<10	<10
Staphylococcus coagualasa positiva	NA	3	5	0	$<10^2$ ufc/g	--	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
Bacillus cereus	NA	3	5	0	$<10^2$ ufc/g	--	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$	$<10^2$
Salmonella spp	10	2	5	0	Ausencia	---	Ausen	Ausen	Ausen.	Ausen	Ausen

CONCEPTO: La Muestra analizada presenta un **Nivel de buena calidad** debido a que ninguna de las 5 muestras presenta concentración superior al valor m en ninguno de los parámetros.

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

1062

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118047
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AREPA RELLENA CON CARNE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354138

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1083

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118048
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AREPA RELLENA CON CARNE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354141

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1084

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118049
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AREPA RELLENA CON CARNE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354144

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1085

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118050
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AREPA RELLENA DE CARNE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354147

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1086

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118051
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AREPA RELLENA DE CARNE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	04-03-2026 08:40:00
Fecha de Análisis	04-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

OBSERVACIONES: I.E CUROS- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354150

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1087

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118087
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	PULPA DE GUAYABA "NEOFRUT" x 250 gr
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	05-03-2026 15:50:00
Fecha de Análisis	05-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g o ml	Rcto placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	Menos de 10	1000	3.000	ufc/g o ml	Rcto placa YGC/NTC 5698
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia/ 25 g	Ausencia/ 25 g	ufc/25g	ISO 16190/ISO 7569-1
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia/ 25 g	Ausencia/ 25 g	ufc/ 25 g	ISO 16140

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Pulpa sin tratamiento termico) 5.17

OBSERVACIONES: L/FV: 07/2027. Los valores reportados de los criterios evaluados se encuentran dentro de los rangos establecidos.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354258

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1088

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118088
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	LECHE ENTERA EN POLVO "INDULECHE" x 380 gr
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1J130126-16:31
Fecha de vencimiento	13-02-2027
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	05-03-2026 15:50:00
Fecha de Análisis	05-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	220	Menos de 10	10.000	ufc/g	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	11	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes Fecales	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	100	ufc/g	Rcto placa BParker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto en placa Mossel/ISO 7932
Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	500	ufc/g	Rcto en placa YGC/NTC 5698
Salmonella	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Bodega - B/manga-Sder.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354261

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1089

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118089
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	LECHE UHT SABOR VAINILLA "LA MEJOR" x 200 ml
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	02 PA 316:53
Fecha de vencimiento	21-04-2026
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	05-03-2026 15:50:00
Fecha de Análisis	05-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	Menos de 10	Menos de 40.000	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resoluci?n 1407 de 5 Agosto 2022

OBSERVACIONES: Bodega- Bucaramanga Sder. Los valores reportados de los criterios evaluados se encuentran dentro de los rangos estab

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354264

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

HAVERHILL

ANEXO 14

Piedecuesta, 31 de marzo de 2026

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

Asunto. **INFORME RESULTADOS DE TOMA DE MUESTRA MICROBIOLÓGICA TOMADA POR EL OPERADOR EN EL MES DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; presentamos informe de los resultados de muestreo microbiológico emitidos por laboratorio externo contratado por el operador -Inoqualab del mes de MARZO DE 2026. A la fecha se ha ejecutado el 32,5% que corresponde a 5 de enero, 4 de febrero y 4 de marzo con un total de 13 muestras tomadas de la meta establecida de 40 muestras durante la vigencia del contrato.

A continuación, relacionamos cada una de las muestras tomadas y su concepto de conformidad o no de acuerdo con resultados y la relación de lo notificado al operador cuando existe una no conformidad.

Tabla 01. Resultados muestreo marzo de 2026

Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo	Código laboratorio	Elemento de muestreo	Concepto	Observación
Escuela rural Guatiguará Alto 03/03/2026	2604980	Manipulador (Claudia Rivera)	CUMPLE	Ninguna
	2604981	Superficie (cuchillo)	CUMPLE	Ninguna
	2604982	Ambiente (Área de almacenamiento)	CUMPLE	Ninguna
	2604983-2604984-2604985-2604986-2604987	Producto terminado (leche achocolatada)	CUMPLE	Ninguna

Durante el muestreo se evidenció que todos los resultados fueron satisfactorios. Estos muestreos los toma el laboratorio INOQUALAB SAS quién cuenta con los permisos y avales necesarios del INVIMA y de la Secretaría de Salud de Bucaramanga, adicionalmente cuenta con acreditación ONAC para su prestación idónea del servicio de toma de muestreo microbiológico.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1092

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2604980

Fecha de emisión: 2026-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-03 - 08:13:00
Cadena Custodia	25108
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Claudia Rivera - Después LyD		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-03	**No. de Muestra**	2604980
Fecha de análisis	2026-03-03	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	26.5 °C	**Empaque**	Tubo
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	Ausencia o Presencia	Ausencia	Ausencia
E. coli*	NTC 4458 :2018	Ausencia o Presencia	Ausencia	Ausencia
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	0 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
. Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2604980

Fecha de emisión: 2026-03-10

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1094

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2604981

Fecha de emisión: 2026-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-03 - 08:13:00
Cadena Custodia	25108
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Cuchillo - Después LyD		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-03	**No. de Muestra**	2604981
Fecha de análisis	2026-03-03	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Utensilio	**Temperatura**	26.6 °C
Área	No aplica	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
E. coli*	NTC 4458 :2018	UFC/cm2	0	0
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/cm2	0 mohos, 0 levaduras	Máx 50

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Valores de referencia según: Norma interna

1095

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2604981

Fecha de emisión: 2026-03-10

PROCESA: **AUTORIZA:**

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

1096

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2604982

Fecha de emisión: 2026-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-03 - 08:13:00
Cadena Custodia	25108
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de almacenamiento		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-03	**No. de Muestra**	2604982
Fecha de análisis	2026-03-03	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	26.6 °C	**Área**	almacenamiento
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	3	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	6 mohos, 0 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:

Valores de referencia según: Gobernación de santander

1097

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2604982

Fecha de emisión: 2026-03-10

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

1098

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604983

Fecha de emisión: 2026-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-03 - 08:13:00
Cadena Custodia	25108
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche achocolatada #1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-03	**No. de Muestra**	2604983
Fecha de análisis	2026-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	48.1 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	26/03/03	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	500 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

1099

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604983

Fecha de emisión: 2026-03-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

1100

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604984

Fecha de emisión: 2026-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-03 - 08:13:00
Cadena Custodia	25108
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche achocolatada #2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-03	**No. de Muestra**	2604984
Fecha de análisis	2026-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	48.1 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	2026-03-03	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	500 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604984

Fecha de emisión: 2026-03-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

1102

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604985

Fecha de emisión: 2026-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-03 - 08:13:00
Cadena Custodia	25108
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche achocolatada #3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-03	**No. de Muestra**	2604985
Fecha de análisis	2026-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	48.1 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	26-03-03	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	500 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

1103

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604985

Fecha de emisión: 2026-03-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

1104

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604986

Fecha de emisión: 2026-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-03 - 08:13:00
Cadena Custodia	25108
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche achocolatada #4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-03	**No. de Muestra**	2604986
Fecha de análisis	2026-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	48.1 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	26-03-03	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

1105

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604986

Fecha de emisión: 2026-03-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604987

Fecha de emisión: 2026-03-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	UT PIEDECUESTA INNOVA
Nit	902018525-6
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	PIEDECUESTA
Responsable	Sandra Milena Pabón Flórez
Cargo	Coordinador - Nutricionista
Tel/Fax	+573134770726
E-mail	coordinador.piedecuesta@mcdsas.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-03 - 08:13:00
Cadena Custodia	25108
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche achocolatada #5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-03	**No. de Muestra**	2604987
Fecha de análisis	2026-03-03	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	48.1 °C
Lote (+)	NA	**Fecha Vencimiento (+)**	NA
Fecha Elaboración (+)	26-03-03	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	500 mL	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25 g o mL	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	< 100

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

1107

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604987

Fecha de emisión: 2026-03-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 14.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB	PROCESO DE GESTION DE CALIDAD	CÓDIGO: F-GCA-52
	INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD	VERSIÓN: 1
		Página 1 de 1
Revisó: Gerencia general	Aprobó: Gerencia general	Fecha de aprobación: 2025/02/01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	UT PIEDECUESTA INNOVA
NIT	902018525-6
CADENA DE CUSTODIA	25108
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-03-10

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA									
ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA)				
					n1	n2	n3	n4	n5
					2604983	2604984	2604985	2604986	2604987
					Leche achocolatada #1	Leche achocolatada #2	Leche achocolatada #3	Leche achocolatada #4	Leche achocolatada #5
Detección de *Salmonella* Spp	Presencia/Ausencia	Ausencia/25g	-	0	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Detección de *Listeria monocytogenes*	Presencia/Ausencia	Ausencia/25g	-	0	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g	<10	-	0	<10	<10	<10	<10	<10
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	UFC/g	<100	-	0	<100	<100	<100	<100	<100

La muestra analizada **CUMPLE** con los parámetros establecidos por la: Resolución 1407 / 2022 # 14.1

ANOTACIONES:

INOQUALAB SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

CUMPLE:

- El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con los límites de aceptación (se encuentra por debajo del límite de tolerancia) En este caso INOQUALAB SAS declara **CONFORME** en la casilla de la declaración de conformidad, con un error del 2.5%
- El valor medido está por debajo del límite de aceptación, AL=TL

NO CUMPLE:

- El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con los límites de aceptación (se encuentra por arriba del límite de tolerancia) En este caso INOQUALAB SAS declara **NO CONFORME** en la casilla de la declaración de conformidad, con un error del 2.5%

- El valor medido está por encima del límite de aceptación, AL=TL

n: Número de unidades a analizar en un lote
m: Índice máximo permisible para identificar un nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar un nivel aceptable de calidad.
C: Número máximo de unidades permisibles con resultado entre m y M.

ELABORA Y AUTORIZA:



EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

HAVERHILL

ANEXO 15

Piedecuesta, 31 de marzo de 2026

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

Asunto. **INFORME RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS DE PRODUCTOS CRÍTICOS REPORTADOS EN EL MES DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; presentamos evidencia del cumplimiento de la obligación técnica número 36 "*Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los alimentos de alto riesgo en salud pública que hacen parte del programa de alimentación escolar en el municipio de Piedecuesta*", informe de los resultados de muestreo microbiológico emitidos por laboratorio externo contratado por los proveedores de los productos críticos que fueron entregados durante el mes de marzo de 2026 en la modalidad preparado en sitio.

Tabla 01. Resultados Microbiológicos críticos reportados en marzo de 2026

Proveedor/ producto	Lote	Fecha del resultado	Laboratorio que emite	Concepto Interventoría	Observación
MAC POLLO / PECHUGA DE POLLO	B00226010	05/02/2026	AVSA S.A	CUMPLE	Ninguna
MAC POLLO / PECHUGA DE POLLO	B00226013	05/02/2026	AVSA S.A	CUMPLE	Ninguna
MAC POLLO / PECHUGA DE POLLO	B00225239	27/01/2026	AVSA S.A	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE CERDO / BUTCHER SHOP S.A.S	3260217	28/02/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE MOLIDA DE RES / BUTCHER SHOP S.A.S	1260302	07/03/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE RES / BUTCHER SHOP S.A.S	1260302	07/03/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE CERDO / BUTCHER SHOP S.A.S	3260303	14/03/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE MOLIDA DE RES / BUTCHER SHOP S.A.S	1260309	14/03/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE CERDO / BUTCHER SHOP S.A.S	3260310	21/03/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
QUESO DOBLE CREMA/LACTEOS VILLA AURORA	04/03/26	12/03/2026	INOQUALAB SAS	CUMPLE	Ninguna
QUESO DOBLE CREMA/LACTEOS VILLA AURORA	12/03/26	19/03/2026	INOQUALAB SAS	CUMPLE	Ninguna

Proveedor/ producto	Lote	Fecha del resultado	Laboratorio que emite	Concepto Interventoría	Observación
QUESO DOBLE CREMA/LACTEOS VILLA AURORA	18/02/26	26/02/2026	INOQUALAB SAS	CUMPLE	Ninguna
QUESO DOBLE CREMA/LACTEOS VILLA AURORA	25/02/26	05/03/2026	INOQUALAB SAS	CUMPLE	Ninguna
LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA/INDULACTEOS DE COLOMBIA SAS	1J130226.	27/02/2026	INOQUALAB SAS	CUMPLE	Ninguna
LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA/TROPICAL FRESS SA	18/02/26	23/02/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna

Durante la verificación se evidenció que todos los resultados fueron satisfactorios.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1113

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	117805
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3260217
Fecha de vencimiento	23-03-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	24-02-2026 17:20:00
Fecha de Análisis	24-02-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3353412

Fecha de Emisión: 28-02-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1114

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118016
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES MOLIDA (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260302
Fecha de producción	02-03-2026 00:00:00
Fecha de vencimiento	01-04-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	03-03-2026 15:55:00
Fecha de Análisis	03-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354045

Fecha de Emisión: 07-03-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118017
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260302
Fecha de producción	02-03-2026 00:00:00
Fecha de vencimiento	01-04-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	03-03-2026 15:55:00
Fecha de Análisis	03-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354048

Fecha de Emisión: 07-03-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118207
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3260303
Fecha de vencimiento	06-04-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	10-03-2026 17:30:00
Fecha de Análisis	10-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354618

Fecha de Emisión: 14-03-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1117

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118209
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES MOLIDA (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260309
Fecha de vencimiento	08-04-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	10-03-2026 17:30:00
Fecha de Análisis	10-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3354624

Fecha de Emisión: 14-03-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

1/18

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	118394
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3260310
Fecha de vencimiento	13-04-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	17-03-2026 15:00:00
Fecha de Análisis	17-03-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3355179

Fecha de Emisión: 21-03-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 12/01/2026
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO: 5/02/2026

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
360	10 de ene de 27	B00226010	10	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

Resolución	n	m	M	C	n	m	M	C	Ausente	Concepto	n	m	M	C
402	3	500	1100	1	3	100	1000	1	en 25g	Negativo	3	100	1000	1

OBSERVACIONES: MUESTRA TOMADA EN PLANTA Y TRAIDA AL LABORATORIO
METODOS DE ANALISIS UTILIZADOS : FAO,FDA,INVIMA,ICMSF,MERCK,DIFCO,BBL,API
NOTA: MENOR DE 1 Ufc EN DILUCION 10'
Ufc/g = UNIDAD FORMADORA DE COLONIAS POR GRAMO

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
PROHIBIDA TODA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE INFORME SIN AUTORIZACION DEL LABORATORIO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

PROVEEDOR	PRESENTACIÓN	TIPO DE MUESTRA
AVSA S.A.	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: auxcalidadadmonlabmicro@avsasa.com

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 14/01/2026
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO: 5/02/2026

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
360	13 de ene de 27	B00226013	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

Resolución	n	m	M	C	n	m	M	C	Ausente	Concepto	n	m	M	C
402	3	500	1100	1	3	100	1000	1	en 25g	Negativo	3	100	1000	1

OBSERVACIONES: MUESTRA TOMADA EN PLANTA Y TRAIDA AL LABORATORIO
METODOS DE ANALISIS UTILIZADOS : FAO,FDA,INVIMA,ICMSF,MERCK,DIFCO,BBL,API
NOTA: MENOR DE 1 Ufc EN DILUCION 10'
Ufc/g = UNIDAD FORMADORA DE COLONIAS POR GRAMO

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
PROHIBIDA TODA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE INFORME SIN AUTORIZACION DEL LABORATORIO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

PROVEEDOR	PRESENTACIÓN	TIPO DE MUESTRA
AVSA S.A.	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA CONGELADA X2UN
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	28/08/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	27/01/2026

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	27 de ago de 26	B00225239	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

Resolución	n	m	M	C	n	m	M	C	Ausente	Concepto	n	m	M	C
402	3	500	1100	1	3	100	1000	1	en 25g	Negativo	3	100	1000	1

OBSERVACIONES: MUESTRA TOMADA EN PLANTA Y TRAIDA AL LABORATORIO
METODOS DE ANALISIS UTILIZADOS : FAO,FDA,INVIMA,ICMSF,MERCK,DIFCO,BBL,API
NOTA: MENOR DE 1 Ufc EN DILUCION 10'
Ufc/g = UNIDAD FORMADORA DE COLONIAS POR GRAMO

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA
PROHIBIDA TODA REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL DE ESTE INFORME SIN AUTORIZACION DEL LABORATORIO

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

PROVEEDOR	PRESENTACIÓN	TIPO DE MUESTRA
AVSA S.A.	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

1122

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2605186

Fecha de emisión: 2026-03-12

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Nit	13722559-0
Direccion	CL 8 22 27
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Esther Ayala Gómez
Cargo	
Tel/Fax	+573163591337
E-mail	lacteosvillacan@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Fecha y Hora	2026-03-05 - 12:16:00
Cadena Custodia	25153
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-05	**No. de Muestra**	2605186
Fecha de análisis	2026-03-05	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	1,0 °C
Lote (+)	04/03/26	**Fecha Vencimiento (+)**	17/04/26
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2605186

Fecha de emisión: 2026-03-12

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

1124

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2605795

Fecha de emisión: 2026-03-19

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Nit	13722559-0
Direccion	CL 8 22 27
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Esther Ayala Gómez
Cargo	
Tel/Fax	+573163591337
E-mail	lacteosvillacan@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-03-11 - 14:59:00
Cadena Custodia	25300
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-03-12	**No. de Muestra**	2605795
Fecha de análisis	2026-03-12	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	2,5 °C
Lote (+)	12/03/26	**Fecha Vencimiento (+)**	25/04/26
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

1125

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2605795

Fecha de emisión: 2026-03-19

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

112G

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603525

Fecha de emisión: 2026-02-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Nit	13722559-0
Direccion	CL 8 22 27
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Esther Ayala Gómez
Cargo	
Tel/Fax	+573163591337
E-mail	lacteosvillacan@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Fecha y Hora	2026-02-18 - 14:17:51
Cadena Custodia	24791
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-02-18	**No. de Muestra**	2603525
Fecha de análisis	2026-02-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-12,0 °C
Lote (+)	18/02/26	**Fecha Vencimiento (+)**	03/04/26
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603525

Fecha de emisión: 2026-02-26

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

112 B

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604642

Fecha de emisión: 2026-03-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Nit	13722559-0
Direccion	CL 8 22 27
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Esther Ayala Gómez
Cargo	
Tel/Fax	+573163591337
E-mail	lacteosvillacan@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	GOMEZ GOMEZ CARLOS ALBERTO//LACTEOS VILLA AURORA
Fecha y Hora	2026-02-27 - 11:05:00
Cadena Custodia	25020
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-02-27	**No. de Muestra**	2604642
Fecha de análisis	2026-02-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3,2 °C
Lote (+)	25/02/26	**Fecha Vencimiento (+)**	10/04/26
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

1129

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC
ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2604642

Fecha de emisión: 2026-03-05

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABORATORIO INDUSTRIAL

1130

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603781

Fecha de emisión: 2026-02-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S
Nit	900579930-5
Direccion	Carrera 17 C#578
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Leudys Milena Araujo Mugno
Cargo	Dirección de Calidad
Tel/Fax	+573162373012
E-mail	dir.calidad@indulacteos.com,dir.calidad.sabana@indulacteos.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S
Fecha y Hora	2026-02-17 - 08:34:20
Cadena Custodia	24826
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	LECHE EN POLVO ENTERA FORTIFICADA CON VITAMINA A Y D3- INDULECHE- 380G- HORA: 12:26		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-02-20	**No. de Muestra**	2603781
Fecha de análisis	2026-02-21	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26°C °C
Lote (+)	1J130226.	**Fecha Vencimiento (+)**	2027/02/13
Fecha Elaboración (+)	2026/02/13	**Proveedor (+)**	INDULACTEOS
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	LINEA 2	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<3	3 - 11
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/g	160	1000 - 10000
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	<100	100 - 1000
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 mohos, <10 levaduras	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100

Anotaciones:

1131

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2603781

Fecha de emisión: 2026-02-27

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: DECRETO 616 / 2006

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	117650
Empresa	TROPICAL FRESS S.A.
Dirección	Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Giron
Producto	LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON HIERRO Y VITAMINAS AyD
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	18-02-26
Fecha de vencimiento	17-02-2027
Lugar de Recolección	Planta
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	18-02-2026 14:30:00
Fecha de Análisis	18-02-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	10	Menos de 10	10.000	ufc/g	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	11	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes Fecales	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	100	ufc/g	Rcto placa BParker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto en placa Mossel/ISO 7932
Mohos y levaduras	30	Menos de 10	500	ufc/g	Rcto en placa YGC/NTC 5698
Salmonella	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3352947

Fecha de Emisión: 23-02-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

HAVERHILL

ANEXO 16

1124

Piedecuesta, 31 de marzo de 2026

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

Asunto. **INFORME AVANCE METAS IMPLEMENTACIÓN PLAN PEDAGÓGICO Y ACTIVIDADES DE FORMACIÓN EN HABITOS SALUDABLE MES DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; dando cumplimiento a la obligación técnica específica número 12 "Solicitar, y hacer seguimiento a la implementación de la estrategia educativa", informamos que en el mes de marzo de 2026 no se ha desarrollado alguna actividad programada desde la entidad junto con las instituciones educativas para el desarrollo del plan pedagógico; por lo cual el operador no ha tenido que apoyar dichos espacios.

El operador realizó las actividades de acuerdo con la programación de formación en hábitos saludables en las siguientes sedes:

SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REALIZACIÓN	Número de beneficiarios impactados
Escuela rural la Navarra	16/03/2026	20
Escuela rural Pajonal	18/03/2026	59
	TOTAL	**79**

El operador realiza sensibilización en mensajes de las guías alimentarias para la población colombiana y píldoras de alimentación del plan pedagógico UAPA, esta actividad con taller presencial a través de dinámica con respuesta oral de los beneficiarios y para finalizar se realizó actividad lúdica con la participación de todos los asistentes. Esto en coherencia con el plan de capacitaciones formativas a actores del programa que presentó el operador en su fase de alistamiento.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

ESCUELA RURAL LA NAVARRA -16/03/2026





HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

ESCUELA RURAL PAJONAL- 18/03/2026





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

ANEXO No 2

EL SUSCRITO RECTOR Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ CAE DE LA SEDE ESCUELA RURAL LA NAVARRA DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-SANTANDER

HACE CONSTAR

Que el operador UT Piedecuesta Innova, realizó el día 16 de marzo de 2026, actividad de capacitación en hábitos saludables para los beneficiarios del programa PAE de la sede escolar escuela rural la Navarra, como parte de la formación en hábitos saludables, en la temática de mensajes de las guías alimentarias para la población colombiana y actividad física

En constancia de lo anterior se firma en la institución educativa el día 31 de marzo de 2026.

NOMBRE: Eudoe Anayde Hernandez Blanco
FIRMA:
CEDULA: 52.512.478
CARGO: Docente

NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GENERO	GRADO	GRUPO
1083576395	MU OZ	CABALLERO	LEONEL	ANTONIO	M	4	401
1102641819	DUARTE	VARGAS	GABRIELA		F	5	501
1146336361	OSORIO	SERRANO	DAVID	SANTIAGO	M	5	501
1030195819	CONDE	JAIMES	JACKSON	DAVID	M	5	501
1030196856	MU OZ	CABALLERO	ANICELI		F	4	401
1030198174	HERRERA	CACERES	MARYAM	LISNEY	F	4	401
1102643232	QUEZADA	PAIPA	NAURITH	KATHERINE	F	3	301
1102391519	DIAZ	BUENO	MATIAS		M	3	301
1102643556	OSORIO	SERRANO	SAMUEL	DAVID	M	3	301
1102643828	PINTO	RINCON	ANA	LUCIA	F	2	201
1100897482	JAIMES	ORTEGA	JEFFERSON	DAVID	M	2	201
1097143302	VARGAS	GARCIA	MARIA	JOSE	F	2	201
1102643818	GALVIS	PAIPA	DYLAN	SANTIAGO	M	2	201
1102394248	VARGAS	ALARCON	CAROLINA		F	1	101
1102394249	VARGAS	ALARCON	NATALIA		F	1	101
1119187394	ACEVEDO	PARADA	ERICK	JHOSEP	M	1	101
1096514535	RIVERO	HERNANDEZ	KEINER	SIMON	M	1	101
1069651924	GUTIERREZ	DUARTE	IZHY	SOFIA	F	0	1
1102644911	ALVERNIA	MENDOZA	WILDER	SANTIAGO	M	0	1
1131008856	CABALLERO	GAVIRIA	ANDY	RICARDO	M	0	1

1139

ANEXO No 2

EL SUSCRITO RECTOR Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ CAE DE LA SEDE ESCUELA RURAL PAJONAL DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-SANTANDER

HACE CONSTAR

Que el operador UT Piedecuesta Innova, realizó el día 18 de marzo de 2026, actividad de capacitación en hábitos saludables para los beneficiarios del programa PAE de la sede escolar Pajonal, como parte de la formación en hábitos saludables, en la temática de mensajes de las guías alimentarias para la población colombiana y actividad física.

En constancia de lo anterior se firma en la institución educativa el día 31 de marzo de 2026.

NOMBRE: Luis Rubén Pérez Pinzón
FIRMA: _____
CEDULA: 91548223
CARGO: Docente Sede Pajonal - IVRO

Powered by CamScanner

NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO	GRUPO
1099426476	MORENO	ALMEYDA	GABRIELA		4	401
1102641884	AZA	ABREU	CLAUDIA	JULIANA	5	501
1102640775	DIAZ	HERRE O	DYLLAN	FERNANDO	5	501
1096811705	VASQUEZ	RODRIGUEZ	JUAN	SEBASTIAN	5	501
1102641468	AVENDA O	RAMIREZ	VALENTINA		5	501
1102641957	MENDOZA	VALDERRAMA	KAROL	DAYANA	5	501
1102386812	BAUTISTA	CARVAJAL	KATHERIN	YULIANA	5	501
1102641598	CACERES	QUIROGA	JHOJAN	EDUARDO	5	501
1102641756	JEREZ	CADENA	JUAN	PABLO	5	501
1102393327	ACOSTA	SANCHEZ	LUIFER	ISAAC	4	401
1095726494	CACERES	CHAPARRO	ERIC	ALEJANDRO	5	501
1102388217	BECERRA	BARRAGAN	MARIANGEL		3	301
1102643002	CACERES	CMACHO	CHARID	CAMILA	4	401
1102387699	ACU A	GELVEZ	DANIEL		4	401
1097132948	GONZALEZ	DIAZ	MARIA	JOSE	4	401
1097134503	SEQUEDA	DIAZ	CAROLINA		4	401
1096075463	RODRIGUEZ	ALVAREZ	WILMER	DAMIAN	3	301
1221465668	CAMACHO	BUENO	ANGELA	VALERIA	3	301
1102643300	MARTINEZ	CACERES	ISABELLA		3	301
1102392438	AGUILAR	LAGUADO	CHRISTOPHER		3	301
1102643731	RANGEL	CAMACHO	EMILY	NATALIA	2	201
1102390841	MU OZ	GUALDRON	YEIMY	ELIZABETH	3	301
1102391122	ORELLAN	CHAPARRO	DANNA	ELVIRA	3	301
1102643229	MANOSALVA	GONZALEZ	ELIANA	MARIA	3	301
1102392502	AVENDA O	RAMIREZ	LUIS	ANGEL	3	301
1102643208	HERNANDEZ	CARRE O	LUCIA		3	301
1102391189	BEDOYA	CAMACHO	DYLAN	SANTIAGO	2	201
1102390995	GOMEZ	BARRAGAN	ANDRES	SANTIAGO	3	301
1102642973	PAEZ	MARTINEZ	JOHAN	SNEYDER	3	301
1065919263	VARGAS	HERRERA	DAILYNG	DAYANA	3	301
1186213503	GAMBOA	DELGADO	ANDRES	DAVID	3	301
1102393493	LAGUADO	MANTILLA	LUZ	HELENA	2	201
1030198960	VARGAS	HERRERA	STEPHEN	SANTIAGO	2	201
1102393002	PEDRAZA	QUINTERO	JHON	ALEXIS	2	201
1102393588	GUEVARA	QUINTERO	VALERY	SMANTHA	2	201
1097145384	RODRIGUEZ	BARRAGAN	MARIA	ALEXANDRA	2	201
1102643958	JEREZ	CADENA	JESUS	DAVID	1	101
1102394014	VARGAS	VERA	EMILY	VALERIA	2	201
1244778462	BARRERA	SANTAMARIA	DULCE	MARIA	0	1
1102644434	RODRIGUEZ	JAIMES	ZOE	VICTORIA	1	101
N47006867871	FREITEZ	MAJANO	MAIBELY	JOSEANNY	1	101
1102395286	ARDILA	CAICEDO	SAMUEL	ESTIVEN	0	1
1102394650	ROJAS	ORTEGA	YOIFFREINNER	YAIR	1	101
1102645027	ACEVEDO	CACERES	JESUS	DAVID	0	1
1102645518	GUEVARA	RONDON	ANGEL	JACOB	0	1
1102394277	CACERES	CHAPARRO	NICOLAS	SAMIR	1	101
1102644914	MANOSALVA	MANOSALVA	ANNY	LUCIA	0	1
1102395110	ACOSTA	SANCHEZ	LOVE	LUCYMAR	0	1
1102394882	SEQUEDA	DIAZ	JOHAN	SEBASTIAN	0	1
1102395149	CARDENAS	RANGEL	MARILYN	ISABLEA	0	1
1097149342	LOZADA	BASTO	ASLY	NAIHARA	0	1
1102396646	CHINCHILLA	VARGAS	HELEN	MELISSA	-1	-101
1102645972	CHAPARRO	CAMACHO	YAN	SALVADOR DA	-1	-101
1020240797	CUADROS	BONILLA	VICTOR	MANUEL	-1	-101
1096707933	NI O	ACERO	KAYLIN	VIOLETT	0	1
1102395137	HERNANDEZ	VILLAMIZAR	MARIA	VICTORIA	0	1
1023046721	GUYANIZO	LARROTA	DYLAN	EMMANUEL	-1	-101
1035238108	ZULETA	FREITEZ	SAMUEL	MATHIAS	0	1

1102396116	LAGUADO	MANTILLA	ANGE	ELIAS	-1	-101

HAVERHILL

ANEXO 17

ACTA DE REUNIÓN		
HORA INICIO 2:00 P.M.	**HORA FINAL** 04:00 P.M	**LUGAR** Oficina Administrativa operador

OPERADOR:	UT PIEDECUESTA INNOVA	**N° CONTRATO:**	CO1.PCCNTR.8680192
INTERVENTORIA	HAVERHILL SAS	**FECHA DE LA VISITA:**	25/03/2026

OBJETIVO

Verificar requisitos del componente administrativo de acuerdo con obligaciones contractuales del operador en sus instalaciones

DESARROLLO DE LA VISITA Y/O REUNIÓN

1. VERIFICACIÓN PERSONAL CONTRATADO EN MARZO DE 2026

1.1 PERSONAL MINIMO

Para el período reportado (**mes de marzo**) el OPERADOR informa que se mantiene el personal mínimo requerido, presentado en la fase de alistamiento y que se detalla a continuación:

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

REVISIÓN INTERVENTORIA: EL OPERADOR CUMPLE con la contratación del personal mínimo requisito según exigencias contractuales. La verificación de estos contratos y sus respectivos soportes se realizó en el marco de la fase de alistamiento y dichos documentos reposan en el archivo físico en la oficina administrativa del operador y copia digital en repositorio de la interventoría. Junto con la primera cuenta del mes de enero de 2026 el operador entregó una carpeta física con una copia idéntica en contenido a la que se encuentra en la bodega. El operador adicionalmente contrató de forma voluntaria un administrativo de apoyo y ocho personas de apoyo operativo.

1.2 PERSONAL MANIPULADOR Y SUPERNUMERARIAS

Se realizó verificación detallada de documentos de personal manipulador contratado para el mes de marzo de 2026, en donde se revisaron contratos, hoja de vida, afiliaciones a seguridad social, certificado de capacitación en BPM, soporte de entrega de dotación y exámenes médicos. El contrato del personal es por obra labor y por el tiempo de vigencia del contrato. La coordinadora del contrato indica que el personal estará activo hasta junio de 2026 por periodo de receso escolar.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE	CEDULA	FECHA INICIO	NOVEDAD
CENTRO DE COMERCIO	CENTRO DE COMERCIO SEDE A	ANGIE YULIEHT VILLAMIZAR GARCIA	1098700423	19/1/2026	
	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA PRESENTACION	CLAUDIA MILENA RAMIREZ RUEDA	1102363355	2/2/2026	
		ROSA OMAIRA JAIMES ARGUELLO	37541735	2/2/2026	
		YULY ESTHER ARENAS JAIMES	37618537	19/1/2026	
	JARDIN INFANTIL NACIONAL SEDE C	YOLANDA SALCEDO VELANDIA	23551672	19/1/2026	
ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE PIEDECUESTA	MARTHA LILIANA LAVERDE	37619387	26/1/2026	
		KAREN JULIANA HERNANDEZ HERNANDEZ	1005326178	26/1/2026	
		MARIA ISABEL PAZ CABALLERO	332785440	26/1/2026	
		KAROLINA HERNANDEZ GONZALEZ	1102380357	26/1/2026	
		KAREN DAYANNA LAVERDE MEDINA	1005541533	2/2/2026	
		JENNYFER ANDREA GOMEZ MANTILLA	1102386784	2/2/2026	
	VILLANUEVA	BERNARDA HERRERA BAUTISTA	63441436	2/2/2026	
INSTITUTO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	CENTRO EDUCATIVO INTEGRAL ALFA Y OMEGA	NEROLIS PATRICIA SIERRA ZAMBRANO	63469002	19/1/2026	
		MARIA LUISA SALCEDO VELANDIA	39794667	26/1/2026	MEDIO TIEMPO
	ESCUELA RURAL BARROBLANCO	ELISABETH CABALLERO BARRAGAN	37541922	19/1/2026	
	ESCUELA URBANA BARROBLANCO	SANDRA MILENA OREJUELA OSORIO	37619862	19/1/2026	
	INST. LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO DEL SUR	N/A			
COLEGIO BALBINO GARCIA	COLEGIO DEPARTAMENTAL BALBINO GARCIA	N/A			
	CONCENTRACIÓN BALBINO GARCIA	KAREN PAOLA NIÑO CARREÑO	1102353595	19/1/2026	
		MIRIAM MARTINEZ BARRIOS	63341248	26/1/2026	
	CONCENTRACIÓN MARIA AUXILIADORA	BERTHA VIVIANA JURADO	1005540538	19/1/2026	
		LUZ ADRIANA JURADO BARAJAS	37544648	2/2/2026	
		CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ RUEDA	1102363355	2/2/2026	
		INGRID TATIANA DE ARMAS	39021005	19/1/2026	
COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS	COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS SEDE PRINCIPAL	JINNA GRICELA CABALLERO BARRAGAN	1102354879	19/1/2026	
		CLAUDIA MILENA RODRIGUEZ RUEDA	1102363355	2/2/2026	MEDIO TIEMPO
COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY	COLEGIO MUNICIPAL CARLOS VICENTE REY SEDE A	NANCY CECILIA JAIMES OCHOA	37.617.946	2/3/2026	INGRESO 02 DE MARZO
		CINDY PAOLA RIAÑO HERNANDEZ	1098724091	19/1/2026	
		BELSY MORENO PATIÑO	1102370530	19/1/2026	
	CONCENTRACION ESCOLAR SAN CARLOS	ANGIE VIVIANA MORGADO CABALLERO	1102388917	19/1/2026	
	CONCENTRACION ESCOLAR SAN CRISTÓBAL	ANA MILENA TARAZONA	37727210	19/1/2026	
COLEGIO CABECERA DE LLANO	COLEGIO CABECERA DEL LLANO	JACINTA SANDOVAL JAIMES	28297155	19/1/2026	
		ERIKA MARCELA VESGA NIÑO	37617374	19/1/2026	

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	NOMBRE	CEDULA	FECHA INICIO	NOVEDAD
	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS	JOHANA ANDREA BULLA AREVALO	1118120185	19/1/2026	
	ESCUELA RURAL MESETA GRANDE	CAE			
COLEGIO VICTOR FELIX GOMEZ NOVA	COLEGIO VICTOR FELIX GOMEZ NOVA SEDE A	ANGELA SERRANO OSORIO	63502846	19/1/2026	
		JINNA GRICELA CABALLERO BARRAGAN	1102354879	19/1/2026	MEDIO TIEMPO
	CONCENTRACIÓN FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	YANETH REYES ALARCON	37933688	19/1/2026	
		MARIA LUISA SALCEDO VELANDIA	39794667	26/1/2026	
INSTITUTO PROMOCION SOCIAL	INSTITUTO PROMOCIÓN SOCIAL	FRANCISCO GENARO ALCOCER CAMPOS	91345161	19/1/2026	
		LILIA YANETH ANAYA ORDUZ	63475407	19/1/2026	
		ANA MARIA GOMEZ CONTRERAS	37729383	19/1/2026	
		MARIA ISABEL PAZ CABALLERO	332785440	26/1/2026	TRASLADO EL 13 MARZO
		FLOR PEREZ FERREIRA	37543322	2/2/2026	
		MARTHA JULIANA JAIMES	63451641	9/2/2026	TRASLADO EL 16 MARZO
		EMILCE LANDEAZABAL CARDENAS	1102361588	2/2/2026	
		ALBA LEONOR ROJAS ALVARADO	37543650	19/1/2026	
	ESCUELA RURAL EL DIAMANTE	MAYERLY ACOSTA FERRER	1098798840	9/2/2026	
		LUZ ALBA QUINTERO APARICIO	28338631	26/5/2026	
	ESCUELA RURAL GUATIGUARA BAJO	LEINY LORENA ROZO CARDENAS	1192895722	19/1/2026	
		RUTH CLEMENCIA VILLAMIZAR	63474788	2/2/2026	
		MARIA EUGENIA VILLAMIZAR	37540688	19/1/2026	
	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO	CLAUDIA JULIANA RIVERA FUENTES	63501092	19/1/2026	
LUIS ENRIQUE FIGEROA REY	COLEGIO LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY	NANCY BEATRIZ LEMA	63251901	9/2/2026	
		MARIA ELENA SANTAMARIA	63295417	9/2/2026	
		MARIA LUCENIT CAMPOS SANCHEZ	23.147.955	19/1/2026	TRASLADO EL 16 MARZO
INSTITUCION EDUCATIVA LA VEGA	ESCUELA RURAL ALTO DE VACAS	CAE			
	ESCUELA RURAL CARTAGENA	LUZ AMPARO GONZALEZ CARVAJAL	37618644	19/1/2026	
	ESCUELA RURAL CHUCURI	YOLANDA MORENO CELIS	1005538747	19/1/2026	
	ESCUELA RURAL LA CHORRERA	CAE			
	ESCUELA RURAL LA CUCHILLA	ELIZABETH ROJAS ROJAS	1095793767	19/1/2026	
	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	ESLENDI ALEXANDRA ORTIZ MONTAÑEZ	1005541010	19/1/2026	
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA VEGA - SEDE PRINCIPAL	LEIDY JAIMES ARANDA	1102383568	19/1/2026	
		KELLY JOHANNA PINTO SARAVIA	1102370698	2/2/2026	
INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO	ESCUELA GUAMO GRANDE	BLANCA NUBIA DEHOYES	1103692094	19/1/2026	
		NANCY AZUCENA CABANZO CABANZO	37550355	2/2/2026	