



consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente y conociendo su espíritu de cooperación, así como su apoyo al programa me permito relacionar la siguiente solicitud:

ESCUELA RURAL TOBOSO:

Se solicita de manera atenta a la Entidad Territorial la valoración y adecuación del comedor escolar, específicamente en el área de almacenamiento de alimentos, debido a que se han identificado ingresos de murciélagos que generan riesgos de contaminación y afectan las condiciones de inocuidad. Resulta necesario realizar intervenciones en la infraestructura que permitan sellar accesos, mejorar el cerramiento y garantizar que el espacio cumpla con los requerimientos mínimos de protección y control sanitario establecidos en la normativa vigente.

DOTACION DE MENAJE

ELEMENTOS	CANTIDAD
LICUADORA	1

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

ANEXO 2.



COLEGIO SAN LUIS GONZAGA

Aprobado según Resolución N. 05433 de julio 27 de 2020

DANE: 168235000022

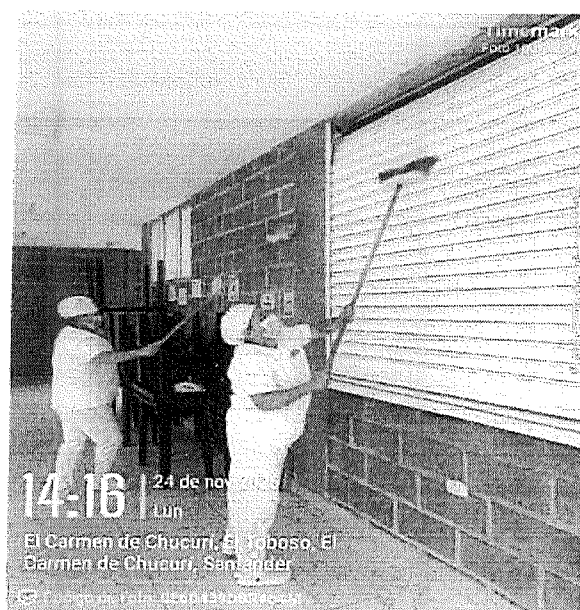
NIT: 804.008.227-8

ACTA DE ACTIVIDADES	
Fecha: Octubre 14 del 2025	Hora: 3:30 P.M
Lugar:	Restaurante escolar sede P el Toboso
Dependencia que convoca:	Comité CAE
Actividad:	Revisión de inventario
Objetivo:	Organizar el inventario de menaje del restaurante escolar y dar de baja los utensilios inservibles.
<p>El día 14 de octubre siendo las 3:30 P.M se reunió el comité del PAE con el fin de revisar el inventario de menaje y dar por baja los tensillos inservibles, en este caso se reviso y dio de baja:</p> <p>1 licuadora marca OSTERIZER domestica ya que presenta fallas y no funciona.</p> <p>En constancia firma</p> <p>Manipuladoras</p> <p><u>Mercedes Lizarazo Robles</u></p> <p>Mercedes Lizarazo</p> <p><u>Gloria Smith Rivero Sanchez</u></p> <p>Gloria Rivero</p> <p><u>Yolimar Joya</u></p> <p>Yolimar Joya</p> <p>Docente representante PAE</p>	

ANEXO 3.



JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL COMEDOR ESCOLAR



Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel - Bucaramanga
Teléfono 321.2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

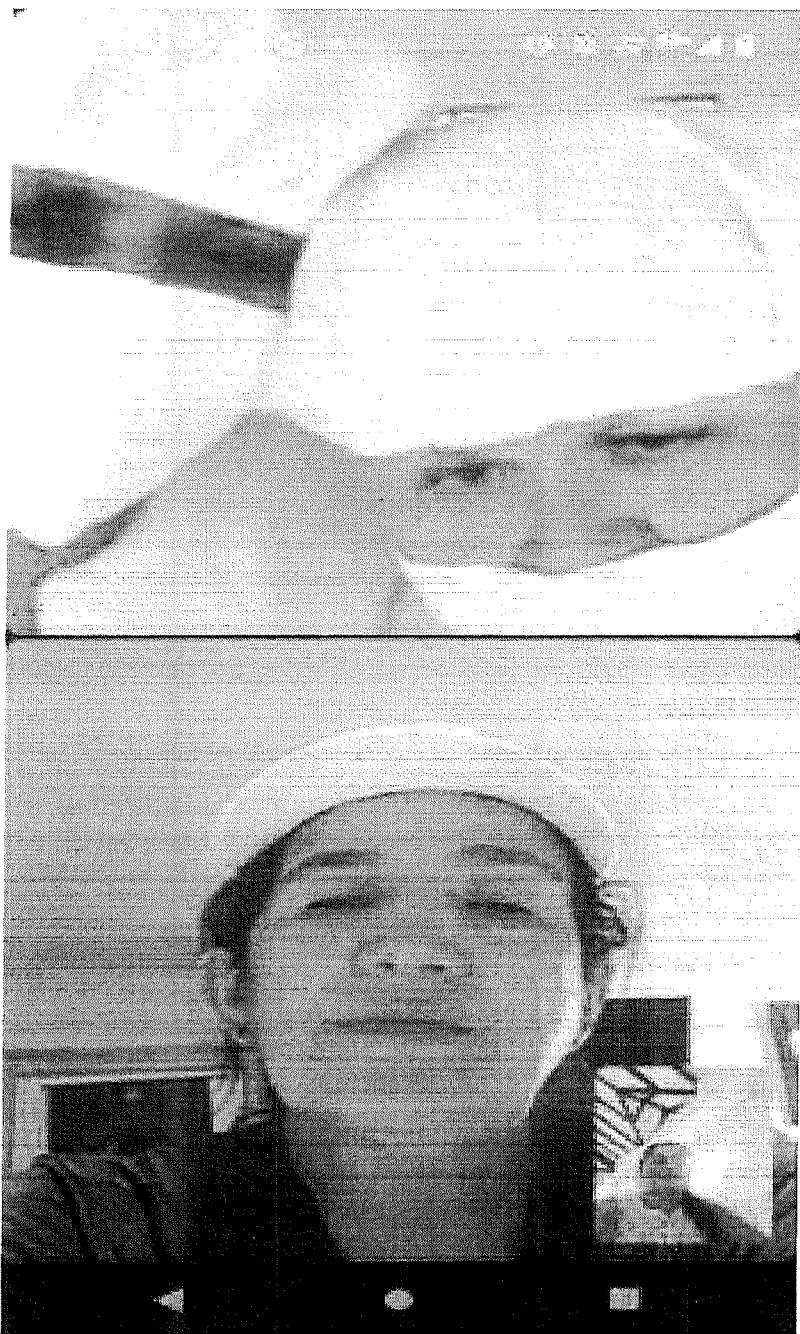
ANEXO 4

FORMATO DE CAPACITACION EN PUNTO RACION PREPARADA EN SITIO		CONSORCIO 82-M SANTANDER
FECHA: 24/11/2025	NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACION	BELSY SANCHEZ
MUNICIPIO: CARMEN DE CHUCURI	CARGO	INGENIERA DE ALIMENTOS
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL TOBOSO		
FORMATO DE CAPACITACIONES, SUGERENCIAS, Y COMPROMISOS REALIZADOS EN LAS VISITAS A LOS PUNTOS DE ATENCION PAE		
OBJETIVO: Capacitacion en BPM, entrega y diligenciamiento de formatos.		
TEMAS TRATADOS:		
DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DE PLAN DE SANEAMIENTO, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - PUNTOS CRITICOS DE CONTROL, ETAS(Enfermedades transmitidas por alimentos), USO ADECUADO DOTACION.		
DESCRIPCION DE LOS TEMAS:		
Se realiza refuerzo al personal manipulador de los temas descritos anteriormente :		
BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA Y LAVADO DE MANOS: Se realiza sensibilizacion a personal manipulador de alimentos en la aplicacion de BPM en comedor escolar, evitando practicas anti higienicas como toser, escupir, no lavarse las manos despues de cada cambio de actividad y cuando se va al baño, el uso de joyas y accesorios, uñas limpias y cortas sin esmalte. Asi mismo se le recordo que no esta permitido el ingreso de personal ajeno al servicio.		
TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS: Los alimentos cuando se ingieren en mal estado, contaminados con bacterias, virus, mohos, toxinas o productos quimicos, producen en el organismo una serie de enfermedades, cuyos sintomas mas frecuentes son náuseas, vómitos, diarrea y dolores abdominales. Los alimentos pueden ser vehículos que transportan microorganismos o parásitos, cuando esto sucede, es por falta de higiene en la manipulacion de los alimentos, por ser elaborados en ambientes sucios.		
LIMPIEZA Y DESINFECCION DE AREAS, SUPERFICIES Y MENAJE: Cumplir con las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos.		
PUNTOS CRITICOS DE CONTROL: Entendiendo por puntos de control críticos los lugares, prácticas, procedimientos o procesos en los que se producen los riesgos y donde puede ejercerse control, de forma que ese riesgo pueda ser eliminado o reducido a un nivel aceptable. en este punto se le recalco la importancia de identificar cada punto dentro del proceso y tenerlos bajo control.		
USO ADECUADO DE DOTACION: Se recuerda el uso completo de la dotacion en el comedor escolar para evitar riesgos de contaminacion en alimentos, gorro, tapabocas, pantalon, blusa y calzado cerrado, la cual debe estar limpia. Recordar que no esta permitido el ingreso de personal ajeno a las areas y que todo el personal debe cumplir con los requisitos minimos de ingreso (Dotacion completa)		
COMPROMISOS		
* Realizar correctamente limpieza y desinfeccion de areas, realizando las actividades diarias que sean necesario para garantizar la inocuidad		
* Llevar registro diario de entradas y salidas de alimentos en comedor escolar.		
* Verificar que los alimentos entregados en el comedor escolar posean rotulado y contengan la informacion minima descrita.		
* Recordar siempre la implementacion de BPM en comedor escolar.		
* Mantener publicados los avisos correspondientes al programa de alimentacion escolar, señalizacion de areas, avisos de BPM y practicas higienicas.		
FIRMAS:		
Firma: Mercedes Lizano	Firma: Gloria Rivero Sanchez	
Nombre: Mercedes Lizano	Nombre: Gloria Rivero Sanchez	
Cargo: Manipuladora	Cargo: Manipuladora.	
Nombre del capacitador: BELSY SANCHEZ PAIPA		
Firma: Belsy Sanchez		
Cargo: Coordinadora		



ANEXO 4

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA CAPACITACION





CONSORCIO

AS SANTANDER 2026

CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
Formato de Oficio			
Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025	Página 1 de 3

Bucaramanga, 2 de Diciembre de 2025

Señora

GLADYS RUEDA

Docente Escuela Rural el Toboso

Municipio de el Carmen de Chucuri

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaría de Educación de Santander

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0438S – Colegio San Luisa Gonzaga – Escuela Rural el Toboso – Municipio de el Carmen de Chucuri.

CÓDIGO No. SNTDR-0438S

Respetado:

El **Consortio AS Santander 2026**, da trámite a la comunicación del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia Escolar (y tiene nuestro radicado interno **SNTDR-0438S**) en la cual indica:

Buenos días,

Nos permitimos aclarar que la PQRSD referida, corresponde al Colegio San Luis Gonzaga, sede escuela rural el Toboso.

Atentamente,

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría **Consortio AS Santander 2026** requirió al Operador del contrato de suministro, **CONSORCIO 82-M SANTANDER**.

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

28121

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
		Página 2 de 3	

En la respuesta del 2 de diciembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Equipo Técnico PAE, manifestando lo siguiente:

- En atención a la observación presentada, se aclara que el equipo que requiere intervención no corresponde a la estura, sino a la licuadora asignada al comedor escolar. Durante la verificación técnica se evidenció que la licuadora presenta desgaste asociado a su vida útil, por lo cual no es viable efectuar mantenimiento correctivo adicional.
- En consecuencia, se gestionó ante la Entidad Territorial la solicitud de reposición del equipo, considerando la necesidad de dotar a la sede con una licuadora nueva que garantice condiciones adecuadas para la preparación de los alimentos. Se adjunta oficio de gestión y Gmail (**ANEXO 1**); y oficio del equipo CAE dando de baja el equipo (**ANEXO 2**).
- Respecto a la presencia de excretas de murciélago en el área de consumo, se ejecutó una jornada integral de limpieza y desinfección, reforzando el control de vectores y la inspección permanente de las zonas de almacenamiento y servicio (**ANEXO 3**. Evidencia fotográfica de la jornada de limpieza y desinfección). Adicionalmente, se elaboró y remitió un oficio de gestión a la Entidad Territorial solicitando la adecuación de la infraestructura, con el fin de evitar el ingreso y permanencia de estos animales en el área de almacenamiento (Anexo 1. Oficio de gestión y Gmail de envió)

Adicionalmente, se llevó a cabo capacitación al personal manipulador orientada al fortalecimiento de las buenas prácticas de manufactura, prevención de enfermedades transmitidas por alimentos, procedimientos de higiene y desinfección de superficies y menaje, puntos críticos de control y adecuado uso de la dotación. Estas acciones buscan garantizar la inocuidad de los alimentos y el cumplimiento de los lineamientos técnicos aplicables. (Anexo 4. Formato de capacitación y evidencia fotográfica)

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

2. La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
3. En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes.

28122

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
		Página 3 de 3	

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO

Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora *Leidy Johanna Linares*

Revisado por: Soley Ayala Pardo *S*

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0438S – Colegio San Luisa Gonzaga – Escuela Rural el Toboso– Municipio de el Carmen de Chucuri.

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

Para: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

CC: spqrconsorcio82msantander@gmail.com, pae@santander.gov.co

28123

3 de diciembre de 2025, 13:42

Señora

GLADYS RUEDA

Docente Escuela Rural el Toboso

Municipio de el Carmen de Chucuri

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaría de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0438S – MUNICIPIO DEL CARMEN DE CHUCURI**

*Concepto de cierre **PQRSD SNTDR-0438S – Colegio San Luisa Gonzaga – Escuela Rural el Toboso– Municipio de el Carmen de Chucuri.***
Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0438S.pdf



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

28124

SNTDR-0439S

EL CARMEN DE

CHUCURI

Re: REPORTE SPQRSD Z3_TZ_30_11/11/2025 MUNICIPIO_CARMEN DE CHUCURÍ_IE COLEGIO SAN LUIS GONZAGA_ER EL TOBOSO

28125

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

2 de diciembre de 2025, 10:53

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>,
spqrconsorcio82msantander@gmail.com

CC: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

Buenos días,

Nos permitimos aclarar que la PQRSD referida, corresponde a la Institución Educativa El Centenario, sede escuela Rural La Piragua.

Atentamente,

EQUIPO TÉCNICO

Dirección de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación

Proyectó: Nicolle Andrea Almeyda Angarita - DPE/SED

El mié, 12 nov 2025 a las 22:25, TECNICO PAE (<tecnico.pae@santander.edu.co>) escribió:

Bucaramanga, 12 de noviembre de 2025

Señores

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Representante SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Email: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Bucaramanga (Santander)

Señores

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Email: spqrsantander@asdelvalle.com

Bucaramanga (Santander)

Cordial saludo,

Por medio de la presente, se remite PQRSD de la Institución Educativa Colegio San Luis Gonzaga: Escuela Rural El toboso:

Durante la revisión por parte del Profesional de campo con la docente Gladys Rueda, observaron que:

-La estufa solo enciende una hornilla, está hornilla enciende solo una parte. Por lo tanto, requieren mantenimiento técnico. Se adjunta evidencia fotográfica y video.

-Se evidencia presencia de heces fecales de murciélago en el área de consumo de alimentos. 28126

Según los establecidos en el protocolo Anexo 12: Otras que afecten la prestación del servicio y presencia de plagas.

Se solicita:

1. Gestiones y actuaciones pertinentes por parte del *Consortio 82-M Santander*, y el respectivo seguimiento por parte del *Consortio AS Santander 2026*.
2. En este sentido, se solicita adelantar los trámites pertinentes y necesarios, con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del Programa, mediante la adopción de las acciones correspondientes.
3. Enviar respuesta a la docente Gladys Rueda Correo electrónico: ruedagladys686@gmail.com / Teléfono de contacto: 3168556372 con copia al correo: colegiosanluisgonzagaelcarmen@santander.edu.co

Atentamente,

EQUIPO TÉCNICO

Dirección de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación

Proyectó: Claudia Liliana Espinel Cornejo Nutricionista SED DPE

PQRSD CODIGO - SNTDR-0439S- INSTITUCION EDUCATIVA CENTENARIO - ESCUELA RURAL LA PIRAGUA - MUNICIPIO DEL CARMEN DE CHUCURI 28127

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com> 13 de noviembre de 2025, 11:57

Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Señor

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante legal CONSORCIO 82-M SANTANDER

De manera atenta se remite, PQRSD CODIGO SNTDR-0439S, para su trámite y fines pertinentes, dando respuesta y alcance a las mismas en los tiempos establecidos dentro del

protocolo de PQRSD, correspondiente a la siguiente Institución Educativa y municipio.

PQRSD CODIGO - SNTDR-0439S- INSTITUCION EDUCATIVA CENTENARIO - ESCUELA RURAL LA PIRAGUA - MUNICIPIO DEL CARMEN DE CHUCURI

LEIDY LINARES ARDILA

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 OFICIO REMISORIO SNTDR-0439S.pdf

 EVIDENCIA FOTOGRAFICA.pdf

 EL

 CARMEN DE CHUCURI.pdf

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pagina

2818

Bucaramanga, 2025-11-12

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

CODIGO No. SNTDR-0439S

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: SOLICITUD – Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO –
Sede ESCUELA RURAL LA PIRAGUA – Municipio EL CARMEN DE CHUCURÍ

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la solicitud recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-11-12
- **Origen:** Docente Yolimar Joya
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-11-13
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- SOLICITUD

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medidas a tomar frente a la solicitud presentada.
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes para dar respuesta.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,


CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

Re: RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0439S – INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO – Sede ESCUELA RURAL LA PIRAGUA – Municipio EL CARMEN DE CHUCURI. B129

"CONSORCIO82M SANTANDER"
<spqrconsorcio82msantander@gmail.com>
Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

2 de diciembre de 2025, 11:19

El mar, 25 nov 2025 a las 17:53, SPQR (<spqrsantander@asdelvalle.com>) escribió:
Buenas tardes

Se hace devolucion de la presente ya que la docente manifiesto que aun no se ha realizado el mantenimiento a la licuadora

24 de noviembre de 2025, 11:36, "CONSORCIO82M SANTANDER"
<spqrconsorcio82msantander@gmail.com> escribió:

 RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0439S – INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO – Sede ESCUELA RURAL LA PIRAGUA – Municipio EL CARMEN DE CHUCURI.pdf



28130

Bucaramanga, 2 de diciembre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consortio As Santander 2026

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER

ASUNTO: RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0439S – INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO – Sede ESCUELA RURAL LA PIRAGUA – Municipio EL CARMEN DE CHUCURI.

Cordial saludo,

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a QUEJA SNTDR-0439S. – INSTITUCION EDUCATIVA EL CENTENARIO – Sede ESCUELA RURAL LA PIRAGUA – Municipio EL CARMEN DE CHUCURI, interpuesta *Docente Yolimar Joya "La estufa solo enciende una hornilla, está hornilla enciende solo una parte. Por lo tanto, requieren mantenimiento técnico. Se adjunta evidencia fotográfica y video. Se evidencia presencia de heces fecales de murciélago en el área de consumo de alimentos."*

En atención a la observación presentada, durante la evaluación técnica realizada en sitio, se determinó que dicho equipo superó su vida útil y presenta deterioro estructural y funcional que impide garantizar condiciones de operación seguras, por lo cual no es procedente efectuar mantenimiento correctivo.

Con fundamento en lo anterior, se elaboró y remitió el oficio de gestión correspondiente, solicitando la baja del equipo y la dotación de una estufa nueva, con el fin de asegurar la adecuada prestación del servicio alimentario y mitigar cualquier riesgo asociado al uso de equipos obsoletos.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

**Solicitud de adecuaciones de infraestructura y/o menaje en el restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar. ESCUELA RURAL LA PIRAGUA
MUNICIPIO EL CARMEN DE CHUCURI**

28131

Consortio 82M Santander <82msantander@gmail.com>
Para: alcaldía@elcarmen-santander.gov.co

2 de diciembre de 2025, 11:06 a.m.

 Solicitud de adecuaciones de infraestructura y/o menaje en el restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar..pdf
117K



Bucaramanga, 2 de diciembre de 2025

28132

Señor:
William Tello Sierra
Alcalde
Municipio El Carmen de Chucuri
Santander

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Solicitud de adecuaciones de infraestructura y/o menaje en el restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar.

Reciba un cordial saludo, deseándole éxitos en sus actividades diarias; Teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar se desarrolla en el municipio en la modalidad Ración preparada en Sitio, por lo que se requiere un área adecuada para la distribución y consumo de los alimentos, la cual debe cumplir con unos requerimientos mínimos en cuanto a infraestructura y dotación de equipos y/o menaje se refiere. En este sentido retomamos lo estipulado en la resolución 00335 del 2021 Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, específicamente lo relacionado con las responsabilidades del Ente Territorial:

Artículo 2. Alcance de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE, así como los anexos determinados en la presente disposición, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

Estos actores del Programa de Alimentación Escolar (PAE) cumplirán las funciones señaladas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, especialmente Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales.

Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar PAE:

3. Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.

14. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y



28133

consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente y conociendo su espíritu de cooperación, así como su apoyo al programa me permito relacionar la siguiente solicitud:

ESCUELA RURAL LA PIRAGUA:

DOTACION DE MENAJE

ELEMENTOS	CANTIDAD
Estufa industrial tres fogones	1

Atentamente,


SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

Bucaramanga, 2 de Diciembre de 2025

28139

Señora

YOLIMAR JOYA

Docente Escuela Rural la Piragua

Municipio El Carmen de Chucuri

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaría de Educación de Santander

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Concepto de cierre **PQRSD SNTDR-0439S** – Institución Educativa el Centenario – Escuela Rural La Piragua – Municipio de El Carmen de Chucuri.

CÓDIGO No. SNTDR-0439S

Respetado:

El **Consortio AS Santander 2026**, da trámite a la comunicación del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia Escolar (y tiene nuestro radicado interno **SNTDR-0439S**) en la cual indica:

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

2 de diciembre de 2025, 10:53

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>,
spqrconsorcio82msantander@gmail.com

CC: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

Buenos días,

Nos permitimos aclarar que la PQRSD referida, corresponde a la Institución Educativa El Centenario, sede escuela Rural La Piragua.

Atentamente,

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría **Consortio AS Santander 2026** requirió al Operador del contrato de suministro, **CONSORCIO 82-M SANTANDER**.

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

En la respuesta del 2 de diciembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Equipo Técnico PAE, manifestando lo siguiente:

- En atención a la observación presentada, se aclara que el equipo inicialmente relacionado para intervención corresponde a la estufa institucional. No obstante, durante la evaluación técnica realizada en sitio, se determinó que dicho equipo superó su vida útil y presenta deterioro estructural y funcional que impide garantizar condiciones de operación seguras, por lo cual no es procedente efectuar mantenimiento correctivo.

Con fundamento en lo anterior, se elaboró y remitió el oficio de gestión correspondiente, solicitando la baja del equipo y la dotación de una estufa nueva, con el fin de asegurar la adecuada prestación del servicio alimentario y mitigar cualquier riesgo asociado al uso de equipos obsoletos.

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

2. La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
3. En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes.

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO

Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora

Revisado por: Soley Ayala Pardo

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0439S – Institución Educativa el Centenario –
Escuela Rural La Piragua – Municipio de El Carmen de Chucuri

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>3 de diciembre de 2025, 13:46

Para: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

CC: spqrconsorcio82msantander@gmail.com, pae@santander.gov.co28136

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el
concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0439S – MUNICIPIO DEL CARMEN DE CHUCURI**

*Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0439S – Institución Educativa el Centenario – Escuela Rural La
Piragua – Municipio de El Carmen de Chucuri*

Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 [CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0439S.pdf](#)

Fwd: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0439S – Institución Educativa el Centenario – Escuela Rural La Piragua – Municipio de El Carmen de Chucuri

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>9 de diciembre de 2025, 17:49

Para: colegiosanluisgonzagaelcarmen@santander.edu.co

CC: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>28137

----- Mensaje reenviado -----

De: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>
Para: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>
CC: spqrconsorcio82msantander@gmail.com, pae@santander.gov.co
Enviado: 4 de diciembre de 2025, 17:39
Asunto: Fwd: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0439S – Institución Educativa el Centenario – Escuela Rural La Piragua – Municipio de El Carmen de Chucuri

----- Mensaje reenviado -----

De: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>
Para: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>
CC: spqrconsorcio82msantander@gmail.com, pae@santander.gov.co
Enviado: 3 de diciembre de 2025, 13:46
Asunto: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0439S – Institución Educativa el Centenario – Escuela Rural La Piragua – Municipio de El Carmen de Chucuri

Señora

YOLIMAR JOYA

Docente Escuela Rural la Piragua

Municipio El Carmen de Chucuri

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0439S – MUNICIPIO DEL CARMEN DE CHUCURI**

*Concepto de cierre **PQRS**D SNTDR-0439S – Institución Educativa el Centenario – Escuela Rural La Piragua – Municipio de El Carmen de Chucuri*

Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0439S.pdf

28138

SNTDR-0440Q

SAN VICENTE DE

CHUCURI

REPORTE SPQRD Z3_TZ28_12/11/2025_SAN VICENTE DE CHUCURÍ_INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>12 de noviembre de 2025, 23:03

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>, spqrconsorcio82msantander@gmail.com

CC: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

28Kp

Bucaramanga, 12 de noviembre de 2025

Señores

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Representante SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Email: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Bucaramanga (Santander)

Señores

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Email: spqrsantander@asdelvalle.com

Bucaramanga (Santander)

Cordial saludo.

En el comité de Alimentación Escolar de la Institución Educativa Miradores de Llana Caliente ubicado en el municipio de San Vicente de Chucurí que se llevó a cabo el pasado 6 de noviembre de 2025 de manera virtual en el marco de la campaña CAE al Día, fueron reportadas por los padres de familia, coordinador de la Institución educativa y estudiantes las siguientes situaciones:

- El coordinador de la Institución Educativa informó que el jugo de fruta correspondiente al martes 4 de noviembre no pudo ser consumido por los estudiantes, debido a que se encontraba fermentado. Indicó que las manipuladoras de alimentos habían cocinado la fruta y posteriormente la dejaron en refrigeración. Esta situación fue reportada al enlace del Operador.
- Los estudiantes manifestaron la existencia de un alto nivel de desperdicio de alimentos, especialmente en los menús que incluyen pastas y frijoles, ya que no son de su agrado debido a la forma en que se preparan.
- Se recibieron observaciones sobre la calidad del arroz en algunas entregas.

Se adjunta copia del Informe de socialización virtual sobre el CAE realizado en la Institución educativa Miradores de Llana Caliente elaborado por la profesional de Psicología del Equipo Técnico Social de la Dirección de Permanencia Escolar.

Según los establecidos en el protocolo Anexo 12: Otras que afecten la prestación del servicio.
Alimentos en riesgo de contaminación o contaminados.

Se solicita:

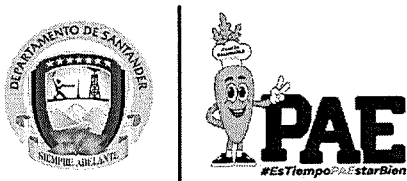
28141

1. Gestiones y actuaciones pertinentes por parte del *Consortio 82-M Santander*, y el respectivo seguimiento por parte del *Consortio AS Santander 2026*
2. En este sentido, se solicita adelantar los trámites pertinentes y necesarios, con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del Programa, mediante la adopción de las acciones correspondientes.
3. Programar una jornada de capacitación dirigida a la manipuladora o manipuladoras que laboran en la sede educativa y a personas o actores relacionados con la prestación del servicio, allegando un informe de la actividad realizada, listado de asistencia, evidencia de la actividad, observaciones y recomendaciones con relación a los hallazgos que se encontraron en la visita. La capacitación o taller debe ser dictada por el técnico de cocina asignado a la zona en los temas expuestos en el presente correo con relación al informe del CAE.
4. Dar respuesta al correo de la institución educativa:
institucioneducativamiradoresdellanacalientesanvicentedechucuri@santander.edu.co

EQUIPO TÉCNICO

Dirección de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación

Proyectó: Claudia Liliana Espinel Cornejo Nutricionista SED DPE



 [INFORME DE INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE.pdf](#)

<div>República de Colombia</div> <div></div> <div>Gobernación de Santander</div>	CARTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-110
		VERSIÓN	17
		FECHA DE APROBACIÓN	11/04/2024
		PÁGINA	1 de 3

Bucaramanga, 07 de Noviembre de 2025

Director
YENNER URIBE BARÓN
Dirección de Permanencia Escolar
Bucaramanga, Santander

ASUNTO: INFORME SOBRE SOCIALIZACIÓN VIRTUAL SOBRE COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE.

En el marco de la campaña “**CAE al Día**”, cuyo objetivo es fomentar la participación ciudadana, especialmente entre los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE), se llevó a cabo una reunión virtual con el comité de la Institución Educativa Miradores de Llana Caliente, ubicada en el municipio de San Vicente de Chucurí. A continuación, se presenta la cantidad de población objetivo que participó durante esta jornada:

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POBLACIÓN	FECHA VISITA
San Vicente de chucuri	Institución Educativa Miradores De Llana Caliente	381	Reunión virtual por medio de la plataforma Teams el día 06 de noviembre de 2025

Siendo las 09:30 a.m. del 06 de noviembre de 2025 se da inicio a la presente reunión virtual por medio de la plataforma Teams, cuyo objetivo principal fue la socializar las funciones del Comité de Alimentación Escolar (CAE), en este espacio se contó con la participación de profesionales de la Dirección de Permanencia Escolar del Programa de Alimentación Escolar pertenecientes al equipo social, rectora de la Institución Educativa Miradores de Llana Caliente, representante de los padres de familia y estudiantes de la institución educativa.

Durante el espacio, se recordaron las funciones del CAE, entre ellas el seguimiento al cumplimiento del menú, la verificación de la calidad de los productos, planes de mejoramiento, el reporte de novedades y el fomento del consumo de la modalidad almuerzo del Programa de Alimentación entre los beneficiarios.

Asimismo, fueron reportadas por parte de padres de familia las siguientes situaciones:

<div>República de Colombia</div> <div></div> <div>Gobernación de Santander</div>	CARTA	CÓDIGO	AP-AI-RG-110
		VERSIÓN	17
		FECHA DE APROBACIÓN	11/04/2024
		PÁGINA	2 de 3

- El coordinador de la Institución Educativa informó que el jugo de fruta correspondiente al martes 4 de noviembre no pudo ser consumido por los estudiantes, debido a que se encontraba fermentado. Indicó que las manipuladoras de alimentos habían cocinado la fruta y posteriormente la dejaron en refrigeración. Esta situación fue reportada al enlace del Operador.
- Los estudiantes manifestaron la existencia de un alto nivel de desperdicio de alimentos, especialmente en los menús que incluyen pastas y frijoles, ya que no son de su agrado debido a la forma en que se preparan.
- Se recibieron observaciones sobre la calidad del arroz en algunas entregas. Se recomendó a los participantes registrar y enviar evidencias fotográficas y soportes que permitan realizar el seguimiento respectivo a la calidad del producto.

Igualmente, durante este espacio fue brindada la orientación técnica por parte de la profesional en gastronomía del Programa de Alimentación Escolar (PAE) donde se aclararon dudas referentes a las minutas, en el cual explica que los jugos naturales deben conservar la cadena de frío y que, ante cualquier alteración en el sabor, olor o apariencia, no deben ser servidos. Adicionalmente, enfatiza que las minutas establecidas cumplen con las especificaciones técnicas aprobadas por la Unidad de Alimentos para Aprender (UApA).

También la profesional del equipo social dio a conocer las funciones y responsabilidad de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), las cuales se relacionan a continuación:

- Se reiteró que el Comité de Alimentación Escolar es un espacio de participación ciudadana, donde integra padres de familia, estudiantes, rectores, manipuladoras y docentes.
- Los CAE deben reunirse periódicamente, levantar actas y acompañar el cumplimiento de menús, almacenamiento, presentación y aceptación de los alimentos.
- La profesional recordó que las inquietudes deben ser enviadas al correo institucional del PAE: pae@santander.gov.co, con evidencias claras (fotografías, fechas y observaciones).

A su vez fueron expuestas las buenas prácticas y experiencias positivas de otras instituciones educativas:

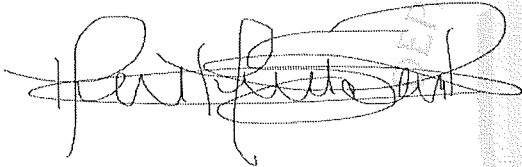
- Se compartieron experiencias exitosas, como la del municipio de Aratoca, donde se promueven actividades de educación alimentaria con apoyo del CAE y la comunidad educativa.

- Se destacó la importancia de vincular a los padres de familia y docentes en las acciones de promoción del consumo de una alimentación balanceada.

Finalmente, se realizaron diversas observaciones para el cierre de la reunión, en las cuales se aclaró y recomendó lo siguiente:

- El compromiso de la Dirección de Permanencia Escolar y del Programa de Alimentación Escolar (PAE) es garantizar una alimentación balanceada, nutritiva y aceptada por los beneficiarios.
- Los Comités de Alimentación Escolar (CAE) cumplen un papel esencial en la vigilancia y mejora continua del programa.
- Se enfatizó la importancia de fortalecer los canales de comunicación entre las instituciones educativas, alcaldías municipales y la Secretaría de Educación, con el fin de lograr un seguimiento más ágil y articulado.
- Se invitó a los integrantes a mantener su participación activa en los comités, reportar las novedades con evidencias y replicar las experiencias exitosas dentro de sus comunidades educativas.

Cordialmente;



MARIA MILENA SIERRA RAMIREZ
Psicóloga
Dirección de Permanencia Escolar

PQRSD CODIGO - SNTDR-0440Q- INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE - MUNICIPIO DE SAN VICENTE DE CHUCURI

28145

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

13 de noviembre de 2025, 12:11

Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Señor

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante legal CONSORCIO 82-M SANTANDER

De manera atenta se remite, PQRSD CODIGO SNTDR-0440Q, para su trámite y fines pertinentes, dando respuesta y alcance a las mismas en los tiempos establecidos dentro del

protocolo de PQRSD, correspondiente a la siguiente Institución Educativa y municipio.

PQRSD CODIGO - SNTDR-0440Q- INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE - MUNICIPIO DE SAN VICENTE DE CHUCURI

LEIDY LINARES ARDILA

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 SAN VICENTE DE CHUCURI.pdf

 OFICIO REMISORIO SNTDR-0440Q.pdf



INFORME DE INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE.pdf

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pagina

28146

Bucaramanga, 2025-11-12

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

CODIGO No. SNTDR-0440Q

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: QUEJA – Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE – Sede INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE – Municipio SAN VICENTE DE CHUCURÍ

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la queja recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-11-12
- **Origen:** EQUIPO TECNICO PAE
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-11-13
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- El coordinador de la Institución Educativa informó que el jugo de fruta correspondiente al martes 4 de noviembre no pudo ser consumido por los estudiantes, debido a que se encontraba fermentado. Indicó que las manipuladoras de alimentos habían cocinado la fruta y posteriormente la dejaron en refrigeración. Esta situación fue reportada al enlace del Operador. Los estudiantes manifestaron la existencia de un alto nivel de desperdicio de alimentos, especialmente en los menús que incluyen pastas y frijoles, ya que no son de su agrado debido a la forma en que se preparan. Se recibieron observaciones sobre la calidad del arroz en algunas entregas.

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medida a tomar frente a la queja descrita.
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes para dar respuesta a la queja.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pagina

28147

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0440Q– Educativa INSTITUCION EDUCATIVA
MIRADORES DE LLANA CALIENTE – Sede INSTITUCION EDUCATIVA 28148
MIRADORES DE LLANA CALIENTE – Municipio SAN VICENTE DE CHUCURÍ

"CONSORCIO82M SANTANDER"
<spqrconsorcio82msantander@gmail.com>
Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

24 de noviembre de 2025, 16:50

 RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0440Q– Educativa INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE
LLANA CALIENTE – Sede INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE –
Municipio SAN VICENTE DE CHUCURÍ.pdf



28149

Bucaramanga, 24 de noviembre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consortio As Santander 2026

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER

ASUNTO: RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0440Q– Educativa INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE – Sede INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE – Municipio SAN VICENTE DE CHUCURÍ.

Cordial saludo,

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a solicitud SNTDR-0440Q – Educativa INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE – Sede INSTITUCION EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE – Municipio SAN VICENTE DE CHUCURÍ, interpuesta EQUIPO TECNICO PAE *"El coordinador de la Institución Educativa informó que el jugo de fruta correspondiente al martes 4 de noviembre no pudo ser consumido por los estudiantes, debido a que se encontraba fermentado. Indicó que las manipuladoras de alimentos habían cocinado la fruta y posteriormente la dejaron en refrigeración. Esta situación fue reportada al enlace del Operador. Los estudiantes manifestaron la existencia de un alto nivel de desperdicio de alimentos, especialmente en los menús que incluyen pastas y frijoles, ya que no son de su agrado debido a la forma en que se preparan. Se recibieron observaciones sobre la calidad del arroz en algunas entregas."*

En atención a los hechos reportados, se informa que el profesional técnico de cocina desarrolló una capacitación especializada orientada al fortalecimiento de los métodos de cocción, con el objetivo de mejorar las características organolépticas de las preparaciones y disminuir el nivel de desperdicio observado en menús específicos. Durante la jornada se reforzó el procedimiento de reporte inmediato de novedades, estableciendo la obligatoriedad de documentar cualquier desviación detectada en la materia prima, incluyendo la identificación del lote en caso de presentarse anomalías. Asimismo, se reiteraron las directrices para el adecuado almacenamiento, control de temperatura y manejo preventivo de los insumos con el fin de evitar procesos de fermentación u otras no conformidades que afecten la inocuidad del servicio.

Como medida correctiva, el equipo manipulador ajustó sus prácticas conforme a las orientaciones impartidas y se verificó la implementación de los controles operativos establecidos. Con estas acciones se subsana la situación presentada y se garantiza la mitigación del riesgo de recurrencia, generando así las condiciones técnicas necesarias para que la interventoría proceda al cierre de la queja.

Atentamente,


SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga

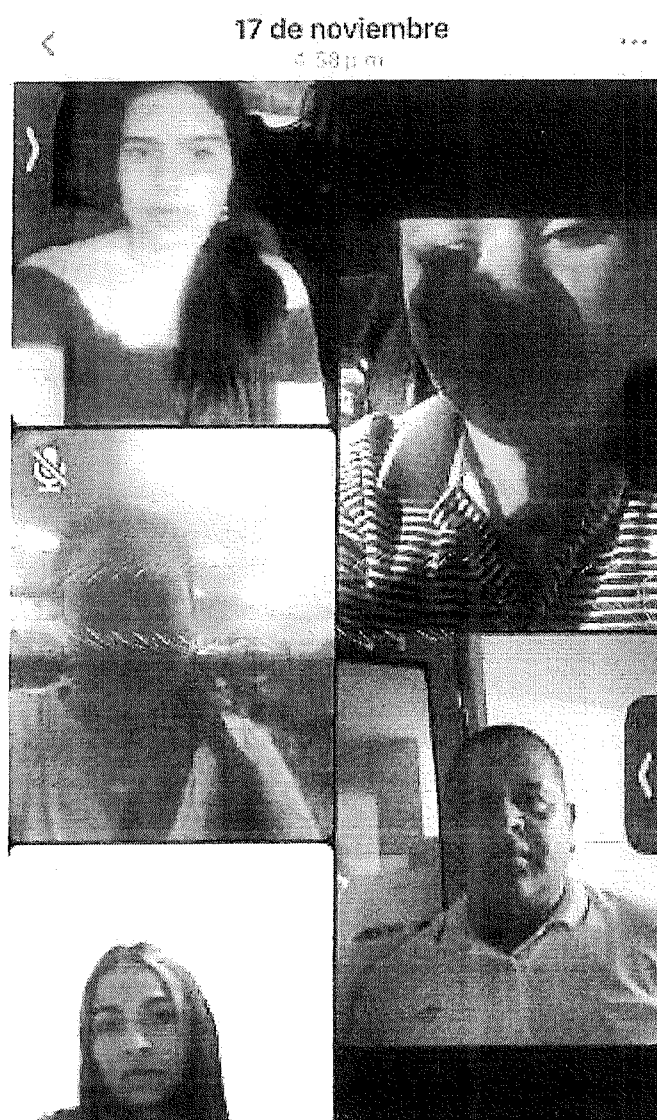
Teléfono 321 2566496

E-mail: 82msantander@gmail.com

FORMATO DE CAPACITACION EN PUNTO RACION PREPARADA EN SITIO		CONSORCIO 82 M SANTANDER	
FECHA: 17/11/2025		NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACION: MARIA JOSE NARANJO GOMEZ	
MUNICIPIO: SAN VICENTE DE CHUCURI		CARGO: COORDINADORA ZONAL - NUTRICIONISTA	
SEDE EDUCATIVA: I.E. MIRADORES DE LLANA CALIENTE			
FORMATO DE CAPACITACIONES, SUGERENCIAS, Y COMPROMISOS REALIZADOS EN LAS VISITAS A LOS PUNTOS DE ATENCION PAE			
OBJETIVO: Realizar capacitación en almacenamiento de materias primas, prelistamiento de los víveres, técnicas de cocina, reporte de novedades.			
TEMAS TRATADOS			
<p>Se realizó capacitación al personal manipulador en técnicas de conservación de alimentos, así como su correcto prelistamiento, se dieron las siguientes recomendaciones: aplicar estrictamente los procedimientos de preparación y enfriamiento rápido, evitar tiempos prolongados de almacenamiento en frío previo al servicio, realizar control sensorial previo a la distribución, reportar inmediatamente cualquier anomalía en sabor, olor, textura o color y si se detecta alguna alteración no entregar la preparación.</p> <p>El técnico de cocina realizó capacitación en métodos de cocción para mejorar sabor, textura y presentación y así disminuir la cantidad de desperdicios que se presentan en el comedor escolar.</p> <p>Se enfatizó en la importancia de realizar los reportes de novedades a tiempo y si se detecta alguna irregularidad se debe registrar cualquier lote que presente anomalías, conservar evidencia fotográfica del producto recibido, informar oportunamente al enlace del operador para realizar el cambio respectivo y adicionalmente mantener registro escrito que permita trazabilidad.</p> <p>Se resalta la importancia del correcto almacenamiento de los alimentos en el comedor escolar, garantizando su adecuada conservación, evitando almacenarlos directamente en el piso y manteniendo distancia de las paredes según el espacio disponible. Así mismo se recuerda al personal que la contaminación cruzada ocurre cuando los alimentos listos para el consumo entran en contacto con microorganismos presentes en alimentos crudos, utensilios o superficies sucias.</p> <p>Se recuerda al personal manipulador la importancia de mantener en refrigeración las frutas, verduras y demás alimentos que así lo requieran, con el fin de evitar su sobre maduración prematura y preservar la calidad de los productos ofrecidos a los beneficiarios. Esta práctica también contribuye a reducir el desperdicio de alimentos.</p>			
COMPROMISOS			
<ol style="list-style-type: none">1. Almacenar adecuadamente los alimentos y realizar correctamente el prelistamiento para evitar alteraciones en las características organolépticas de las preparaciones.2. Aplicar los métodos expuestos por el técnico de cocina para mejorar las características (sabor, textura y presentación) de las preparaciones y así mismo evitar el desperdicio de los alimentos.3. Reportar oportunamente al enlace municipal cualquier alteración en la calidad de los víveres que se reciben semana a semana en la institución educativa.			
FIRMAS			
Firma: <u>Erika Pardo</u>		Firma: <u>Leydis Barbosa</u>	
Nombre: Erika Marcela Pardo Higuera		Nombre: Leydis Lizeth Barbosa Gomez	
Cargo: Manipuladora de alimentos		Cargo: Manipuladora de alimentos	
Firma: <u>Alicia Garay</u>		Firma: <u>Luis Miguel Perneth</u>	
Nombre: Alicia Garay Sanchez		Nombre: Luis Miguel Perneth Saenz	
Cargo: Manipuladora de alimentos		Cargo: Técnico de cocina zona 3	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA CAPACITACION

28151



28152

Bucaramanga, 25 de Noviembre de 2025 ✓

Señora

MARTHA TERESA JOYA RUIZ
Rectora Institución Educativa Miadores de Llana Caliente
Municipio de San Vicente de Chucuri

Coronel

YENNER URIBE BARON
Dirección de Permanencia Escolar de Santander
Secretaria de Educación de Santander

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0440Q – Institución Educativa Miradores de Llana Caliente – Municipio de San Vicente de Chucuri.

CÓDIGO No. SNTDR-0440Q

Respetado:

El Consorcio AS Santander 2026, da trámite a la comunicación del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia Escolar (y tiene nuestro radicado interno SNTDR-0440Q) en la cual indica:

ASUNTO: INFORME SOBRE SOCIALIZACIÓN VIRTUAL SOBRE COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIRADORES DE LLANA CALIENTE.

En el marco de la campaña “CAE al Día”, cuyo objetivo es fomentar la participación ciudadana, especialmente entre los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE), se llevó a cabo una reunión virtual con el comité de la Institución Educativa Miradores de Llana Caliente, ubicada en el municipio de San Vicente de Chucuri. A continuación, se presenta la cantidad de población objetivo que participó durante esta jornada:

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	POBLACIÓN	FECHA VISITA
San Vicente de chucuri	Institución Educativa Miradores De Llana Caliente	381	Reunión virtual por medio de la plataforma Teams el día 06 de noviembre de 2025

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
		Página 2 de 3	

28153

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría **Consortio AS Santander 2026** requirió al Operador del contrato de suministro, **CONSORCIO 82-M SANTANDER**.

En la respuesta del 24 de noviembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Equipo Técnico PAE, manifestando lo siguiente:

- En atención a los hechos reportados, se informa que el profesional técnico de cocina desarrolló una capacitación especializada orientada al fortalecimiento de los métodos de cocción, con el objetivo de mejorar las características organolépticas de las preparaciones y disminuir el nivel de desperdicio observado en menús específicos.
Durante la jornada se reforzó el procedimiento de reporte inmediato de novedades, estableciendo la obligatoriedad de documentar cualquier desviación detectada en la materia prima, incluyendo la identificación del lote en caso de presentarse anomalías. Asimismo, se reiteraron las directrices para el adecuado almacenamiento, control de temperatura y manejo preventivo de los insumos con el fin de evitar procesos de fermentación u otras no conformidades que afecten la inocuidad del servicio.
- Como medida correctiva, el equipo manipulador ajustó sus prácticas conforme a las orientaciones impartidas y se verificó la implementación de los controles operativos establecidos. Con estas acciones se subsana la situación presentada y se garantiza la mitigación del riesgo de recurrencia, generando así las condiciones técnicas necesarias para que la interventoría proceda al cierre de la queja.

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

2. La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
3. Reiteramos, como interventoría, nuestro compromiso con el seguimiento al programa. Por ello, solicitamos que cualquier novedad o inconveniente sea reportado el mismo día en que se presente, de ser posible, se adjunte evidencia fotográfica y cantidades. Recordamos que nuestras líneas de atención están disponibles las 24 horas: Celular 3227979337 y correo electrónico spqrsantander@asdelvalle.com.
4. El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**, en su calidad de Interventoría del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Departamento de Santander, se permite informar que se remitió al operador el oficio (**No. PA-SA-408**) mediante el cual se solicita la programación de la visita de verificación a las instalaciones correspondientes.

Una vez el operador entregue la programación y se lleve a cabo la visita de verificación, el informe resultante será remitido a la entidad, asegurando el cumplimiento de los procedimientos establecidos y la trazabilidad del proceso.

 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
			Página 3 de 3

28154

5. En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes. ✓

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO

Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora *Leidy Johanna Linares Ardila*

Revisado por: Soley Ayala Pardo

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

Oficio No. PA-SA-408 Solicitud de programación de visitas de verificación a plantas de alimentos – Modalidad Preparado en Sitio

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>
Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

2813
25 de noviembre de 2025, 16:30

Bucaramanga, 25 de noviembre de2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

Ref.:Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803[1], del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066[2], del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Solicitud de programación de visitas de verificación a plantas de alimentos – Modalidad Preparado en Sitio

Oficio No. PA-SA-408

- [1] Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander
- [2] Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

 Oficio No. PA-SA-408 arroz.pdf

 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:

28156

Bucaramanga, 25 de noviembre de 2025

Señor:
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Solicitud de programación de visitas de verificación a plantas de alimentos – Modalidad Preparado en Sitio

Oficio No. PA-SA-408

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**, en su calidad de Interventoría del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Departamento de Santander, se permite solicitar la programación para la realización de visitas de verificación a las instalaciones de los proveedores de alimentos vinculados a la modalidad de preparado en sitio, previamente reportados por el operador.

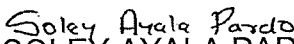
De manera específica, se requiere coordinar la **visita al proveedor Su Despensa, correspondiente al suministro del arroz marca Alcázar**, con el fin de realizar la verificación respectiva.

Para la adecuada planificación de estas actividades, agradecemos remitir la siguiente información para cada instalación:

- Fecha propuesta de visita
- Hora
- Dirección exacta
- Persona de contacto
- Número telefónico

Agradecemos remitir la información en un plazo no mayor a cinco (5) días, con el fin de coordinar oportunamente la presencia del equipo de interventoría.

Cordialmente,


SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0440Q – Institución Educativa Miradores de Llana Caliente – Municipio de San Vicente de Chucuri

2815726 de noviembre de 2025, 9:09

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

Para:
institucioneducativamiradoresdellanacalientesanvicentedeChucuri@santander.edu.co

CC: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>, pae@santander.gov.co,
spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Señora

MARTHA TERESA JOYA RUIZ

Rectora Institución Educativa Miadores de Llana Caliente

Municipio de San Vicente de Chucuri

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0440Q – MUNICIPIO DE SAN VICENTE DE CHUCURI**

Concepto de cierre **PQRSD** SNTDR-0440Q – Institución Educativa Miradores de Llana Caliente – Municipio de San Vicente de Chucuri

Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 [CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0440Q.pdf](#)

SNTDR-0447Q

LA PAZ

Novedad presentada con el menú del día 12 de noviembre de 2025 del Restaurante Escolar Sede La Loma, De La Institución Educativa La Loma Del Municipio De La Paz.

28159

"INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA SANTANDER"
<institucioneducativalahomalapaz@santander.edu.co>
Para: spqrsantander@asdelvalle.com

13 de noviembre de 2025, 12:17

La Paz Santander, 12 de noviembre de 2025

Señores:
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
INTERVENTORÍA PAE SANTANDER
Bucaramanga - Santander

ASUNTO: Novedad presentada con el menú del día 12 de noviembre de 2025 del Restaurante Escolar Sede La Loma, De La Institución Educativa La Loma Del Municipio De La Paz.

Cordial saludo:

Por medio del presente me permito informar que para el día 12 de noviembre, dentro del menú número 12, del Restaurante Escolar Sede La Loma, De La Institución Educativa La Loma Del Municipio De La Paz. Se presentó una novedad con una pechuga que peso 422g, la cual llegó en mal estado, con mal olor, y de color rojo. Para lo anterior se anexa evidencia.

--
EDWIN ENRIQUE CASAS MATEUS
RECTOR
INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA
LA PAZ, SANTANDER

 [oficio n 125 interventoria pae.pdf](#)



LA PAZ SANTANDER INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LOMA

Resolución 20100 De octubre 04 De 2023

CODIGO DANE 268397000110

NIT No. 804.017.386-9

Oficio N° 125-2025

28150

La Paz Santander, 12 de noviembre de 2025

Señores:

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

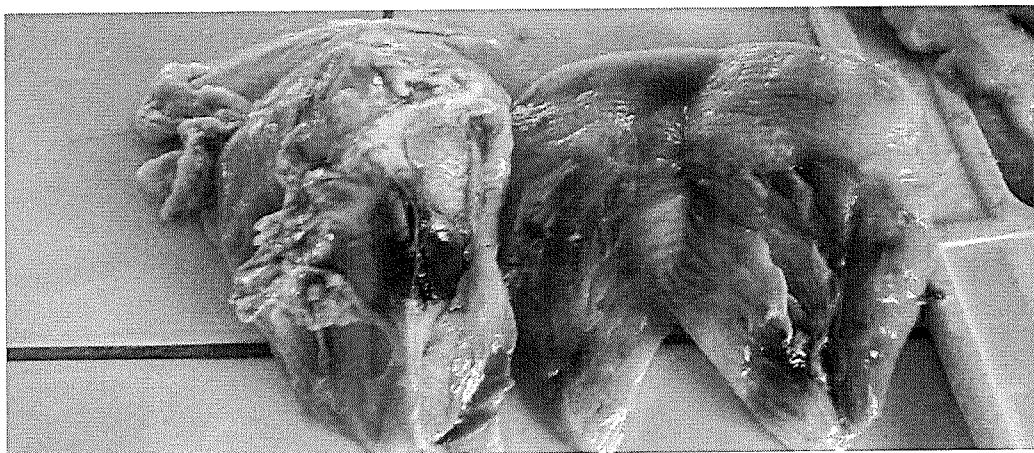
INTERVENTORÍA PAE SANTANDER

Bucaramanga - Santander

ASUNTO: Novedad presentada con el menú del día 12 de noviembre de 2025 del Restaurante Escolar Sede La Loma, De La Institución Educativa La Loma Del Municipio De La Paz.

Cordial saludo:

Por medio del presente me permito informar que para el día 12 de noviembre, dentro del menú número 12, del Restaurante Escolar Sede La Loma, De La Institución Educativa La Loma Del Municipio De La Paz. Se presentó una novedad con una pechuga que peso 422g, la cual llegó en mal estado, con mal olor, y de color rojo. Para lo anterior se anexa evidencia.



No siendo más el objeto de la presente se suscribe;

EDWIN ENRIQUE CASAS MATEUS

Rector

Vereda Casas Blancas E-mail: r.edwinenrique.casasmateus@santander.edu.co

Cel. 3132345182

PQRSD CODIGO - SNTDR-0447Q- INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA - MUNICIPIO DE LA PAZ

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>
Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

28161
14 de noviembre de 2025, 8:10

Señor

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante legal CONSORCIO 82-M SANTANDER

De manera atenta se remite, PQRSD CODIGO SNTDR-0447Q, para su trámite y fines pertinentes, dando respuesta y alcance a las mismas en los tiempos establecidos dentro del

protocolo de PQRSD, correspondiente a la siguiente Institución Educativa y municipio.

PQRSD CODIGO - SNTDR-0447Q- INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA - MUNICIPIO DE LA PAZ

LEIDY LINARES ARDILA

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 [OFICIO REMISORIO SNTDR-0447Q.pdf](#)

 [LA PAZ \(2\).pdf](#)

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pagina

28162

Bucaramanga, 2025-11-13

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

CODIGO No. SNTDR-0447Q

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: QUEJA – Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Sede INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Municipio LA PAZ

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la queja recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-11-13
- **Origen:** EDWIN ENRIQUE CASAS MATEUS
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-11-14
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- Novedad presentada con el menú del día 12 de noviembre de 2025

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medidas a tomar frente a la situación presentada.
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes para dar respuesta a la queja.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,


CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0447Q– Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Sede INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Municipio LA PAZ

"CONSORCIO82M SANTANDER"
<spqrconsorcio82msantander@gmail.com>

19 de noviembre de 2025, 15:37

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

28163

RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0447Q- Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Sede INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Municipio LA PAZ.pdf



Bucaramanga, 19 de noviembre de 2025

Señor

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Representante Legal

Consortio As Santander 2026

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER

ASUNTO: RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0447Q- Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Sede INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Municipio LA PAZ

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a 0447Q – Sede INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA – Municipio LA PAZ, interpuesta por el rector EDWIN ENRIQUE CASAS MATEUS, en la que manifiesta "Novedad presentada con el menú del día 12 de noviembre de 2025".

En atención al reporte presentado respecto a la pechuga en mal estado recibida el día 12 de noviembre en la Sede La Loma, nos permitimos informar las acciones realizadas:

1. Se efectuó una capacitación inmediata al personal manipulador y a la supervisora zonal, en la cual se reforzó:
 - El correcto almacenamiento de los alimentos al momento de su recepción en el comedor escolar.
 - El procedimiento adecuado de reporte de novedades, para garantizar la trazabilidad y la atención oportuna cada vez que se presente una situación similar.
2. Se realizó la reposición inmediata de la pechuga reportada.

Se retiró del servicio la pechuga que presentó la novedad, siguiendo los protocolos establecidos para asegurar la inocuidad alimentaria.

Reiteramos nuestro compromiso con el cumplimiento de los estándares de calidad y la mejora continua del servicio.

ANEXO:

Anexo 1: FORMATO DE LA CAPACITACION

Anexo 2: FORMATO DE REPOSICION

Anexo 3: REMISION DE VIVERES

Anexo 4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA REPOSICION

Atentamente,


SERGIO ENRIQUE DELGADO

Representante Legal

CONSORCIO 82-M SANTANDER

NIT. 901.982.909-0

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga

Teléfono 321-2566496

E-mail: 82msantander@gmail.com

FORMATO DE CAPACITACION EN PUNTO RACION PREPARADA EN SITIO			CONSORCIO 82 M
FECHA: 12/11/25.	NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACION	Maria Patricia Sandoval	
MUNICIPIO: La Paz.	CARGO	Ing Industrial	
SEDE EDUCATIVA: L.E. la Loma.			
FORMATO DE CAPACITACIONES, SUGERENCIAS, Y COMPROMISOS REALIZADOS EN LAS VISITAS A LOS PUNTOS DE ATENCION PAE			
OBJETIVO: Reporte de novedades ,rotacion de producto, rotulado y etiquetado.			
TEMAS TRATADOS: Reporte de novedades ,rotacion de productos y rotulado y etiquetado			
DESCRIPCION DE LOS TEMAS: Se realiza refuerzo al personal manipulador de los temas descritos anteriormente :			
<p>1. REPORTE DE NOVEDADES :En este item se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez lleguen al comedor escolar seleccionando los alimentos y guardandolos adecuadamente para su conservacion. Se le recuerda al personal manipulador verificar la calidad y cantidad de los alimentos una vez son recibidos ,teniendo en cuenta lo reportado en la remision de viveres, en caso de cualquier novedad que puedan evidenciar en cuanto a alteracion de las caracteristicas de los productos y/o entregas de productos no reportados en la remision se debe informar de manera inmediata para de esta forma proceder a realizar la reposicion o cambio de manera inmediata ,en caso de que no halla clase informar con tiempo para solicitar su respectivo descuento y especificar las entregas de los complementos de acuerdo a los arrastres intercambios y menus establecidos.</p>			
<p>2 . ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y CONTROL DE TEMPERATURAS: En este item se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez llegan al comedor escolar, seleccionando los alimentos y guardandolos adecuadamente para su conservacion, ademas de recordar siempre su ubicacion la cual no debe ser directamente sobre el piso y guardando una distancia de la pared de acuerdo a la disponibilidad del espacio en el comedor escolar. Así mismo realizar registro y control de temperatura tanto de equipos como del producto terminado. Se le recuerda al personal manipulador verificar la calidad y cantidad de los alimentos una vez son recibidos, teniendo en cuenta lo reportado en la remision de viveres; en caso de cualquier novedad que puedan evidenciar en cuanto a alteracion de las caracteristicas de los productos y/o entrega de producto no reportado en la remision se debe informar de manera inmediata para de esta forma proceder a realizar la reposicion y/o cambio de manera inmediata; igualmente se debe realizar proceso de verificacion y seleccion de los alimentos de manera diaria y en caso de alteracion de las caracteristicas de calidad de algun producto este debe ser reportado y descartado para evitar contaminacion cruzada.</p>			
Compromisos: Reportas las novedades de mercado a tiempo para hacer su respectiva reposicion.			
FIRMAS Nombre: Arnolda Tirado Firma: Arnolda Tirado Cargo: manipuladora		Nombre: Judith Tome Firma: Judith Tome Cargo: Supervisora	
Nombre: Maria Elizabeth Chacon Firma: Maria E. Chacon Cargo:		Nombre: Maria Patricia Sandoval Firma: Patricia Sandoval Cargo: Ing. Industrial	

ANEXO 1



28166

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA CAPACITACION



28167



OPERADOR: **CONSORCIO 82 Ma. Santander**

HOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA LEI: **Edwin Enrique Casas Mateos**

ETOR: **Gobernación de Santander**

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: **Institución Educativa la Loma**

SEDE EDUCATIVA: **Principal**

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)
- RACIÓN INDUSTRIALIZADA -
FECHAS: **12 NOV. 2023**

MUNICIPIO O VEREDA: **La Paz - Vereda Casas Blancas**
MODALIDAD: **- BA -**
- JT -

COMPLEMENTOS A ENTREGAR		COMPLEMENTOS RECIBIDOS		CONDICIONES DE EMPAQUE		DEVOLUCIÓN	
ALIMENTO	UNIDAD	CANTIDAD	CANTIDAD	SI	NO	SI	NO
Pollo	gr	500gr	500gr	✓		✓	
Pollo	gr	422g	422gr	✓		✓	422g

C: Cumple
OBSERVACIONES

HC: No cumple

HOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):
Elizabeth Chacon

CARGO: **Manipuladora Alimentos**

FIRMA: **Elizabeth Chacon Mateos**

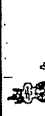
NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
EDWIN ENRIQUE CASAS MATEOS

CARGO: **RECTOR**

FIRMA: **Edwin**

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, GAN, Bogotá, D.C.
PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax: 222 495
www.mineducacion.gov.co • gencio@leladadano@mineducacion.gov.co

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO																								
Gobierno de Colombia		Educación		PAE		Alimentos Aprender		CONSEJO NACIONAL DE ALIMENTACION ESCOLAR																
OPERADOR	CONSORCIO 82-M SANTANDER			FECHA ELABORACIÓN	05/11/2025																			
ETC	DEPARTAMENTO DE SANTANDER			MUNICIPIO O VEREDA	LA PAZ																			
INSTITUCIÓN	INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA			SEDE EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA																			
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO		No. DE RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD			FALTANTES			DEVOLUCION			
		No. RACION ADJUDICADA	6		26	17	72	28	149			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	G3 CUARTO, QUINTO	G4 SECUNDARIA	G5 MEDIA	TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raíces, plátano	1.1 Tuberculos	PAPA	1.52	7.44	6.56	32.76	16.04	Kg	64.32	64.32	✓		✓			✓			✓			✓		
		PLATANO HARTON VERDE	0.03	0.13	0.09	0.36	0.14	Kg	0.75	0.75	✓		✓			✓			✓			✓		
	1.2 Cereales	ARROZ BLANCO	0.86	4.84	4.08	24.19	10.58	500 g	44.56	44.56	✓		✓			✓			✓			✓		
		HARINA DE TRIGO	0.60	3.12	2.55	13.68	6.72	500 g	26.67	26.67	✓		✓			✓			✓			✓		
		PASTA ESPAGUETI	0.62	3.85	3.13	17.28	7.17	250 g	32.05	32.05	✓		✓			✓			✓			✓		
2. Verduras y frutas	2.1 Frutas	LIMON	0.78	3.38	2.21	9.36	3.64	Kg	19.37	19.37	✓		✓			✓			✓			✓		
		LULO	0.60	2.60	1.70	7.20	2.80	Kg	14.90	14.90	✓		✓			✓			✓			✓		
		MANDARINA	0.52	2.24	1.46	6.19	2.41	Kg	12.81	12.81	✓		✓			✓			✓			✓		
		MANGO	0.18	0.78	0.51	2.88	1.12	Kg	5.47	5.47	✓		✓			✓			✓			✓		
		MANZANA	0.07	0.31	0.20	1.73	0.34	Kg	2.65	2.65	✓		✓			✓			✓			✓		
3. Leche y productos	3.1 Leche y Lacteos	PIÑA	0.17	0.73	0.48	2.02	0.78	Kg	4.17	4.17	✓		✓			✓			✓			✓		
		TOMATE DE ARBOL	0.42	1.82	1.19	5.04	1.96	Kg	10.43	10.43	✓		✓			✓			✓			✓		
		AJO	0.03	0.11	0.07	0.31	0.12	Kg	0.63	0.63	✓		✓			✓			✓			✓		
		APIO EN RAMA	0.04	0.18	0.12	0.50	0.20	Kg	1.04	1.04	✓		✓			✓			✓			✓		
		CEBOLLA CABEZONA	0.31	1.40	1.05	5.69	2.41	Kg	10.86	10.86	✓		✓			✓			✓			✓		
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	CILANTRO	0.01	0.03	0.02	0.09	0.04	Kg	0.19	0.19	✓		✓			✓			✓			✓		
		LECHUGA	0.17	0.75	0.65	3.38	1.06	Kg	6.02	6.02	✓		✓			✓			✓			✓		
		PEREJIL	0.03	0.13	0.09	0.36	0.14	Kg	0.75	0.75	✓		✓			✓			✓			✓		
		PIMENTON ROJO	0.05	0.29	0.19	1.08	0.59	Kg	2.20	2.20	✓		✓			✓			✓			✓		
		REPOLLO BLANCO	0.09	0.57	0.37	2.09	0.62	Kg	3.74	3.74	✓		✓			✓			✓			✓		
5. grasas y aceites	5.1 Grasas y Aceites	TOMATE	0.74	3.85	2.62	11.52	5.57	Kg	24.30	24.30	✓		✓			✓			✓			✓		
		ZANAHORIA	0.22	1.09	0.82	3.46	1.65	Kg	7.23	7.23	✓		✓			✓			✓			✓		
		QUESO	0.37	1.82	2.13	10.58	5.10	Kg	19.99	19.99	✓		✓			✓			✓			✓		
		CARNE DE RES	0.28	1.43	1.07	5.62	2.63	Kg	11.03	11.03	✓		✓			✓			✓			✓		
		POLLO PECHUGA CON PIEL	0.70	3.54	2.62	13.97	6.44	Kg	27.26	27.26	✓		✓			✓			✓			✓		
6. azúcares	6.1 Azúcares	HUEVO DE GALLINA	6.87	29.78	19.47	82.47	32.07	55 g	170.67	170.67	✓		✓			✓			✓			✓		
		FRUOL	0.06	0.42	0.58	3.60	2.24	500 g	6.89	6.89	✓		✓			✓			✓			✓		
		ACEITE	1.15	5.62	4.15	20.74	8.96	250 ml	40.61	40.61	✓		✓			✓			✓			✓		
		AZUCAR BLANCO	0.29	1.25	0.82	4.32	1.68	500 g	8.35	8.35	✓		✓			✓			✓			✓		
		LECHE CONDENSADA AZUCARADA	1.50	6.50	4.25	54.00	21.00	20 g	87.25	87.25	✓		✓			✓			✓			✓		

 Gobierno de Colombia			 Educación			 PAE			 Alimentos Aprender			 Agricultura			PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO																				
OPERADOR			CONSORCIO 82-M SANTANDER			FECHA ELABORACIÓN			05/11/2025																										
ETC			DEPARTAMENTO DE SANTANDER			MUNICIPIO O VEREDA			LA PAZ																										
INSTITUCIÓN			INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA			SEDE EDUCATIVA			INSTITUCION EDUCATIVA LA LOMA																										
GRUPO ETAREO			No. RACION ADJUDICADA			No. DE RACION ENTREGADA			No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR			No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS																							
G1 PREESCOLAR			6			6			NOVIEMBRE 11			menu12																							
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO			26			26			NOVIEMBRE 12			menu13																							
G3 CUARTO, QUINTO			17			17			NOVIEMBRE 13			menu14																							
G4 SECUNDARIA			72			72			NOVIEMBRE 14			menu especial2																							
G5 MEDIA			28			28																													
Total			149			149			Semana 7			Semana 3																							
GRUPO ALIMENTOS		SUBGRUPO ALIMENTOS		NOMBRE DEL ALIMENTO		Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA		TOTAL REQ.		CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD			FALTANTES			DEVOLUCION											
						G1 PREESCOLAR		G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO		G3 CUARTO, QUINTO		G4 SECUNDARIA		G5 MEDIA				TOTAL		C		NC		C		NC		SI		NO		CANT		CANT	
7. miscelaneos		7. Miscelaneos		AGUA x 200 cc		6.00		26.00		17.00		72.00		28.00		U		149.00		✓				✓											
				LAUREL		1.20		5.20		3.40		14.40		5.60		1 g		29.80		✓				✓											
				PAPRIKA		0.60		2.60		1.70		7.20		2.80		10 g		14.90		✓				✓											
				PIMIENTA NEGRA		0.30		1.30		0.85		3.60		1.40		10 g		7.45		✓				✓											
				SAL		0.14		0.62		0.41		1.73		0.62		500 g		3.52		✓				✓											
CM 1. cereales, tuberculos, raíces, platanos		1.1 Tuberculos 1.2 Cereales		TOMILLO EN FIAMA		6.00		26.00		34.00		144.00		56.00		1 g		266.00		✓				✓											
				UVA DESHIDRATADA		0.50		2.17		1.42		6.00		2.33		60 g		12.42		✓				✓											
				PAPA CONTRAMUESTRA		0.07		0.07		0.07		0.07		0.07		Kg		0.35																	
				HARINA DE TRIGO CONTRAMUESTRA		0.04		0.04		0.04		0.04		0.04		500 g		0.19																	
				LIMON CONTRAMUESTRA		0.01		0.01		0.01		0.01		0.01		0.01		Kg		0.07															
2.1 Frutas				LULO CONTRAMUESTRA		0.01		0.01		0.01		0.01		Kg		0.05																			
				MANDARINA CONTRAMUESTRA		0.01		0.01		0.01		0.01		Kg		0.04																			
				MANGO CONTRAMUESTRA		0.01		0.01		0.01		0.01		Kg		0.03																			
				MANZANA CONTRAMUESTRA		0.00		0.00		0.00		0.00		Kg		0.01																			
				PIÑA CONTRAMUESTRA		0.01		0.01		0.01		0.01		Kg		0.03																			
CM 2. verduras y frutas				TOMATE DE ARBOL CONTRAMUESTRA		0.01		0.01		0.01		0.01		Kg		0.04																			
				AJO CONTRAMUESTRA		0.00		0.00		0.00		0.00		Kg		0.00																			
				CEBOLLA CABEZONA CONTRAMUESTRA		0.01		0.01		0.01		0.01		Kg		0.04																			
				CILANTRO CONTRAMUESTRA		0.00		0.00		0.00		0.00		Kg		0.00																			
				LECHUGA CONTRAMUESTRA		0.01		0.01		0.01		0.01		Kg		0.04																			
2.2 Verduras				REPOLLO BLANCO CONTRAMUESTRA		0.00		0.00		0.00		0.00		Kg		0.02																			
				TOMATE CONTRAMUESTRA		0.03		0.03		0.03		0.03		Kg		0.15																			
				QUESO CONTRAMUESTRA		0.02		0.02		0.02		0.02		Kg		0.12																			
				CARNE DE RES CONTRAMUESTRA		0.02		0.02		0.02		0.02		Kg		0.10																			
				POLLO PECHUGA CON PIEL CONTRAMUESTRA		0.04		0.04		0.04		0.04		Kg		0.22																			
3. Leche y Lacteos				HUEVO DE GALLINA CONTRAMUESTRA		0.43		0.05		0.05		0.05		55 g		2.15																			
CM 3. leche y				ACITE CONTRAMUESTRA		0.05		0.01		0.01		0.01		250 ml		0.23																			
CM 4. carnes, huevos y leguminosas secas				AZUCAR BLANCO CONTRAMUESTRA		0.01		0.05		0.05		0.05		500 g		0.03																			
CM 5. grasas y aceites				LECHE CONDENSADA AZUCARADA		0.05		0.05		0.05		0.05		20 g		0.25																			
CM 6. azucars				AGUA x 200 cc CONTRAMUESTRA		0.20		0.20		0.20		0.20		U		1.00																			
CM 7. miscelaneos																																			



EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA REPOSICION

28171



28172

Bucaramanga, 19 de Noviembre de 2025 ✓

Señor
EDWIN ENRIQUE CASA MATEUS
Rector Institución Educativa La Loma
Municipio de la Paz

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

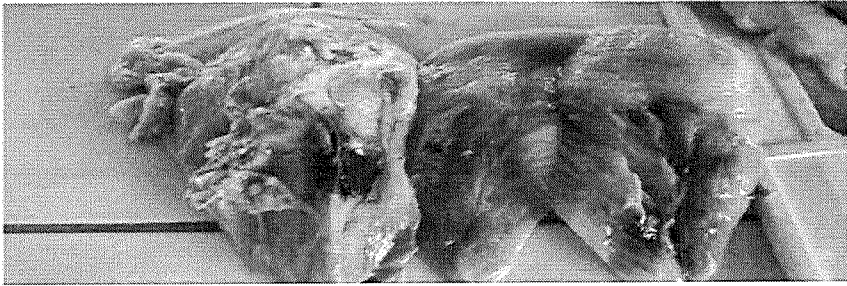
Asunto: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0447Q – Institución Educativa la Loma – Municipio de la Paz.

CÓDIGO No. SNTDR-0447Q

Respetado:

El Consorcio AS Santander 2026, da trámite a la comunicación del Rector Edwin Enrique Casa Mateus, fechada el 13 de noviembre del 2025 (y tiene nuestro radicado interno SNTDR-0447Q) en la cual indica:

Por medio del presente me permito informar que para el día 12 de noviembre, dentro del menú número 12, del Restaurante Escolar Sede La Loma, De La Institución Educativa La Loma Del Municipio De La Paz. Se presentó una novedad con una pechuga que peso 422g, la cual llegó en mal estado, con mal olor, y de color rojo. Para lo anterior se anexa evidencia.



Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría Consorcio AS Santander 2026 requirió al Operador del contrato de suministro, CONSORCIO 82-M SANTANDER.

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

28173

En la respuesta del 19 de noviembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Rector, manifestando lo siguiente:

En atención al reporte presentado respecto a la pechuga en mal estado recibida el día 12 de noviembre en la Sede La Loma, nos permitimos informar las acciones realizadas:

- Se efectuó una capacitación inmediata al personal manipulador y a la supervisora zonal, en la cual se reforzó:
 - El correcto almacenamiento de los alimentos al momento de su recepción en el comedor escolar.
 - El procedimiento adecuado de reporte de novedades, para garantizar la trazabilidad y la atención oportuna cada vez que se presente una situación similar.
- Se realizó la reposición inmediata de la pechuga reportada.
- Se retiró del servicio la pechuga que presentó la novedad, siguiendo los protocolos establecidos para asegurar la inocuidad alimentaria. Reiteramos nuestro compromiso con el cumplimiento de los estándares de calidad y la mejora continua del servicio.

- **ANEXO 1: FORMATO DE LA CAPACITACION**
- **ANEXO 2: FORMATO DE REPOSICION**
- **ANEXO 3: REMISION DE VIVERES**
- **ANEXO 4: EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA REPOSICIO**

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

2. La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
3. Se realizo seguimiento con el Rector EDWIN ENRIQUE CASAS MATEUS, quien manifestó que la reposicion se realizó el mismo día del hallazgo.
4. Reiteramos, como interventoría, nuestro compromiso con el seguimiento al programa. Por ello, solicitamos que cualquier novedad o inconveniente sea reportado el mismo día en que se presente, de ser posible, se adjunte evidencia fotográfica y cantidades. Recordamos que nuestras líneas de atención están disponibles las 24 horas: Celular 322 7979337 y correo electrónico spqrsantander@asdelvalle.com.
5. En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes.

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

28174

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO

Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora *Leidy Johanna Linares Ardila*

Revisado por: Soley Ayala Pardo *Soley Ayala Pardo*

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache



CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 piso 6

Teléfono: 6022546128 - 57 317 6770374

Licitaciones@asdelvalle.com

WWW.ASDELVALLE.COM

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0447Q – Institución Educativa la Loma–
Municipio de la Paz

28175

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

✓ 20 de noviembre de 2025, 13:03

Para: r.edwinenrique.casasmateus@santander.edu.co

CC: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Señor

EDWIN ENRIQUE CASA MATEUS

Rector Institución Educativa La Loma

Municipio de la Paz

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0447Q – MUNICIPIO DE LA PAZ**

Concepto de cierre **PQRSD SNTDR-0447Q – Institución Educativa la Loma– Municipio de la Paz**

Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 [CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0447Q.pdf](#)



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

28176

SNTDR-0448Q

SUCRE

14/11/25, 8:13

spqr- cambio de menu - municipio de Sucre

28177

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

13 de noviembre de 2025, 12:35

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>, spqrconsorcio82msantander@gmail.com, "Santander" <santander@asdelvalle.com>

CC: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

Bucaramanga, 13 de Noviembre de 2025

Señores
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Representante SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Email: spqrconsorcio82msantander@gmail.com
Bucaramanga (Santander)

Señores
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Email: santander@asdelvalle.com; spqrsantander@asdelvalle.com
Bucaramanga (Santander)

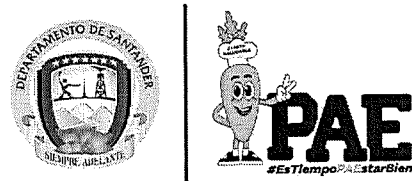
Cordial saludo,

Por medio de la presente, se remite queja de la docente del colegio integrado la granja sede educativa escuela rural la celmira en el municipio de Sucre, donde manifiesta "DESCONOCER EL CICLO DE MENÚS Y QUE NO LE LLEGO LA LECHE SABORIZADA A CAMBIO LE LLEGO AVENA, MOTIVOS POR LOS CUALES NO SE CUMPLE EL CICLO DE MENU EN LAS FECHAS 13/11/2025 Y 14/11/2025"

En este sentido, solicitamos adelantar los trámites pertinentes y necesarios con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del Programa, mediante la adopción de las acciones correspondientes.

EQUIPO TÉCNICO
Dirección de Permanencia Escolar
Secretaria de Educación

Proyectó: Andrea Paola Naranjo



PQRSD CODIGO - SNTDR-0428S - MUNICIPIO GENERAL

28178

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

12 de noviembre de 2025, 17:22

Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Señor

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante legal CONSORCIO 82-M SANTANDER

De manera atenta se remite, PQRSD CODIGO SNTDR-0428S, para su trámite y fines pertinentes, dando respuesta y alcance a las mismas en los tiempos establecidos dentro del

protocolo de PQRSD, correspondiente a la siguiente Institución Educativa y municipio.

PQRSD CODIGO - SNTDR-0428S - MUNICIPIO GENERAL

LEIDY LINARES ARDILA

CONSORCIO AS SANTANDER

 OFICIO REMISORIO SNTDR-0428S.pdf
2025.pdf

 OFICIO 03 DEPARTAMENTO DE SANTANDER -

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pagina

28179

Bucaramanga, 2025-11-13

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

CODIGO No. SNTDR-0448Q

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: QUEJA – Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede ESCUELA RURAL LA CELMIRA – Municipio SUCRE

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la queja recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-11-13
- **Origen:** DOCENTE
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-11-14
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- Por medio de la presente, se remite queja de la docente del colegio integrado la granja sede educativa escuela rural la celmira en el municipio de Sucre, donde manifiesta "DESCONOCER EL CICLO DE MENÚS Y QUE NO LE LLEGO LA LECHE SABORIZADA A CAMBIO LE LLEGO AVENA, MOTIVOS POR LOS CUALES NO SE CUMPLE EL CICLO DE MENU EN LAS FECHAS 13/11/2025 Y 14/11/2025"

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medidas a tomar frente a la queja descrita.
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes para dar respuesta a la queja descrita.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,


CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0448Q Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede ESCUELA RURAL LA CELMIRA – Municipio SUCRE.

28180

"CONSORCIO82M SANTANDER"
<spqrconsorcio82msantander@gmail.com>
Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

2 de diciembre de 2025, 15:48

 RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0448Q Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA - ESCUELA RURAL LA CELMIRA MUNICIPIO SUCRE.pdf



Bucaramanga, 02 de diciembre de 2025

28181

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Representante Legal
Consortio As Santander 2026

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER

ASUNTO: RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0448Q Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede ESCUELA RURAL LA CELMIRA – Municipio SUCRE.

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a SNTDR-0448Q Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede ESCUELA RURAL LA CELMIRA – Municipio SUCRE, interpuesta por DOCENTE *"Por medio de la presente, se remite queja de la docente del colegio integrado la granja sede educativa escuela rural la Celmira en el municipio de Sucre, donde manifiesta "DESCONOCER EL CICLO DE MENÚS Y QUE NO LE LLEGO LA LECHE SABORIZADA A CAMBIO LE LLEGO AVENA, MOTIVOS POR LOS CUALES NO SE CUMPLE EL CICLO DE MENU EN LAS FECHAS 13/11/2025 Y 14/11/2025".*

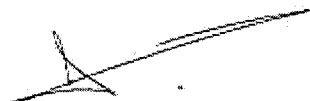
En atención a la queja presentada por la docente de la Sede Educativa La Celmira, relacionada con la variación en el ciclo de menús los días 13 y 14 de noviembre de 2025, me permito informar las acciones realizadas por parte del operador.

Se efectuó una capacitación a la supervisora de refuerzo, quien es la responsable de la logística y entrega de los alimentos en las sedes educativas. Durante esta jornada se reforzó la importancia de verificar la calidad y cantidad de los productos antes de su entrega, así como de asegurarse de que los alimentos correspondan estrictamente a los establecidos en la minuta programada para la semana. Adicionalmente, se reiteró la necesidad de revisar el ciclo de menús previo a cada distribución con el fin de evitar inconsistencias.

De igual manera, se recordó a la supervisora que cualquier novedad o inconsistencia detectada debe ser reportada de manera inmediata al operador, para gestionar la devolución y reposición del producto según los procedimientos establecidos.

El operador continuará realizando seguimiento para fortalecer el cumplimiento del ciclo de menús en todas las sedes educativas. La presente información se remite a la interventoría para que, conforme a sus competencias, determine lo pertinente frente al trámite de la queja.

Atentamente,


SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga

Teléfono 321 2566496

E-mail: 82msantander@gmail.com

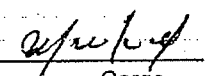
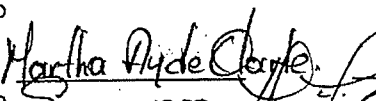


ACTA DE REUNION	
LUGAR	Escuela Rural Belmar
FECHA	Lunes, 17 noviembre 2025
MUNICIPIO	SUCRE

TEMAS: ENTREGAS Y REVISION DEL COMPLEMENTO EI

SE REALIZA CAPACITACION DE REFUERZO A LA SUPERVISORA DEL MUNICIPIO, QUEN ES LA ENCARGADA DE LA LOGISTICA Y ENTREGA DE LOS ALIMENTOS A LOS SEDES EDUCATIVOS DEL MUNICIPIO.

SE LE RECORDA LA IMPORTANCIA DE VERIFICAR CALIDAD, CANTIDAD, DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS, ASI COMO ESTAR ATENTA DEL CUMPLIMIENTO DEL HGNU, QUE LOS PRODUCTOS QUE RECIBEN LAS SEDES EDUCATIVAS SEAN LOS PROGRAMADOS EN LA MINUTA CORRESPONDIENTE A LA SEMANA, QUE SE VA A DESARROLLAR, EN CASO DE PRESENTARSE CUALQUIER NOVEDAD DEBE SER REPORTADA DE MANERA INMEDIATA AL OPERADOR CON EL FIN DE REALIZAR LA DEVOLUCION Y/O REPOSICION DEL PRODUCTO COMO CUMPLIMIENTO, A LO ESTABLECIDO,

FIRMAS		
cargo	Cargo	Cargo
	COORDINADORA	
		
cargo	Cargo	Cargo
	Supervisora	
cargo	Cargo	Cargo

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA CAPACITACION

28183



 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
			Página 1 de 4

28184

Bucaramanga, 3 de Diciembre de 2025

Coronel
YENNER URIBE BARON
Dirección de Permanencia Escolar de Santander
Secretaria de Educación de Santander

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0448Q – Colegio Integrado la Granja – Escuela Rural Celmira - Municipio de Sucre.

CÓDIGO No. SNTDR-0448Q

Respetado:

El **Consortio AS Santander 2026**, da trámite a la comunicación del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia Escolar (y tiene nuestro radicado interno **SNTDR-0448Q**) en la cual indica:

Por medio de la presente, se remite queja de la docente del colegio integrado la granja sede educativa escuela rural la celmira en el municipio de Sucre, donde manifiesta "DESCONOCER EL CICLO DE MENÚS Y QUE NO LE LLEGO LA LECHE SABORIZADA A CAMBIO LE LLEGO AVENA, MOTIVOS POR LOS CUALES NO SE CUMPLE EL CICLO DE MENU EN LAS FECHAS 13/11/2025 Y 14/11/2025"

En este sentido, solicitamos adelantar los trámites pertinentes y necesarios con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del Programa, mediante la adopción de las acciones correspondientes.

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría **Consortio AS Santander 2026** requirió al Operador del contrato de suministro, **CONSORCIO 82-M SANTANDER**.

En la respuesta del 2 de diciembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Equipo Técnico PAE, manifestando lo siguiente:

- En atención a la queja presentada por la docente de la Sede Educativa La Celmira, relacionada con la variación en el ciclo de menús los días 13 y 14 de noviembre de 2025, me permito informar las acciones realizadas por parte del operador. Se efectuó una capacitación a la supervisora de refuerzo, quien es la responsable de la logística y entrega de los alimentos en las sedes educativas. Durante esta jornada se reforzó la importancia de verificar la calidad y cantidad de los productos antes de

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

su entrega, así como de asegurarse de que los alimentos correspondan estrictamente a los establecidos en la minuta programada para la semana. Adicionalmente, se reiteró la necesidad de revisar el ciclo de menús previo a cada distribución con el fin de evitar inconsistencias. De igual manera, se recordó a la supervisora que cualquier novedad o inconsistencia detectada debe ser reportada de manera inmediata al operador, para gestionar la devolución y reposición del producto según los procedimientos establecidos.

- El operador continuará realizando seguimiento para fortalecer el cumplimiento del ciclo de menús en todas las sedes educativas. La presente información se remite a la interventoría para que, conforme a sus competencias, determine lo pertinente frente al trámite de la queja.

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

2. La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
3. Se realizará el no reconocimiento de raciones, de los días 13 y 14 de noviembre de 2025, correspondiente al menú 14 y especial, porque no fue se cumplió con la minuta

RI (RACION INDUSTRIALIZADA)	CANTIDAD
MENÚ 14	6
MENÚ ESPECIAL	6
TOTAL	12

4. Adicional a esto, se recuerda que, de acuerdo con lo establecido en el contrato No. C01.PCCNTR-8258066, específicamente en las **Obligaciones Técnicas de Suministro, numeral 13**, el operador debe:

Realizar la entrega de las remisiones originales de materia prima y los víveres en su totalidad, conforme a los cupos atendidos, ciclos de menú, grado de escolaridad y modalidad preparada en sitio o en caso de la modalidad industrializada, para cada sede educativa en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional - MEN. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas (ANEXO No. 10) o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo posterior a la entrega de estos. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN y se debe entregar copia a la interventoría cuando esta sea aplicada en la gestión de cuentas mensuales.

5. Reiteramos, como interventoría, nuestro compromiso con el seguimiento al programa. Por ello, solicitamos que cualquier novedad o inconveniente sea reportado el mismo día en que se presente, de ser posible, se adjunte evidencia fotográfica y cantidades. Recordamos que nuestras líneas de atención están disponibles las 24 horas: Celular

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

28186

3227979337 y correo electrónico spqrsantander@asdelvalle.com

6. En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes. ↵

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora *Leidy Johanna Linares Ardila*
Revisado por: Soley Ayala Pardo *S*
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

: **Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0448Q – Colegio Integrado la Granja – Escuela Rural Celmira - Municipio de Sucre.**

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>
Para: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>
CC: pae@santander.gov.co, spqrconsorcio82msantander@gmail.com

4 de diciembre de 2025, 14:06
28187

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0448Q – MUNICIPIO DE SUCRE**

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0448Q – Colegio Integrado la Granja – Escuela Rural Celmira - Municipio de Sucre.
Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 [CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0448Q.pdf](#)

SNTDR-0451Q

SUCRE

28189

	ACTA	CÓDIGO	AP-AR-111
		VERSIÓN	5
		FECHA DE APROBACIÓN	16/08/2017
		PÁGINA	1 de 2

ACTA No. 01
Fecha: 12/11/2025 Hora: 11:20 am Seguimiento posterior a visita de interventoría.
MUNICIPIO Sucre
INSTITUCIÓN EDUCATIVA colegio Integrado la granja
SEDE Sede Principal

Orden del día

1. Seguimiento al cumplimiento de la interventoría en ejecución contrato N° CO1.PCCNTR-5258066
2. Tipo de Complemento Entregado RPS - Almuerzo
3. Número de focalizados 123
4. Se realiza visita de seguimiento posterior a visita de interventoría donde se obtuvo un puntaje en porcentaje 29.79% concepto final- no conforme

Desarrollo de la Reunión

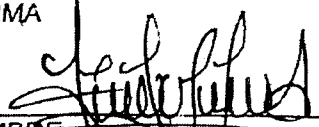
- 1- Se evidencia que las instalaciones del comedor están ubicadas en un área de difícil acceso, rodeada de maleza, pisos en concreto en mal estado, paredes en mal estado, y techos con goteras. Ventanas con vidrios rotos y sin mallas.
- 2- Se evidencia huevos contaminados con pintura, productos faltantes y sobrantes.
- 3- No se cumple con la entrega del menú programado, las manipuladoras refieren que el señor rector de la institución Norbey Santana Rojas les pidió cambiar el menú en días anteriores por lo que se utilizó materia prima de los demás menús. Por esa razón no se encuentra la materia prima para preparar los menús siguientes de forma completa.
- 5- El comedor no cuenta con cubiertos (cuchara, tenedores, etc) los usuarios traen sus cubiertos.
- Se evidencia extintor con fecha de vencimiento octubre 2025
- 6- Se evidencia materia prima (menudencias de pollo, comida de mar) productos no autorizados.
- No se evidencian elementos de aseo, las manipuladoras refieren que los utilizaron para lavar el techo y paredes. (no remisión)
- Se evidencia uso de cuchillo con cabo de madera.

COMPROMISOS

Actividad	Fecha de Cumplimiento	Responsable
- Cumplimiento del menú.	Inmediato.	Mary Luz Rojas Gonzalez
- No almacenamiento de productos no autorizados		Amparo Marín Duarte 3274539764

Siendo las 12:40 pm se levanta (la reunión o el comité) y en constancia se anexa el registro de reunión, con la firma de los asistentes.

FIRMA


NOMBRE Fernely Aguilar Cortes
Cargo Profesional de Campo OPE

Mary Luz Rojas Gonzalez
NOMBRE Mary Luz Rojas Gonzalez
Cargo Manipuladora
3204690243

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA
VISITA REALIZADA 12/11/2025
COMPLEMENTO APS
Focalizados 123
MUNICIPIO SUCRE

Imagen 1, 2, 3 y 4.- Fachada del restaurante. Se evidencia difícil acceso, requiere mantenimiento y limpieza

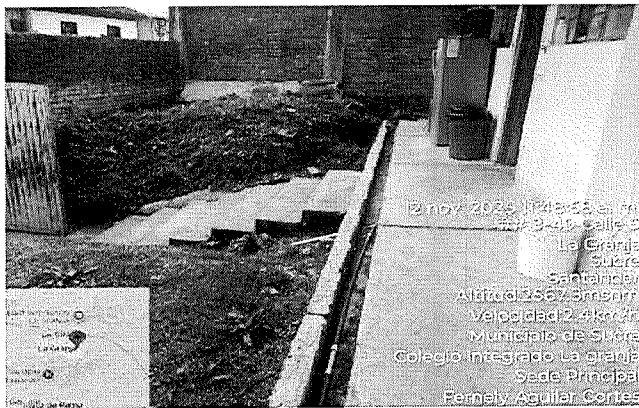


Imagen 5. - Cuchillo con cabo de madera.

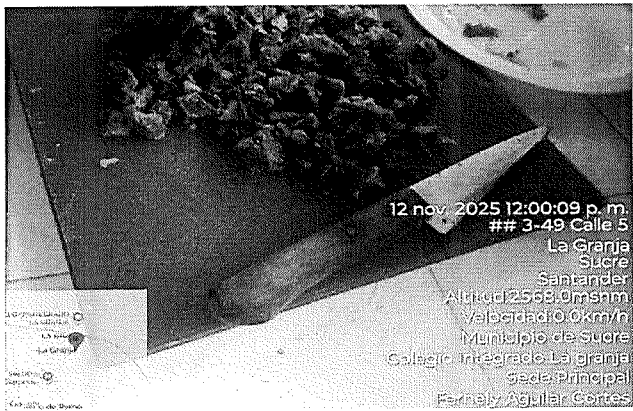


Imagen 6. - Revisión de Productos. Evidencia producto contaminado con pintura

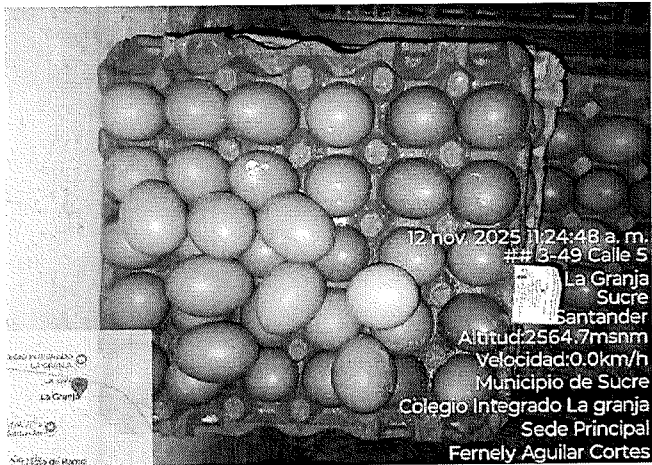


Imagen 7. - Menú entregado. No corresponde a minuta del día.

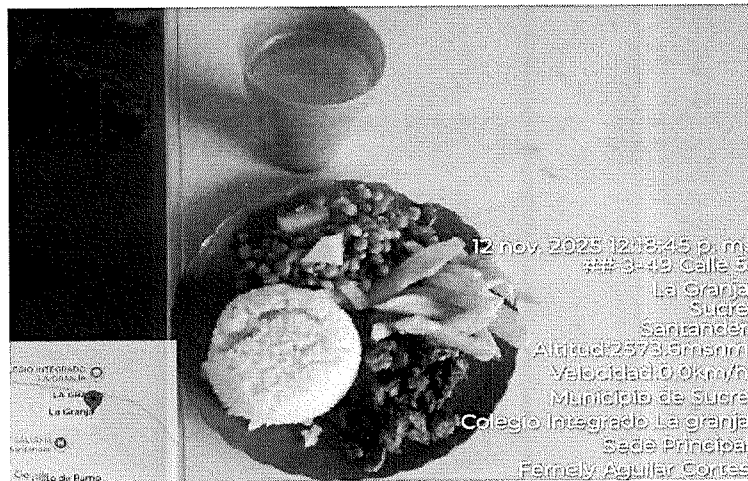


Imagen 8, 9, 10, 11, 12, 13. - Inconsistencias encontradas; pisos, paredes, techos y vidrios de los ventanales, con requerimiento de mantenimiento, falta señalización, etc.

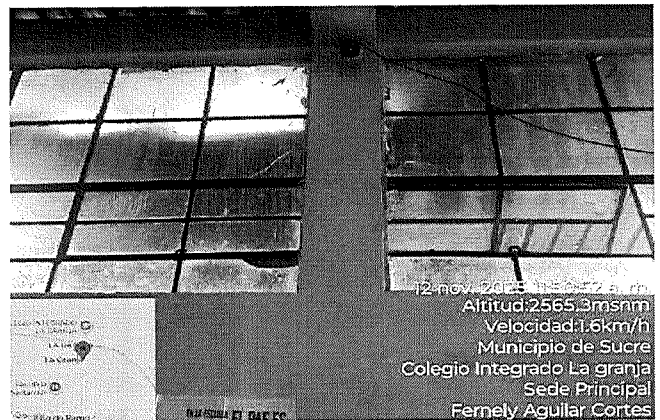
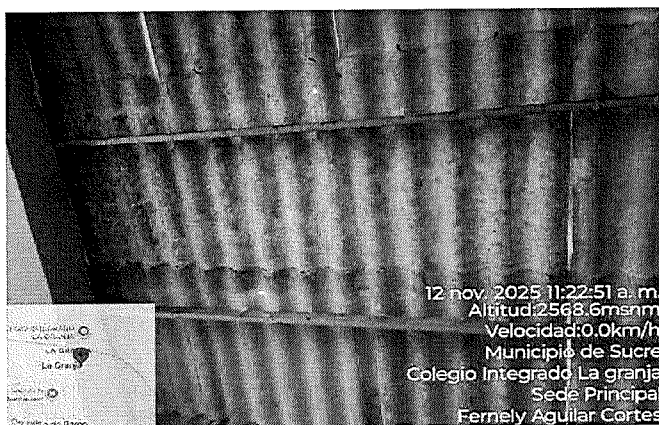
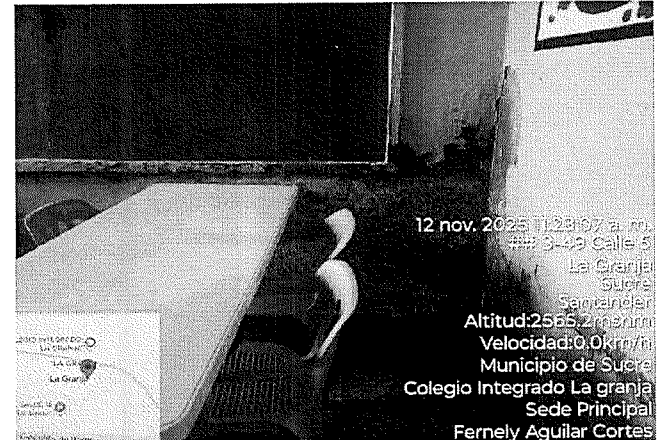


Imagen 14, 15 y 16 - Productos que no corresponden al programa (Menudencias de pollo y comida de mar)

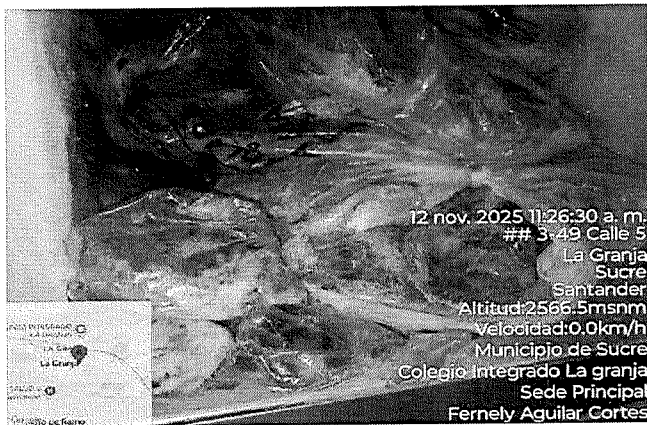
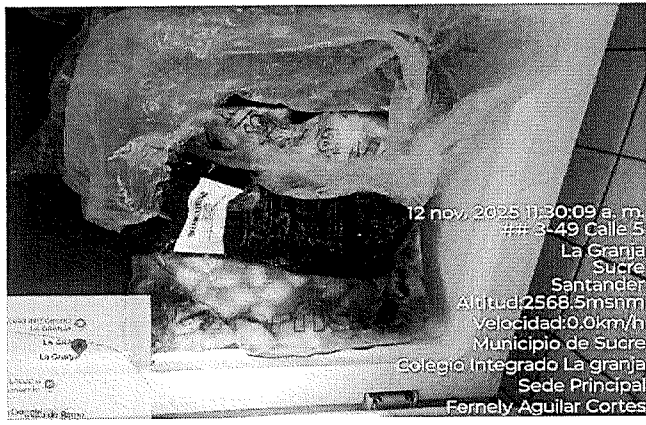
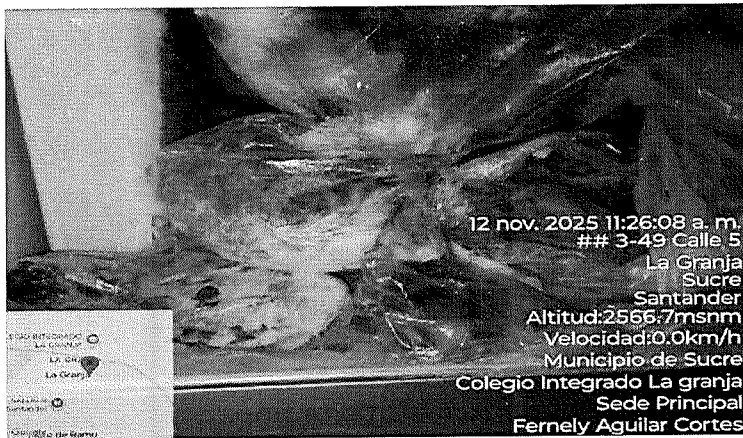
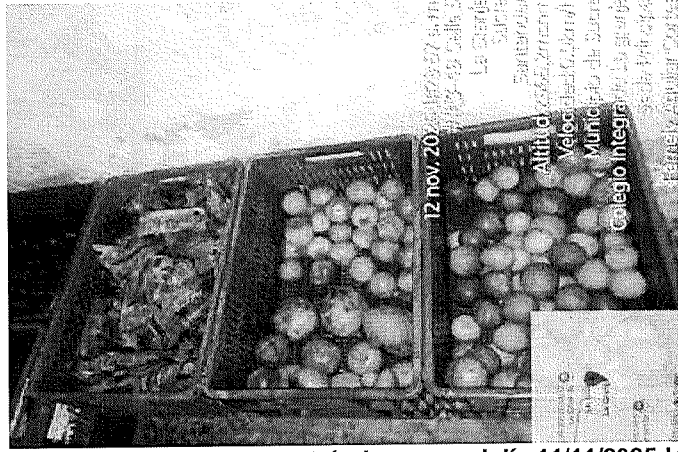


Imagen 17. Extintor con fecha de vencimiento Octubre de 2025.



Imagen 18. – Humedad en el área de almacenamiento.



NOTA: Se realiza visita de seguimiento a la interventoría v a la calidad ofrecida encontrándose que el día 11/11/2025 la

PQRSD CODIGO - SNTDR-0451Q- COLEGIO INTEGRADO LA GRANAJA - PRINCIPAL - MUNICIPIO DE SUCRE

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>
Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

14 de noviembre de 2025, 15:49

28113

Señor

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante legal CONSORCIO 82-M SANTANDER

De manera atenta se remite, PQRSD CODIGO SNTDR-0451Q, para su trámite y fines pertinentes, dando respuesta y alcance a las mismas en los tiempos establecidos dentro del

protocolo de PQRSD, correspondiente a la siguiente Institución Educativa y municipio.

PQRSD CODIGO - SNTDR-0451Q- COLEGIO INTEGRADO LA GRANAJA - PRINCIPAL - MUNICIPIO DE SUCRE

LEIDY LINARES ARDILA

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 OFICIO REMISORIO SNTDR-0451Q.pdf
INTEGRADO LA GRANJA - SUCRE.pdf

 INFORME SEGUIMIENTO - COLEGIO

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pagina

28194

Bucaramanga, 2025-11-14

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

CODIGO No. SNTDR-0451Q

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: QUEJA – Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Municipio SUCRE

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la queja recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-11-14
- **Origen:** Tecnico PAE
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-11-17
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- ACTA

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medidas a tomar frente a la queja descrita.
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,



CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0451Q Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Municipio SUCRE.

"CONSORCIO82M SANTANDER"
<spqrconsorcio82msantander@gmail.com>
Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

28195
3 de diciembre de 2025, 10:58

 RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0451Q Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Municipio SUCRE..pdf



28196

Bucaramanga, 03 de diciembre de 2025

Señor

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Representante Legal

Consortio As Santander 2026

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER

ASUNTO: RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0451Q Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Municipio SUCRE.

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a SNTDR-0451Q Institución Educativa COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Sede COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA – Municipio SUCRE, interpuesta por Técnico PAE ACTA".

En atención a las observaciones presentadas durante la reunión, me permito emitir las siguientes aclaraciones y acciones de mejora realizadas:

1. Estado de las instalaciones del comedor

Se informa que, una vez recibida la observación, se emitió oficio de gestión dirigido a la entidad territorial, mediante el cual se solicitó la adecuación y mejoramiento de las instalaciones del comedor escolar, incluyendo intervenciones en techo, paredes, ventanas y área perimetral, a fin de garantizar condiciones idóneas para el desarrollo del servicio alimentario.

Cabe precisar que la responsabilidad de dichas adecuaciones recae exclusivamente en la Institución Educativa y la entidad territorial competente. El operador, en el marco de sus funciones, realizó la remisión formal del requerimiento y permanecerá atento a la respuesta correspondiente por parte de la autoridad responsable. (Anexo 1. Oficio de gestión y Gmail)

2. Evidencia de huevo con manchas de pintura

El producto fue retirado de manera inmediata y registrado como merma no apta para consumo. Se reforzaron las directrices de inspección minuciosa de materias primas durante la recepción y antes de la preparación. (Anexo 2. Formato devolución).

3. Ajuste del menú programado por solicitud del rector

Se informa que la modificación del menú correspondió a una solicitud directa de la rectoría, situación registrada en acta interna. No obstante, con el fin de garantizar el estricto cumplimiento de los lineamientos establecidos, se efectuó un llamado de atención al personal manipulador (Anexo 3. Llamado de atención); y se desarrolló una capacitación técnica correctiva, en la cual se reforzaron los contenidos relacionados con ciclo de menú, lista de intercambios, buenas prácticas de manufactura y estandarización de porciones. (Anexo 4. Formato de capacitación y evidencia fotográfica)

Estas acciones se implementaron para asegurar que cualquier ajuste al menú se realice únicamente previa autorización del ente territorial y prevenir la repetición de esta eventualidad.

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga

Teléfono 321 2566496

E-mail: 82msantander@gmail.com



4. Durante la verificación se identificó productos sobrantes y, de manera paralela, la ausencia de otro insumo puntual. 28197

En atención a esta situación, se realizó el retiro inmediato del producto sobrante (Anexo 2. Formato devolución), registrándolo como merma y gestionando su disposición conforme a los procedimientos internos.

Simultáneamente, se efectuó la reposición del producto faltante (Anexo 5. Formato reposición), garantizando la continuidad del servicio y la adecuada porción destinada a los estudiantes. Estas acciones quedan soportadas con las remisiones (Anexo 6. Remisión de víveres)

5. Ausencia de cubiertos institucionales

Se emitió oficio de gestión dirigido a la entidad territorial solicitando el menaje requerido, con el fin de garantizar que todos los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas. (Anexo 1. Oficio de gestión y Gmail)

6. Extintor con fecha de vencimiento próxima

Durante la revisión realizada posterior al acta, se verificó que el extintor presentaba fecha de vencimiento próxima. En consecuencia, se procedió a realizar la recarga y actualización del equipo, garantizando su operatividad y el cumplimiento de los requisitos de seguridad exigidos para la cocina escolar. (Anexo 7. Evidencia fotográfica del extintor recargado)

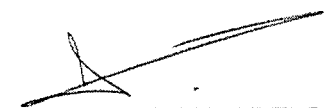
7. Uso de elementos de aseo para limpieza de techo y paredes

Se aclaró al personal que los insumos de aseo entregados son exclusivos para la operación del servicio alimentario. Se reforzó procedimiento, delimitando su uso mediante registro de control interno. Se adjunta remisión de aseo (Anexo 8. Remisión de aseo firmada)

8. Uso de cuchillo con cabo de madera

El utensilio fue retirado de manera inmediata. Adicionalmente, se emitió oficio de gestión dirigido a la entidad territorial solicitando el menaje requerido, con el fin de garantizar que todos los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas. (Anexo 1. Oficio de gestión y Gmail).

Atentamente,


SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0



Consortio 82M Santander <82msantander@gmail.com>

Solicitud de adecuaciones de infraestructura y/o menaje en el restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar. COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA MUNICIPIO DE SUCRE

28198

Consortio 82M Santander <82msantander@gmail.com>
Para: alcaldia@sucre-santander.gov.co

3 de diciembre de 2025 a las 10:33 a.m.

 Solicitud de adecuaciones de infraestructura y/o menaje en el restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar..pdf
125K



Bucaramanga, 3 de diciembre de 2025

28199

Señor:
Nelcy Téllez Marín
Alcalde
Municipio Sucre
Santander

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Solicitud de adecuaciones de infraestructura y/o menaje en el restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar.

Reciba un cordial saludo, deseándole éxitos en sus actividades diarias; Teniendo en cuenta que el Programa de Alimentación Escolar se desarrolla en el municipio en la modalidad Ración preparada en Sitio, por lo que se requiere un área adecuada para la distribución y consumo de los alimentos, la cual debe cumplir con unos requerimientos mínimos en cuanto a infraestructura y dotación de equipos y/o menaje se refiere. En este sentido retomamos lo estipulado en la resolución 00335 del 2021 Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE, específicamente lo relacionado con las responsabilidades del Ente Territorial:

Artículo 2. Alcance de los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Los Lineamientos Técnicos – Administrativos, Estándares y Condiciones Mínimas del PAE, así como los anexos determinados en la presente disposición, son de obligatorio cumplimiento y aplicación para las entidades territoriales, los operadores y todos los actores del Programa mencionados en el artículo 2.3.10.4.1 del Decreto 1075 de 2015 adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

Estos actores del Programa de Alimentación Escolar (PAE) cumplirán las funciones señaladas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015, especialmente Artículo 2.3.10.4.3. Funciones de las entidades territoriales.

Las entidades territoriales cumplirán las siguientes funciones en relación con el Programa de Alimentación Escolar PAE:

3. Asegurar la dotación de equipos, utensilios y menaje necesarios para la operación del programa en las instituciones educativas priorizadas, de acuerdo con la modalidad que se esté suministrando.

14. Garantizar que los establecimientos educativos de su jurisdicción cuenten con la infraestructura adecuada para para el almacenamiento, preparación, distribución y



consumo de los complementos alimentarios, y suscribir planes de mejoramiento con los establecimientos educativos que no cumplan con estas condiciones, hacerles seguimiento y apoyar su implementación y ejecución.

De acuerdo con lo mencionado anteriormente y conociendo su espíritu de cooperación, así como su apoyo al programa me permito relacionar la siguiente solicitud:

COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA:

- Se solicita la adecuación y mejoramiento de las instalaciones del comedor escolar, incluyendo intervenciones en techo, paredes, ventanas y área perimetral, a fin de garantizar condiciones idóneas para el desarrollo del servicio alimentario.

• DOTACION DE MENAJE

ELEMENTOS	CANTIDAD
CUCHILLOS	2
CUCHARAS	130
TENEDORES	130
PLATOS	130
VASOS	130

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):		NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	
MARY LOZ ROJAS GONZALEZ		NORBEY SANTANA	
CARGO:		CARGO:	
MANIPULADORA		RECTOR	
FIRMA:		FIRMA:	
MARY LOZ ROJAS		MARY LOZ ROJAS	

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, C.A.N., Bogotá, D.C.

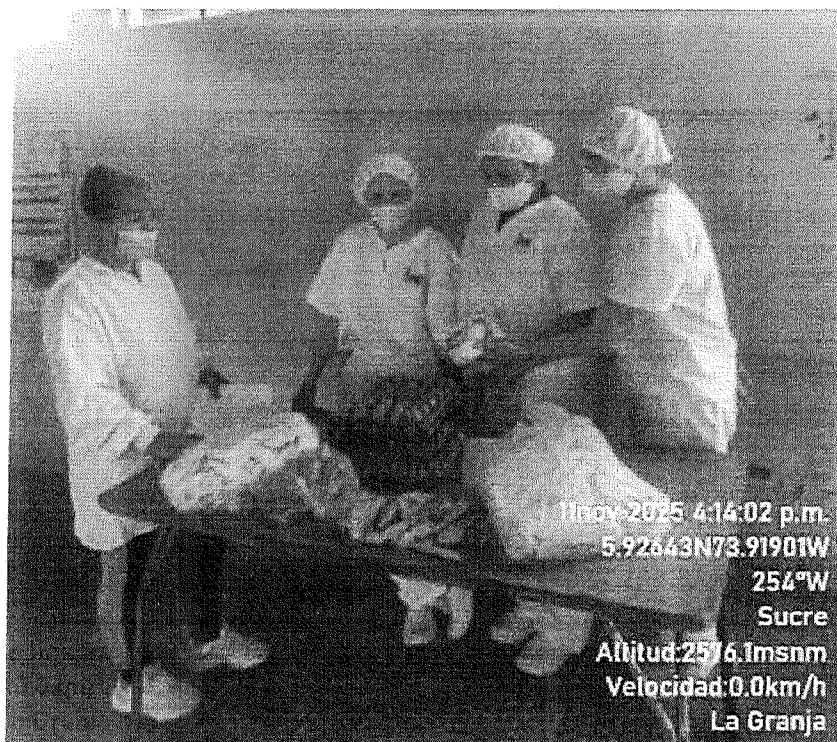
FAX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 495

TEL: 551 (1) 222 2000 - FAX 222 495
www.mineducacion.gov.co - plonglacionalciudadano@mineducacion.gov.co



EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA DEVOLUCION

28703





NOVIEMBRE de 13 de 2025

28204

Señor(a)

AMPARO MARIN DUARTE
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SEDE COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA
MUNICIPIO SUCRE

ASUNTO: LLAMADO DE ATENCION

Por medio de la presente y atendiendo a la información proporcionada por el Coordinador donde usted realiza sus labores, me permito llamar su atención, esta vez por escrito por la siguiente situación:

- EN VISITA REALIZADA POR LA INTERVENIENTORA EL DIA 11-11-2025 AL RESTAURANTE ESCOLAR DEL COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA DE ENVIGADEROS CAMBIO DE MENÚ SIN PREVIA AUTORIZACION POR EL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS - FALTANTES Y PRODUCTO SOBREPESADO CUMPLIENDO EL PERSONAL MANIPULADOR LAS FUNCIONES ESTABLECIDAS EN SU CONTRATO CLÁUSULA CUARTA FUNCIONES 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula cuarta del contrato por usted firmado y cuya obligación forma parte del mismo, dentro de sus funciones está:

1. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos, 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores, 3. Será responsabilidad del operario manipulador de alimentos la toma diaria de contra muestras de alimentos y su custodia durante las siguientes 72 horas, 4. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal, 5. Cumplir con las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos, 6. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos, 7. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada una de ellas, 8. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero entrar primero en salir (PEPS) con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, 9. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de los alimentos, 10. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobados, 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón, 12. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe de la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos en la normatividad sanitaria vigente, 13. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento Educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar, 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos de calidad, higiene, y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o

CONSORCIO
82-M SANTANDER



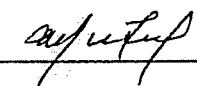
Ministerio. 15. o cumplir con los protocolos de bioseguridad usando todos los elementos de protección. 16. Informar al jefe directo toda anomalía, o situaciones que se presente en la institución educativa en donde presta sus servicios que implique el funcionamiento y ejecución del programa de alimentación. 17.) A cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea asignada, obligándose a cumplir con los ajustes y cambios que haga el empleador cuando lo estime conveniente 18.) A informar al jefe directo o al Talento Humano toda anomalía, o situaciones que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de excusas o incapacidades médicas la constancia de la misma. 12.) A no utilizar ni hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, iPod o cualquier instrumento portátil mecánica o electrónica de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado." 13.) A utilizar única, exclusiva y obligatoriamente las prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas, cuando no se esté en cumplimiento de la labor contratada, Entre otras.

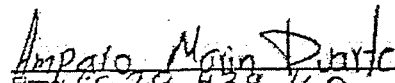
Le reiteramos la importancia de estar atento a cumplir con sus funciones para lo cual fue contratado, ya que de ello se deriva en gran parte el buen funcionamiento del programa. En consecuencia, requerimos por parte suya que dicha conducta y situación sea corregida para no tener que proceder en sanciones drásticas, por incumplimiento.

Como es de su conocimiento esta situación genera traumatismos no solo en la ejecución de sus funciones, sino también en el ambiente laboral con el equipo de trabajo.

Cordialmente


DEISY VIVIANA LOZANO A
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS
CONSORCIO 82-M SANTANDER


COORDINADOR


Firma: CC 28.439.768.
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONSORCIO

82-M SANTANDER



No. 13 de 2025

28205

Señor(a)

HARRY LUZ ROSAS
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
SEDE Colegio Integrado La Granja
MUNICIPIO SUAREZ

ASUNTO: LLAMADO DE ATENCION

Por medio de la presente y atendiendo a la información proporcionada por el Coordinador donde usted realiza sus labores, me permito llamar su atención, esta vez por escrito por la siguiente situación:

- EN VISITA REALIZADA POR LA INTERVENCIÓN EL DIA 11-11-2025 AL RESTAURANTE ESCOLAR DEL COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA SE EVIDENCIO: CAMBIO DE HORA SIN PREVIA AUTORIZACION DEL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS PRODUCTOS FALTANTES Y PRODUCTOS SOBANTES INCUMPLIMIENTO EL PERSONAL MANIPULADOR LA CUMPLA SUS FUNCIONES 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14 ESTABLECIDAS EN SU CONTRATO.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula cuarta del contrato por usted firmado y cuya obligación forma parte del mismo, dentro de sus funciones está:

1. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos, 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores, 3. Será responsabilidad del operario manipulador de alimentos la toma diaria de contra muestras de alimentos y su custodia durante las siguientes 72 horas, 4. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal, 5. Cumplir con las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos, 6. Realizar recepción y alistamiento de los víveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos, 7. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada una de ellas, 8. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero entrar primero en salir (PEPS) con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos, 9. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de los alimentos, 10. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobados, 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón, 12. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe de la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos en la normatividad sanitaria vigente, 13. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento Educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar, 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos de calidad, higiene, y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o

CONSORCIO
82-M SANTANDER



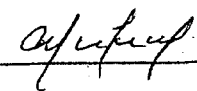
Ministerio. 15. a cumplir con los protocolos de bioseguridad usando todos los elementos de protección. 16. Informar al jefe directo toda anomalía, o situaciones que se presente en la institución educativa en donde presta sus servicios que implique el funcionamiento y ejecución del programa de alimentación. 17.) A cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea asignada, obligándose a cumplir con los ajustes y cambios que haga el empleador cuando lo estime conveniente 18.) A informar al jefe directo o al Talento Humano toda anomalía, o situaciones que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de excusas o incapacidades médicas la constancia de la misma. 12.) A no utilizar ni hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, iPod o cualquier instrumento portátil mecánico o electrónico de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado." 13.) A utilizar única, exclusiva y obligatoriamente las prendas y elementos de datación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas, cuando no se esté en cumplimiento de la labor contratada. Entre otras.

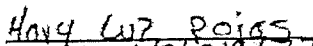
Le reiteramos la importancia de estar atento a cumplir con sus funciones para lo cual fue contratado, ya que de ello se deriva en gran parte el buen funcionamiento del programa. En consecuencia, requerimos por parte suya que dicha conducta y situación sea corregida para no tener que proceder en sanciones drásticas, por incumplimiento.

Como es de su conocimiento esta situación genera traumatismos no solo en la ejecución de sus funciones, sino también en el ambiente laboral con el equipo de trabajo.

Cordialmente


DEISY VIVIANA LOZANO A
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS
CONSORCIO 82-M SANTANDER


COORDINADOR


Firma: cc. 1101.019623
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

CONSORCIO

82-M SANTANDER



Noviembre de 13 de 2025

28203

Señor(a)

Alba Lucinda Peña

MANIPULADOR DE ALIMENTOS

SEDE COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA

MUNICIPIO SUCRE

ASUNTO: LLAMADO DE ATENCION

Por medio de la presente y atendiendo a la información proporcionada por el Coordinador donde usted realiza sus labores, me permito llamar su atención, esta vez por escrito por la siguiente situación:

- EN VISITA REALIZADA POR LA INTERVENIENTE EL DIA 11-11-2025 AL RESTAURANTE ESCOLAR DEL COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA SE EVIDENCIO:
CAMBIO DE HORA SIN PREVIA AUTORIZACION
DEL ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS
PRODUCTOS FALTANTES Y PRODUCTOS SOBREPAS
INCUMPLIMIENTO DEL PERSONAL MANIPULADOR LA CLÁUSULA CUARTA, FUNCIONES 6, 7, 8, 9, 10, 11, 14 ESTABLECIDAS EN SU CONTRATO.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula cuarta del contrato por usted firmado y cuya obligación forma parte del mismo, dentro de sus funciones está:

1. Cumplir con las normas sanitarias vigentes sobre prácticas de manipulación de alimentos; 2. Mantener en todo momento una estricta limpieza e higiene personal y aplicar las prácticas higiénicas establecidas en el cumplimiento de sus labores; 3. Será responsabilidad del operario manipulador de alimentos la toma diaria de contra muestras de alimentos y su custodia durante las siguientes 72 horas; 4. Usar apropiadamente la dotación cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente y velar por mantener una buena presentación personal; 5. Cumplir con las actividades de limpieza y desinfección de equipos y utensilios y de áreas de almacenamiento, preparación y consumo de alimentos de acuerdo con las frecuencias y procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; 6. Realizar recepción y alistamiento de los viveres e insumos, verificando la cantidad y la calidad de los mismos, y diligenciando los formatos establecidos; 7. Cumplir con el buen manejo y el adecuado almacenamiento de los alimentos de acuerdo con las características propias de cada una de ellas; 8. Garantizar una adecuada rotación de los alimentos almacenados, siguiendo el procedimiento de primero entrar primero en salir (PEPS) con el fin de evitar pérdidas o deterioro de los mismos; 9. Llevar registro diario (KARDEX) de ingreso y salida de los alimentos; 10. Preparar los alimentos cumpliendo con el ciclo de menús previamente aprobados; 11. Realizar la entrega de los complementos alimentarios a los Titulares de Derecho, de acuerdo con los gramajes establecidos por grupo de edad en las minutas patrón; 12. Exigir al personal externo que visite las áreas de almacenamiento, preparación y/o participe de la distribución de alimentos de los comedores escolares, el uso de la dotación y el cumplimiento de las prácticas de higiene y de manipulación de alimentos en la normatividad sanitaria vigente; 13. Notificar oportunamente al rector o persona delegada por el Comité de Alimentación Escolar del establecimiento Educativo, las novedades evidenciadas respecto a incumplimiento de las características o faltantes en los alimentos entregados en el comedor escolar; 14. Cumplir con las recomendaciones dadas sobre almacenamiento, conservación y manipulación de alimentos de calidad, higiene, y seguridad en el trabajo que realicen la supervisión, asistencia técnica, autoridad sanitaria y/o

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel - Bucaramanga

Teléfono 321 2566496 - 3107909008

E-mail: 82msantander@gmail.com - th.82msantander@gmail.com

CONSORCIO 82-M SANTANDER

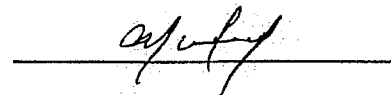


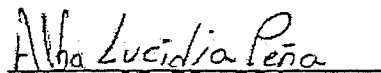
diligenciadas en su totalidad, semana vencida o en un plazo no superior a 10 días calendario. 16. La verificación de los planillos de asistencia debe realizarse dentro de los plazos correspondientes a la primera y hasta la segunda semana de cada mes, dichas planillas no deben contener tachones ni enmendaduras que invaliden su contenido. Dichos factores serán motivos de devolución para nueva verificación hasta que su contenido sea aceptado a conformidad. 17. Reportar en oportunidad de tiempo los requerimientos de mantenimientos preventivos y correctivos de acuerdo al plan establecido, para garantizar el correcto funcionamiento de los equipos. 18. Verificar la toma diaria y el debido protocolo para la custodia de las contramuestras establecidas como medio de control microbiológico ante posibles ETAS, o desviaciones en la calidad de los alimentos. 19. Realizar solicitudes de suministro de servicio de gas en cilindro para las sedes educativas antes de finalizar la semana anterior y en día hábiles. 20. Las remisiones de aseo deben ser devueltas al operador debidamente firmados y diligenciados en su totalidad, semana vencida o en un plazo no superior a 10 días calendario. 21. Reportar oportunamente las novedades de nómina del personal manipulador de la zona asignada. 22. A residir en el municipio asignado, dado que se debe desplazar a realizar trabajo de campo a las diferentes sedes educativas de su municipio a cargo. 23. A informar a su jefe inmediato o al jefe de Talento Humano cuando se tenga que desplazar a realizar trabajo de campo para proceder a realizar el reporte a la ARL. 24. Reportar en oportunidad de tiempo los accidentes de trabajo presentados, ingresos de personal y cualquier anomalía presentada con el personal manipulador a su cargo. 25. Dar respuesta a requerimientos en los tiempos establecidos entregando oportunamente y bien diligenciados los formatos, soportes, registros fotográficos e información que se requiera.

Le reiteramos la importancia de estar atento a cumplir con sus funciones para lo cual fue contratado, ya que de ello se deriva en gran parte el buen funcionamiento del programa. En consecuencia, requerimos por parte suya que dicha conducta y situación sea corregida para no tener que proceder en sanciones drásticas, por incumplimiento. Como es de su conocimiento esta situación genera traumatismos no solo en la ejecución de sus funciones, sino también en el ambiente laboral con el equipo de trabajo.

Cordialmente


DEISY VIVIANA LOZANO A
DIRECTOR DE RECURSOS HUMANOS
CONSORCIO 82-M SANTANDER


COORDINADOR


Firma: CC-63.371.217
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

FORMATO DE CAPACITACION EN PUNTO RACION PREPARADA EN SITIO		CONSORCIO 82 M SANTANDER
FECHA: 13 -11-2025	NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACION	MARIA DEL PILAR MEJIA
MUNICIPIO: SUCRE	CARGO	COORDINADORA
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA		
FORMATO DE CAPACITACIONES, SUGERENCIAS, Y COMPROMISOS REALIZADOS EN LAS VISITAS A LOS PUNTOS DE ATENCION PAE		
<p>OBJETIVO: Capacitacion en BPM, plan de saneamiento con sus respectivos programas: limpieza y desinfeccion, manejo de residuos solidos y liquidos, control de plagas, programa de agua, tecnicas de almacenamiento, puntos criticos de control, entrega y diligenciamiento de formatos. Refuerzo en uso de hipoclorito segun tabla de dosificacion.</p>		
<p>TEMAS TRATADOS: ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, PLAN DE SANEAMIENTO CON SUS PROGRAMAS, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DE PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE TEMPERATURAS, PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS, PROGRAMA DE AGUAS, MANEJO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE ALIMENTOS - KARDEX, ROTULACION - ETIQUETADO DE PRODUCTOS, CICLOS DE MENUS, ESTANDARIZACION DE PORCIONES, LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - USO ADECUADO DE DOTACION-</p>		
<p>DESCRIPCION DE LOS TEMAS: Se realiza refuerzo al personal manipulador de los temas descritos anteriormente :</p>		
<p>1. Almacenamiento de materias primas y control de temperatura: En este ítem se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez llegan al comedor escolar, seleccionando los alimentos y guardandolos adecuadamente para su conservacion, ademas de recordar siempre su ubicación la cual no debe ser directamente sobre el piso y guardando una distancia de la pared de acuerdo a la disponibilidad del espacio en el comedor escolar. Así mismo realizar registro y control de temperatura tanto de equipos como del producto terminado. Se le recuerda al personal manipulador verificar la calidad y cantidad de los alimentos una vez son recibidos, teniendo en cuenta lo reportado en la remision de viveres; en caso de cualquier novedad que puedan evidenciar en cuanto a alteracion de las características de los productos y/o entrega de producto no reportado en la remision se debe informar de manera inmediata para de esta forma proceder a realizar la reposicion y/o cambio de manera inmediata; igualmente se debe realizar proceso de verificacion y seleccion de los alimentos de manera diaria y en caso de alteracion de las características de calidad de algun producto este debe ser reportado y descartado para evitar contaminacion cruzada, así mismo se le recuerda que en los equipos de refrigeracion y congelacion solom debe ser almacenados productos que son de uso exclusivo del programa.</p>		
<p>2. Diligenciamiento de formatos de plan de Saneamiento, programa Control de Agua, Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos: Se realiza sensibilizacion a personal en cuanto al plan de saneamiento y cada uno de sus programas, como lo son programa de limpieza y desinfeccion de cada una de las areas, superficies, implementacion en techos, paredes, puertas, pisos, ventanas, rejas, equipos y utensilios, adecuado almacenamiento de insumos de aseo el cual debe estar alejado del area de preparacion, realizar diligenciamiento de formato de registro de actividades dentro del comedor escolar tales como limpieza y desinfeccion de areas, equipos y utensilios, recoleccion y destino final de residuos solidos y liquidos, control fisico y visual de presencia de plagas, lavado de tanques y/o recipientes, así como los formatos de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida de los equipos los cuales deben reposar en carpeta archivados y diligenciados de manera diaria o segun lo establecido. uso del hipoclorito segun tabla de dosificacion. Tambien se les recalco que los residuos solidos deben ser almacenados en las canecas de acuerdo a su clasificacion y haciendo uso de bolsa y mantenerlos con su respectiva tapa. igualmente se les recordo acerca del hervido del agua para utilizar principalmente en la elaboración de jugos y la limpieza y desinfeccion de frutas y verduras que no requieran coccion; así como la recolección y disposición final de los residuos liquidos (aceite usado) el cual debe almacenarse en su recipiente original y estar rotulado.</p>		
<p>3. Manejo de entradas y salidas de alimentos - KARDEX en comedor escolar: KARDEX es el documento que nos sirve para llevar el control de inventarios de entradas y salida de alimentos y materias primas en comedor escolar.</p> <p>La rotacion de materias primas consiste en aplicar el principio de "Lo primero que entre es lo primero que sale", lo cual se puede hacer registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido. Se almacenan los productos con la fecha de vencimiento mas proxima, en frente o arriba de aquellos productos con fechas de vencimiento mas lejanas.</p> <p>La rotacion debe ser planificada anticipadamente, realizada de manera que evite la formacion de saldos y a tiempo para evitar alcanzar el limite de conservacion de algun producto.</p>		
<p>4. ROTULACION - ETIQUETADO DE PRODUCTO: El rotulado de alimentos permite proporcionar al consumidor informacion sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca al engaño o confusion. La etiqueta debe contener la siguiente informacion: nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de fabricacion, instrucciones de uso, fecha de vencimiento, peso, informacion nutricional, etc.</p>		

5. CICLO DE MENUS: Se hace énfasis al personal en cuanto a los ciclos de menús establecidos semana a semana en las preparaciones diarias y la lista de intercambios de alimentos aprobada. Se les recuerda el cumplimiento de las preparaciones de los alimentos de acuerdo al menú del día y guías de preparación establecidas. De presentarse alguna novedad esta debe ser reportada a su supervisor para la autorización correspondiente en caso de requerir cambio de menú, se debe tener en cuenta que estos cambios deben ser completos; es decir, se debe arrastrar la preparación completa del día y no solo el alimento que presente la novedad.

6. ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES: Se especifica en cuanto a la entrega de los complementos según gramaje por grupos escolares establecidos en el comedor escolar y de acuerdo a lo especificado en la capacitación inicial haciendo uso de los utensilios con los que se cuenta en el comedor escolar para de esta manera garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos.

7. LISTA DE INTERCAMBIOS: Se socializa al personal manipulador los alimentos permitidos para intercambios según grupos de alimentos y el gramaje que debe ser según minuta patrón establecida. Se le recuerda al personal que no se pueden realizar intercambios sino han sido reportados previamente al consorcio y aprobados por la interventoría.

8. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Se realiza sensibilización a personal manipulador de alimentos en la aplicación de BPM en comedor escolar, evitando prácticas anti higiénicas como toser, escupir, no lavarse las manos después de cada cambio de actividad y cuando se va al baño, el uso de joyas y accesorios, uñas limpias y cortas sin esmalte. Así mismo se le recuerda que no está permitido el ingreso de personal ajeno al servicio.

9. USO ADECUADO DE DOTACION: Se recuerda el uso completo de la dotación en el comedor escolar para evitar riesgos de contaminación en alimentos, gorro, tapabocas, pantalón, blusa y calzado cerrado, la cual debe estar limpia. Recordar que no está permitido el ingreso de personal ajeno a las áreas y que todo el personal debe cumplir con los requisitos mínimos de ingreso (Dotación completa)

COMPROMISOS

- * Realizar correctamente el almacenamiento de alimentos en comedor escolar utilizando refrigeración y seleccionando los alimentos según su estado de madurez y tiempo de duración.
- * Realizar el diligenciamiento diario de formato de registro de actividades de plan de saneamiento.
- * Llevar registro diario de entradas y salidas de alimentos en comedor escolar.
- * Verificar que los alimentos entregados en el comedor escolar posean rotulado y contengan la información mínima descrita.
- * Realizar desinfección diaria de áreas, superficies, menaje, equipos y alimentos según la dosificación establecida.
- * Realizar la preparación diaria de los ciclos de menús establecidos según lineamientos.
- * Realizar servicio de alimentos de acuerdo a los gramajes establecidos según grupo de edades.
- * Verificar que los alimentos que se entregan en comedor escolar si se realizan intercambios sean los permitidos según lista.
- * Portar siempre la dotación de manera correcta, completa, limpia y según cronograma establecido.
- * Recordar siempre la implementación de BPM en comedor escolar.
- * Mantener publicados los avisos correspondientes al programa de alimentación escolar, señalización de áreas, avisos de BPM y prácticas higiénicas.

FIRMAS

Firma: Alba Lucinda Peña
Nombre: Alba Lucinda Peña
Cargo: Manipuladora

Firma: Mary Luz Rojas
Nombre: Mary Luz Rojas
Cargo: Manipuladora

Firma: Amparo Marín Duarte
Nombre: Amparo Marín Duarte
Cargo: Manipuladora

Firma: _____
Nombre: _____
Cargo: _____

Nombre del capacitador: Maria del Pilar Horno
Firma: [Firma]
Cargo: COORDINADORA



EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA CAPACITACION

28212



NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
Ambaro marín	Norbej Santana
CARGO: Mani puladore	CARGO: Director
FIRMA: Ambaro Marín a parte	FIRMA: [Firma]

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.
PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 495
www.mineducacion.gov.co - atencionalcitadadano@mineducacion.gov.co

<div>Alimentos para Aprender</div> <div>Educación</div>		<div>PAE</div> <div>PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR</div> <div>REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES</div> <div>(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)</div> <div>- RACIÓN PREPARADA EN SITIO</div>					
OFERECEDOR: Consorcio 82M		FÉCHA: Nov. 11 2025					
NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA IE: Norbey Santana		MUNICIPIO O VEREDA: Sucre					
ETC: Gobernación de Santander							
INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Colegio Integrado La Granja.		MODALIDAD: - Complemento alimentario am - pm: - Almuerzo: X					
SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado La Granja							
ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIFICACIONES DE CALIDAD	DEVOLUCIÓN	
			TOTAL	C		NC	SI
Pasta Spaquetti	3	250 Gr	✓	✓			
Lulo	8	1.000 Gr.	✓	✓			
mandarina	9	1.000 Gr.	✓	✓			
manzana	3	1.000 Gr.	✓	✓			
piña	4	1.000 Gr.	✓	✓			
Cebolla cabezona	8	1.000 Gr.	✓	✓			
C: Cumple		NC: No cumple		OBSERVACIONES			

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
Amdaro marin:	
CARGO: manipuladora	Norvey Santana
FIRMA: Amparo Maria Duarte	CARGO: Rec. Adm. (S)
	FIRMA: [Firma]

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.
PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 495
www.mineducacion.gov.co - atencionalcitudadano@mineducacion.gov.co

28214

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA REPOSICION

28216



Gobierno de Colombia			Educación		Alimentos para Aprender		ANSAFOD		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO														
OPERADOR	CONSORCIO 82-M SANTANDER				FECHA ELABORACIÓN		05/11/2025																
ETC	DEPARTAMENTO DE SANTANDER				MUNICIPIO O VEREDA		SUCRE																
INSTITUCIÓN	COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA				SEDE EDUCATIVA		COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA																
GRUPO ALIMENTOS	GRUPO ETAREO	No. RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR		No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS																	
1. cereales, tuberculos, raíces, plátano	G1 PREESCOLAR	1	1	NOVIEMBRE 10		menu15																	
	G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	20	20	NOVIEMBRE 11		menu12																	
	G3 CUARTO, QUINTO	16	16	NOVIEMBRE 12		menu13																	
	G4 SECUNDARIA	52	52	NOVIEMBRE 13		menu14																	
	G5 MEDIA	34	34	NOVIEMBRE 14		menu especial2																	
Total		123	123	Semana 7		Semana 3																	
GRUPO ALIMENTOS	SURGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO		Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD			FALTANTES			DEVOLUCION			
				G1 PREESCOLAR	G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	G3 CUARTO, QUINTO	G4 SECUNDARIA	G5 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT		
2. verduras y frutas	1.1 Tuberculos	PAPA		0.25	5.72	6.18	23.66	19.48	Kg	55.29	55.29												
		PLATANO HARTON VERDE		0.01	0.10	0.08	0.26	0.17	Kg	0.62	0.62	0.62											
		ARROZ BLANCO		0.19	4.96	5.12	23.30	17.07	500 g	50.64	50.64	50.64											
	1.2 Cereales	HARINA DE MAIZ BLANCO		0.10	2.40	2.40	9.88	8.16	500 g	22.94	22.94												
		HARINA DE TRIGO		0.10	2.40	2.40	9.88	8.16	500 g	22.94	22.94												
		PASTA ESPAGUETI		0.10	2.96	2.94	12.48	8.70	250 g	27.19	27.19												
		GUAYABA		0.08	1.60	1.28	4.16	2.72	Kg	9.84	9.84												
		LIMON		0.14	2.70	2.16	7.02	4.59	Kg	16.61	16.61												
		LULO		0.10	2.00	1.60	5.20	3.40	Kg	12.30	12.30												
	2.1 Frutas	MANDARINA		0.09	1.72	1.38	4.47	2.92	Kg	10.58	10.58												
		MANGO		0.03	0.60	0.48	2.08	1.36	Kg	4.55	4.55												
		MANZANA		0.01	0.24	0.19	1.25	0.41	Kg	2.10	2.10												
	3. leche y productos		PIÑA		0.03	0.56	0.45	1.46	0.95	Kg	3.44	3.44											
			TOMATE DE ARBOL		0.07	1.40	1.12	3.64	2.38	Kg	8.61	8.61											
			AJO		0.01	0.12	0.09	0.30	0.20	Kg	0.71	0.71											
2.2 Verduras		APIO EN RAMA		0.01	0.14	0.11	0.36	0.24	Kg	0.86	0.86												
		CEBOLLA CABEZONA		0.07	1.52	1.34	5.25	3.67	Kg	11.86	11.86												
		CILANTRO		0.00	0.03	0.02	0.07	0.04	Kg	0.15	0.15												
		LECHUGA		0.03	0.58	0.61	2.44	1.29	Kg	4.95	4.95												
		PEPINO		0.03	0.54	0.43	1.40	1.36	Kg	3.76	3.76												
		PEREJIL		0.01	0.10	0.08	0.26	0.17	Kg	0.62	0.62												
3. Leche y Lácteos		PIMENTON ROJO		0.01	0.30	0.24	0.99	0.85	Kg	2.39	2.39												
		REPOLLO BLANCO		0.02	0.44	0.35	1.51	0.75	Kg	3.06	3.06												
		TOMATE		0.18	4.18	3.54	12.12	9.69	Kg	29.70	29.70												
4. carnes, huevos y leguminosas secas		ZANAHORIA		0.04	0.84	0.77	2.50	2.01	Kg	6.15	6.15												
		QUESO		0.07	1.60	2.16	8.15	6.53	Kg	18.52	18.52												
		CARNE DE CERDO		0.05	1.10	1.01	4.06	3.20	Kg	9.41	9.41												
4.2 Huevo	CARNE DE RES		0.05	1.10	1.01	4.06	3.20	Kg	9.41	9.41													
	POLO PCHUGA CON PIEL		0.12	2.72	2.46	10.09	7.82	Kg	23.21	23.21													
	HUEVO DE GALLINA		1.15	22.91	18.33	58.56	36.95	55 g	140.89	141.00													

GOBIERNO DE COLOMBIA										Ministerio de Educación										Programa de Alimentación Escolar PAE										Remisión Entrega de Viveres en Institución Educativa										APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO									
OPERADOR		CONSORCIO 82-M SANTANDER										FECHA ELABORACIÓN		05/11/2025																																			
ETC		DEPARTAMENTO DE SANTANDER										MUNICIPIO O VEREDA		SUCRE																																			
INSTITUCIÓN		COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA										SEDE EDUCATIVA		COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA																																			
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA		No. RACION ENTREGADA		No. DE DÍAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR												No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS																															
G1 PREESCOLAR		1		1		NOVIEMBRE 10												menu15																															
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO		20		20		NOVIEMBRE 11												menu12																															
G3 CUARTO, QUINTO		16		16		NOVIEMBRE 12												menu13																															
G4 SECUNDARIA		52		52		NOVIEMBRE 13												menu14																															
G5 MEDIA		34		34		NOVIEMBRE 14												menu especial2																															
Total		123		123		Semana 7												Semana 3																															
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD			FALTANTES			DEVOLUCION																														
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	G3 CUARTO, QUINTO	G4 SECUNDARIA	G5 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT																													
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.3 Granos	ARVEJA SECA	0.01	0.32	0.54	2.60	2.72	500 g	6.19																																								
		FRIJOL	0.01	0.32	0.54	2.60	2.72	500 g	6.19																																								
		ACEITE	0.22	5.04	4.61	17.89	13.06	250 ml	40.81																																								
		AZÚCAR BLANCO	0.06	1.20	0.96	3.95	2.58	500 g	8.76																																								
		LECHE CONDENSADA AZUCARADA	0.25	5.00	4.00	39.00	25.50	20 g	73.75																																								
6. azúcares	AGUA Y 200 cc	AGUA Y 200 cc	1.00	20.00	16.00	52.00	34.00	U	123.00																																								
		LAUREL	0.20	4.00	3.20	10.40	6.80	1 g	24.60																																								
		PAPRIKA	0.13	2.50	2.00	6.50	4.25	10 g	15.38																																								
		PIMENTA NEGRA	0.05	1.00	0.80	2.60	1.70	10 g	6.15																																								
		SAL	0.03	0.60	0.48	1.56	0.95	500 g	3.62																																								
7. miscelaneos		TOMILLO EN RAMA	2.50	50.00	56.00	182.00	119.00	1 g	409.50																																								
		UVA DESHIDRATADA	0.08	1.67	1.33	4.33	2.83	60 g	10.25																																								
		PAPA CONTRAMUESTRA	0.07	0.07	0.07	0.07	0.07	Kg	0.35																																								
		HARINA DE MAIZ BLANCO CONTRAMUESTRA	0.05	0.05	0.05	0.05	0.05	500 g	0.24																																								
		HARINA DE TRIGO CONTRAMUESTRA	0.04	0.04	0.04	0.04	0.04	500 g	0.19																																								
CM 1. cereales, tubérculos, raíces, platanillo		GUAYABA CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.04																																								
		LIMON CONTRAMUESTRA	0.02	0.02	0.02	0.02	0.02	Kg	0.08																																								
		LULO CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.05																																								
		MANDARINA CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.04																																								
		MANGO CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.03																																								
CM 2. verduras y frutas		MANZANA CONTRAMUESTRA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	Kg	0.01																																								
		PIÑA CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.03																																								
		TOMATE DE ARBOL CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.04																																								
		AJO CONTRAMUESTRA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	Kg	0.00																																								
		CEBOLLA CABEZONA CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.06																																								
2.2 Verduras		CILANTRO CONTRAMUESTRA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	Kg	0.00																																								
		LECHUGA CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.04																																								
		PEPINO CONTRAMUESTRA	0.01	0.01	0.01	0.01	0.01	Kg	0.04																																								
		PIMENTON ROJO CONTRAMUESTRA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	Kg	0.00																																								
		REPOLLO BLANCO CONTRAMUESTRA	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	Kg	0.02																																								

28218

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DEL EXINTOR VIGENTE

2820



   	PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA
---	--

OPERADOR	CONSORCIO S2-14 SANTANDER	FECHA ELABORACIÓN	11/10/2025	CONTRATO	COUPCONTR-000000
ETC	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA	SUCRE	MES	NOVIEMBRE
INSTITUCIÓN	COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA	SEDE EDUCATIVA	COLEGIO INTEGRADO LA GRANJA		

28221

GRUPO ETARIO	Nº RACION ASIGNADA	Nº DE RACION ENTREGADA	Nº DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
G1 PREESCOLAR	1	1	3	NOVIEMBRE	APS
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	20	20			
G3 CUARTO, QUINTO	16	16			
G4 SECUNDARIA	52	52			
G5 MEDIA	34	34			
Total	123	123			

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA
ESPONJA ESPIRAL METALICA	U	3,00	3,00
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500	500 g.	2,00	2,00
DESINFECTANTE LIQUIDO X1000	lt	2,00	2,00
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X1000	Kg	2,00	2,00
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X500	500 ml	3,00	3,00
TOALLAS PARA MANOS X100	100 U	3,00	3,00
BOLSAS PLASTICAS VERDES	U	6,00	6,00
BOLSAS PLASTICAS NEGRAS	U	4,00	4,00
PAPEL HIGIENICO	U	6,00	6,00
PAR GUANTES DE CAUCHO INDUSTRIAL	U	3,00	3,00
PAÑO ABSORBENTE	U	3,00	3,00
ESPONJA ABRASIVA VERDE	U	3,00	3,00
BOLSA RESELLABLES DE 100G	U	60,00	60,00
JERINJA 5ml	U	1,00	1,00

C: Cumple NC: No Cumple
 OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Alba Lucidia Peña	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Norbey Santana
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rector
FIRMA: Lucidia Peña	FIRMA: [Firma]

Bucaramanga, 3 de Diciembre de 2025

2822

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0451Q – Colegio Integrado la Granja – Municipio de Sucre.

CÓDIGO No. SNTDR-0451Q

Respetado:

El **Consorcio AS Santander 2026**, da trámite a la comunicación del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia Escolar (y tiene nuestro radicado interno **SNTDR-0451Q**) en la cual indica:

Desarrollo de la Reunión

1- Se evidencia que las instalaciones del comedor están ubicadas en un área de difícil acceso, rodeada de maleza, pisos en concreto en mal estado, paredes en mal estado, y techos con goteras. Ventanas con vidrios rotos y sin mallas.

2- Se evidencia huecos contaminados con pintura, productos faltantes y sobrantes.

3- No se cumple con la entrega del menú programado, las manipuladoras refieren que el Señor sector de la Institución Norbey Santaria Rojas les pidió cambiar el menú en días anteriores por lo que se utilizó materia prima de los demás menús. Por esa razón no se encuentra la materia prima para preparar los menús siguientes de forma completa.

4- El comedor no cuenta con cubiertos (cuchara, tenedores, etc) los usuarios traen sus cubiertos.

5- Se evidencia extintor con fecha de vencimiento octubre 2025.

6- Se evidencia materia prima (menudencias de pollo, comida de mar) productos no autorizados.

7- No se evidencian elementos de aseo, las manipuladoras refieren que los utilizaron para lavar el techo y paredes. (No remisión)

8- Se evidencia uso de cuchillo con cabo de madera.

COMPROMISOS

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría **Consorcio AS Santander 2026** requirió al Operador del contrato de suministro, **CONSORCIO 82-M SANTANDER**.

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

En la respuesta del 3 de diciembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Equipo Técnico PAE, manifestando lo siguiente:

- ESTADO DE LAS INSTALACIONES DEL COMEDOR**

Se informa que, una vez recibida la observación, se emitió oficio de gestión dirigido a la entidad territorial, mediante el cual se solicitó la adecuación y mejoramiento de las instalaciones del comedor escolar, incluyendo intervenciones en techo, paredes, ventanas y área perimetral, a fin de garantizar condiciones idóneas para el desarrollo del servicio alimentario.

Cabe precisar que la responsabilidad de dichas adecuaciones recae exclusivamente en la Institución Educativa y la entidad territorial competente. El operador, en el marco de sus funciones, realizó la remisión formal del requerimiento y permanecerá atento a la respuesta correspondiente por parte de la autoridad responsable. (ANEXO 1. Oficio de gestión y Gmail)
- EVIDENCIA DE HUEVO CON MANCHAS DE PINTURA**

El producto fue retirado de manera inmediata y registrado como merma no apta para consumo. Se reforzaron las directrices de inspección minuciosa de materias primas durante la recepción y antes de la preparación. (ANEXO 2. Formato devolución).
- AJUSTE DEL MENÚ PROGRAMADO POR SOLICITUD DEL RECTOR**

Se informa que la modificación del menú correspondió a una solicitud directa de la rectoría, situación registrada en acta interna. No obstante, con el fin de garantizar el estricto cumplimiento de los lineamientos establecidos, se efectuó un llamado de atención al personal manipulador (ANEXO 3. Llamado de atención); y se desarrolló una capacitación técnica correctiva, en la cual se reforzaron los contenidos relacionados con ciclo de menú, lista de intercambios, buenas prácticas de manufactura y estandarización de porciones. (ANEXO 4. Formato de capacitación y evidencia fotográfica)

Estas acciones se implementaron para asegurar que cualquier ajuste al menú se realice únicamente previa autorización del ente territorial y prevenir la repetición de esta eventualidad.
- DURANTE LA VERIFICACIÓN SE IDENTIFICÓ PRODUCTOS SOBRANTES Y, DE MANERA PARALELA, LA AUSENCIA DE OTRO INSUMO PUNTUAL.**

En atención a esta situación, se realizó el retiro inmediato del producto sobrante (ANEXO 2. Formato devolución), registrándolo como merma y gestionando su disposición conforme a los procedimientos internos.

Simultáneamente, se efectuó la reposición del producto faltante (Anexo 5. Formato reposición), garantizando la continuidad del servicio y la adecuada porción destinada a los estudiantes. Estas acciones quedan soportadas con las remisiones (ANEXO 6. Remisión de víveres).
- AUSENCIA DE CUBIERTOS INSTITUCIONALES**

Se emitió oficio de gestión dirigido a la entidad territorial solicitando el menaje requerido, con el fin de garantizar que todos los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas. (ANEXO 1. Oficio de gestión y Gmail)

- EXTINTOR CON FECHA DE VENCIMIENTO PRÓXIMA**
Durante la revisión realizada posterior al acta, se verifico que el extintor presentaba fecha de vencimiento próxima. En consecuencia, se procedió a realizar la recarga y actualización del equipo, garantizando su operatividad y el cumplimiento de los requisitos de seguridad exigidos para la cocina escolar. **(ANEXO 7. Evidencia fotográfica del extintor recargado)**
- USO DE ELEMENTOS DE ASEO PARA LIMPIEZA DE TECHO Y PAREDES**
Se aclaró al personal que los insumos de aseo entregados son exclusivos para la operación del servicio alimentario. Se reforzó procedimiento, delimitando su uso mediante registro de control interno. Se adjunta remisión de asco **(ANEXO 8. Remisión de aseo firmada)**
- USO DE CUCHILLO CON CABO DE MADERA**
El utensilio fue retirado de manera inmediata: Adicionalmente, se emitió oficia de gestión dirigido a la entidad territorial solicitando el menaje requerido, con el fin de garantizar que todos los utensilios utilizados en la preparación de los alimentos cumplan con las especificaciones sanitarias establecidas. **(ANEXO 1, Oficio de gestión y Gmail)**

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

- La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
- Se anexa el informe PA-SA-353 de la PQRSD relacionado con las condiciones del comedor escolar en el Colegio Integrado La Granja, sede principal, ubicado en el municipio de Sucre. El día 11 de noviembre de 2025 se realizó una visita técnica por parte del personal de la Interventoría **Consorcio AS Santander 2026**, durante la cual se verificaron las condiciones y el funcionamiento del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
- En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes.

 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025 Página 4 de 4

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO

Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora

Revisado por: Soley Ayala Pardo

Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

 CONSORCIO <small>AS SANTANDER 2026</small>	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
		Página 1 de 16	

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

28226

Señor(es)

EQUIPO TECNICO PAE

Dirección de permanencia Escolar
Secretaria de Educación
Correo electrónico: pae@santander.gov.co
LC

Oficio No. PA-SA-353

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Seguimiento al Colegio Integrado La Granja del municipio de Sucre.

Saludo cordial.

Dando cumplimiento a seguimiento a SPQR sobre las condiciones del comedor escolar en el Colegio Integrado la Granja, sede principal ubicado en el municipio de Sucre, el día 11 de noviembre de 2025 se realiza visita Técnica por parte de personal de la Interventoría Consorcio As Santander 2026 donde se verifica las condiciones y el funcionamiento del servicio del programa de alimentación escolar.

ACTUACIÓN DE LA INTERVENTORÍA

El día 11 de noviembre de 2025, a las 09:45 a.m. se hizo presente el equipo técnico de la interventoría al restaurante escolar del Colegio Integrado la Granja del municipio de Sucre, con el fin de constatar el normal funcionamiento del servicio tras el reporte de diferentes situaciones que requieren trámite y seguimiento.

Durante la visita técnica se verificó que la inundación se presentó en la parte baja de la institución educativa, sin generar afectaciones en la infraestructura del restaurante escolar. No obstante, se evidenció impacto en tres aulas de clase, la sala de profesores, dos unidades sanitarias y la cancha de fútbol. Al momento de la inspección, la situación se encontraba controlada, con las actividades académicas desarrollándose con normalidad. Asimismo, se constató que las áreas previamente afectadas, como la sala de profesores, baños y cancha, habían sido sometidas a labores de limpieza y se encontraban en condiciones adecuadas para su uso.

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

2507



Imagen N.1 Fachada Colegio Integrado La Granja

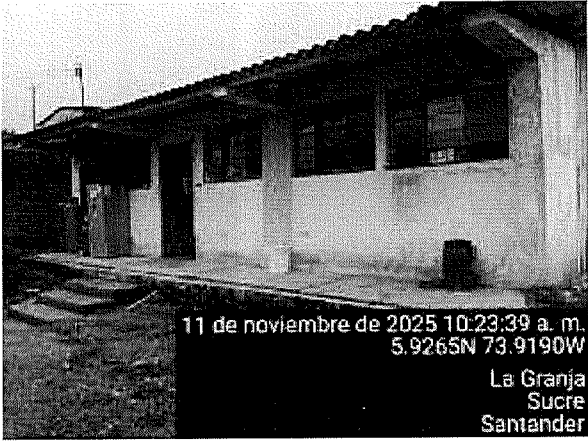


Imagen N.2 Fachada del comedor escolar del Colegio Integrado La Granja

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA

Durante la verificación de las condiciones físicas del área destinada a la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE), se identificaron las siguientes situaciones:

Se evidencia presencia de maleza, objetos en desuso y desorden general tanto en los alrededores como en el interior del comedor, lo que constituye un riesgo sanitario al favorecer la presencia de roedores e insectos. El comedor cuenta con dos unidades sanitarias; sin embargo, una de ellas se encuentra fuera de servicio y la otra, destinada exclusivamente para el personal manipulador, carece de lavamanos y presenta deficiencias en su puerta, la cual es de madera y no cierra adecuadamente.

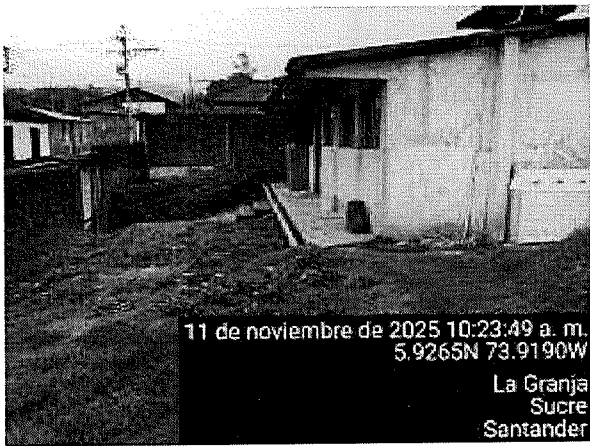


Imagen N.3 alrededores del comedor escolar del Colegio Integrado La Granja



Imagen N.4 alrededores del comedor escolar del Colegio Integrado La Granja



Imagen N.5 Objetos en desuso en la parte posterior del comedor

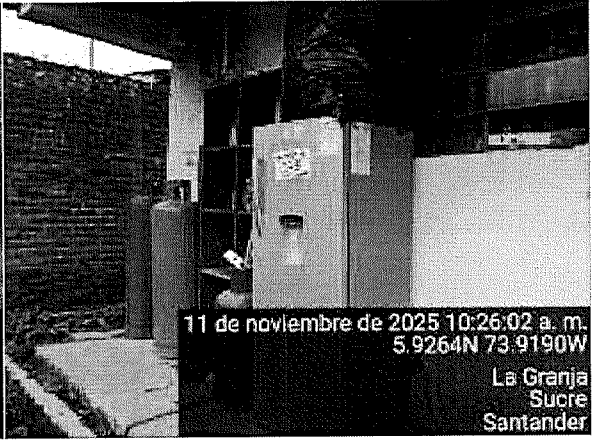


Imagen N.6 Objetos en desuso en la parte frontal del comedor



Imagen N.7 Objetos en desuso en la parte interior del comedor

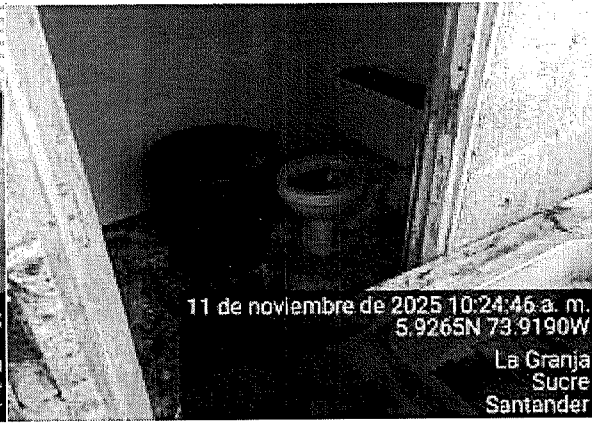


Imagen N.8 Unidad sanitaria fuera de servicio.

El área de preparación presenta condiciones aceptables, dado que la mayoría de las superficies están construidas en materiales sanitarios que permiten una adecuada limpieza y desinfección. No obstante, se observan grietas en la zona del lavaplatos y ausencia de algunas baldosas, lo que puede generar focos de contaminación.



Imagen N.9 Lava platos con grietas y ausencia de baldosas.



Imagen N.10 Área de preparación de alimentos

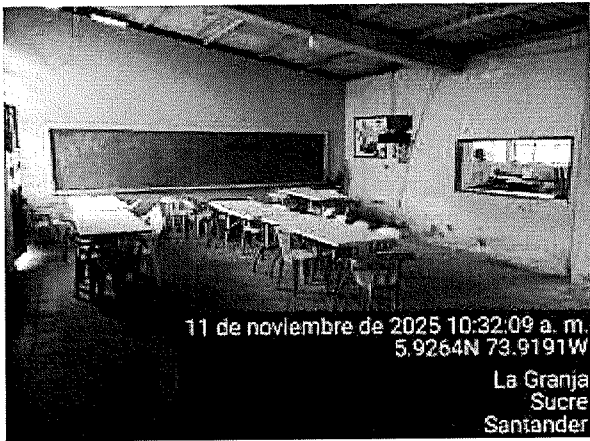


Imagen N.11 Área de distribución y consumo de alimentos

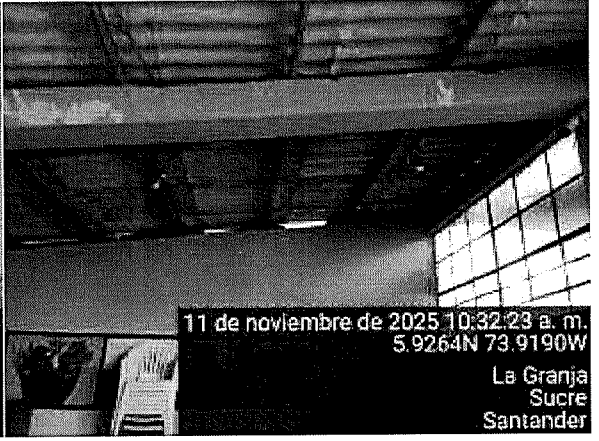


Imagen N.12 Techo en eternit con aberturas y grietas

Los techos están elaborados en teja de eternit, presentan aberturas y grietas en varias áreas, permitiendo el ingreso de goteras y afectando las condiciones de higiene. De igual manera, las paredes de los espacios de almacenamiento, distribución y consumo presentan desprendimiento de pintura, evidenciando deterioro generalizado.



Imagen N.13 Techo en eternit con aberturas y grietas

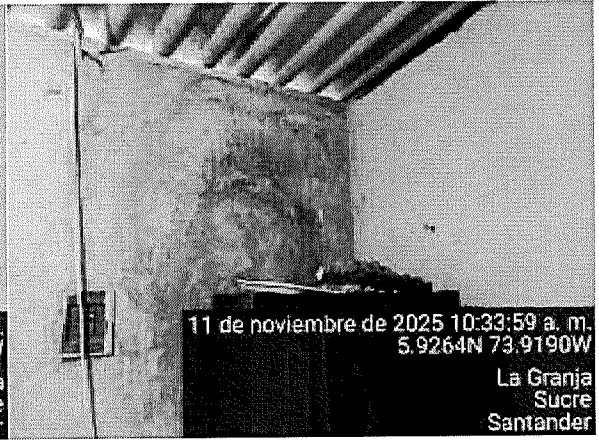


Imagen N.14 Techo en eternit con aberturas y grietas



Imagen N.15 Desprendimiento de pintura en el área de distribución y consumo de alimentos



Imagen N.16 Desprendimiento de pintura en el área de distribución y consumo de alimentos



Imagen N.17 Desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de alimentos

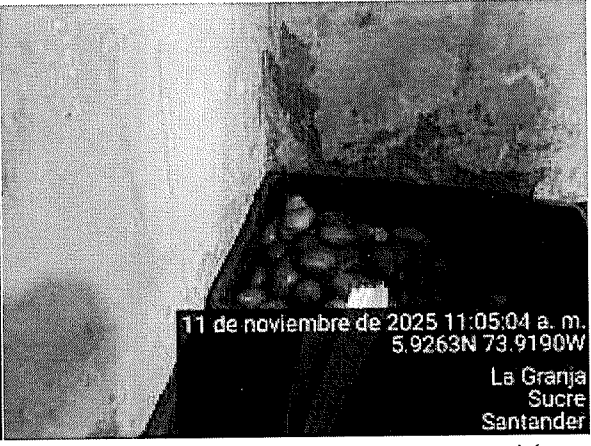


Imagen N.18 Desprendimiento de pintura en el área de almacenamiento de alimentos

Los pisos del comedor no están contruidos en material sanitario, se evidencia baldosas desgastadas y en mal estado. Asimismo, el comedor no cuenta con sifones que faciliten el adecuado drenaje del agua, por lo que esta se acumula en algunas zonas, especialmente donde el piso se encuentra en obra gris o presenta desgaste. A su vez, se observan que las ventanas presentan vidrios rotos y ausencia de mallas de protección o mallas anti-insectos en las ventanas del área de proceso, aumentando el riesgo de contaminación por plagas.

Estas condiciones reflejan deficiencias estructurales que requieren acciones correctivas inmediatas para garantizar la adecuada higiene y seguridad alimentaria en el marco del PAE.

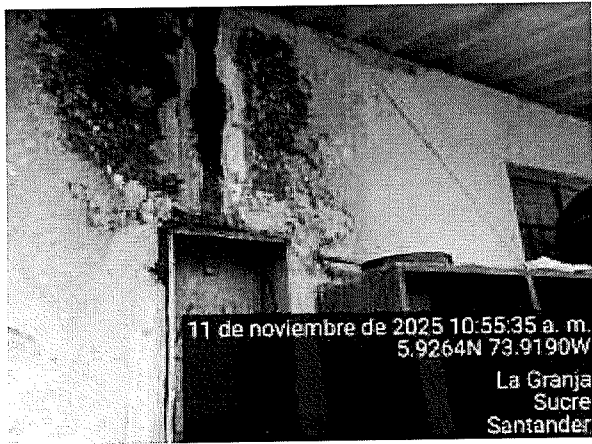


Imagen N.19 Acumulación de humedad y moho por filtración de agua

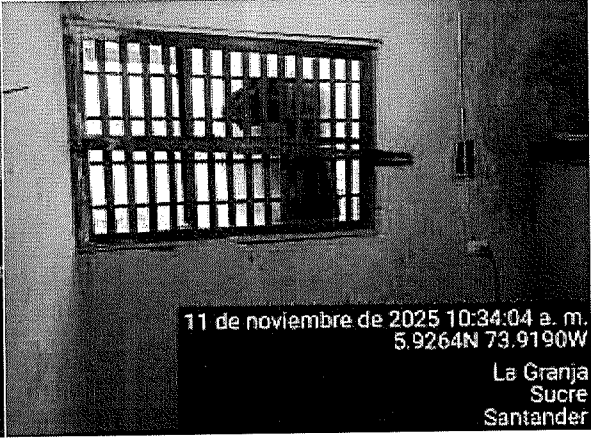


Imagen N.20 Ventanas sin vidrio en el área de almacenamiento

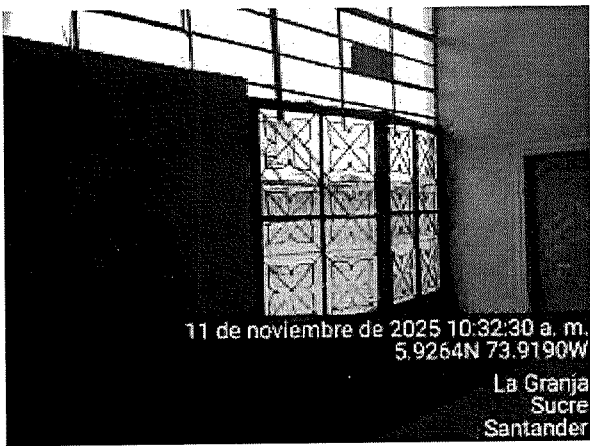


Imagen N.21 Ventanas sin vidrio en el área de distribución y consumo

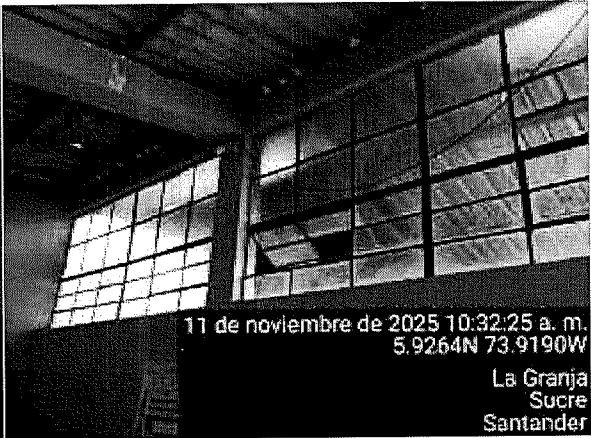


Imagen N.22 Ventanas sin vidrio en el área de distribución y consumo

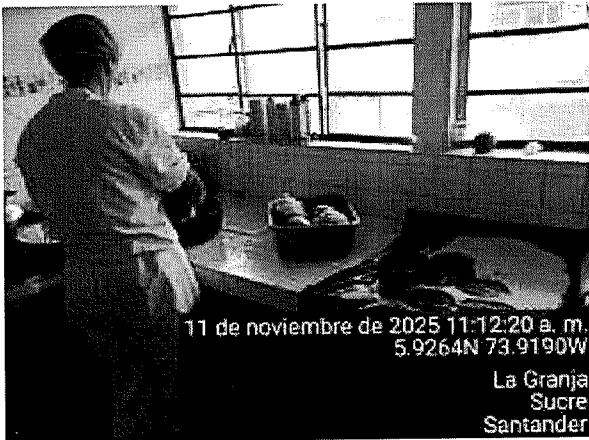


Imagen N.23 Ventanas sin vidrio en el área de preparación

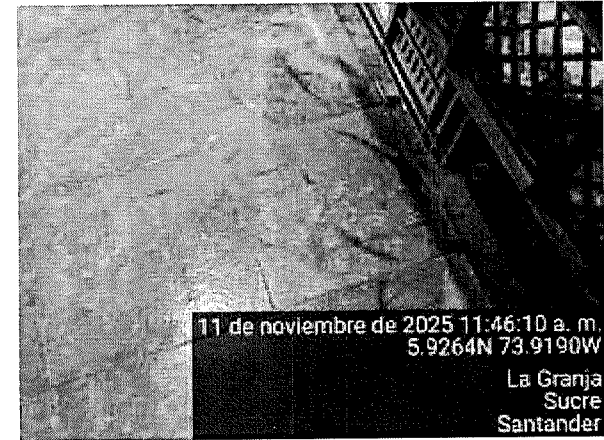


Imagen N.24 Acumulación de humedad en el piso de área de almacenamiento



Imagen N.25 Acumulación de humedad en el piso de área de consumo.

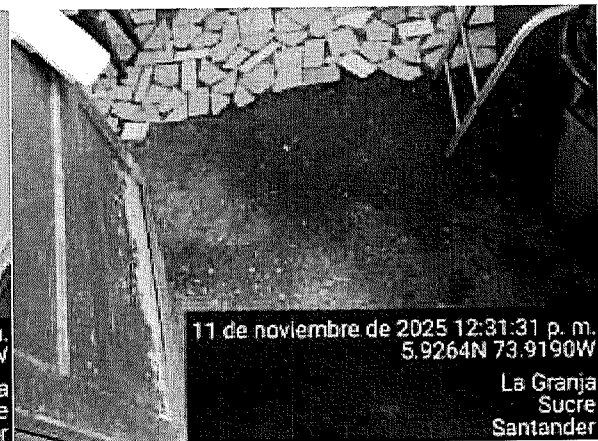


Imagen N.26 Parte del piso en obre gris

ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Durante la verificación del área destinada al almacenamiento y distribución de alimentos, se evidenciaron múltiples condiciones que comprometen la salubridad, inocuidad y adecuada conservación de los productos, constituyendo un riesgo

directo para la seguridad alimentaria de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

El área de almacenamiento presenta humedades y desprendimiento de pintura en las paredes, lo que genera riesgo de contaminación física y microbiológica. Se observaron alimentos apoyados directamente sobre superficies deterioradas, así como huevos con restos visibles de pintura, evidenciando deficiencias en las prácticas de manipulación, almacenamiento de los alimentos y en las condiciones higiénicas del entorno. Adicionalmente, el techo presenta goteras que ocasionan filtraciones de agua sobre los alimentos y generan acumulación de líquidos en el piso y en las canastillas, las cuales, además, se encontraron sucias.



Imagen N.26 Área de almacenamiento de alimentos



Imagen N.27 Área de almacenamiento de alimentos



Imagen N.28 Huevos contaminados con pintura

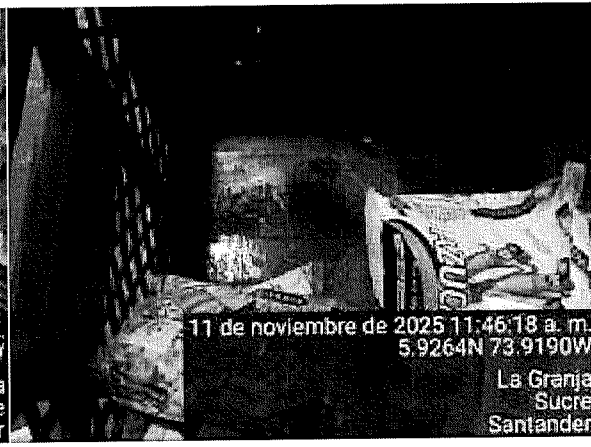


Imagen N.29 Acumulación de agua en el fondo de las canastillas

Durante la visita se identificó el almacenamiento de productos que no están aprobados y no fueron liberados por el quipo interventor de bodega, los cuales se encontraban almacenados diferentes tipos de productos, tales como mixtura de mariscos, tocino de cerdo, menudencias de pollo y masa lista para empanadas, junto con alimentos correspondientes al PAE como carne de res y pollo, sin ningún tipo de separación física o control de riesgos. Esta práctica aumenta significativamente la probabilidad de contaminación cruzada y compromete la inocuidad de los alimentos. A esto se suma la ausencia de control y registro de

temperaturas en los equipos de refrigeración y congelación, lo cual impide verificar el cumplimiento de la cadena de frío y la conservación adecuada de los productos perecederos.



Imagen N.30 Almacenamiento de productos no autorizados sin separación física



Imagen N.31 Almacenamiento de productos no autorizados sin separación física



Imagen N.32 Producto no autorizado (Masa lista para empanadas)



Imagen N.33 Producto no autorizado (Tocino de cerdo)



Imagen N.34 Producto no autorizado (Mixtura de mariscos)



Imagen N.35 Producto no autorizado (Menudencias de pollo)

Estas condiciones incrementan el riesgo de contaminación física, química y biológica, representando una amenaza directa para la salud de los estudiantes.

2823A

En cuanto al manejo de inventarios y la rotación de productos, se evidenciaron inconsistencias. Se identificaron faltantes en los siguientes alimentos:

- ✓ Pasta espagueti 250 g: 3 unidades
- ✓ Lulo: 8 kg
- ✓ Mandarina: 9 kg
- ✓ Manzana: 3 kg
- ✓ Piña: 4 kg
- ✓ Cebolla cabezona: 8 kg
- ✓ Cilantro: 90 g
- ✓ Lechuga: 4 kg
- ✓ Pimentón: 1 kg
- ✓ Repollo: 2 kg
- ✓ Zanahoria: 7 kg
- ✓ Queso: 13 kg
- ✓ Carne de res: 1 kg
- ✓ Pechuga de pollo: 12 kg
- ✓ Aceite 250 ml: 16 unidades
- ✓ Azúcar 500 g: 4 unidades
- ✓ Leche condensada 20 g: 42 unidades
- ✓ Uva deshidratada 60 g: 9 unidades

De la misma manera, se registraron sobrantes de los siguientes productos:

- ✓ Arroz 500 g: 4 unidades
- ✓ Harina de maíz 500 g: 18 unidades
- ✓ Harina de trigo 500 g: 19 unidades
- ✓ Limón: 12 kg
- ✓ Apio: 700 g
- ✓ Pepino: 1 kg
- ✓ Huevo: 230 unidades
- ✓ Arveja 250 g: 7 unidades

Adicionalmente, se observó agua en bolsa almacenadas, las cuales presentan rotulo ilegible, lo cual impide la trazabilidad del producto y constituye un incumplimiento a lo establecido en la Resolución 5109 de 2005, estas irregularidades demuestran fallas críticas en la gestión de almacenamiento, manipulación y control de inventarios.

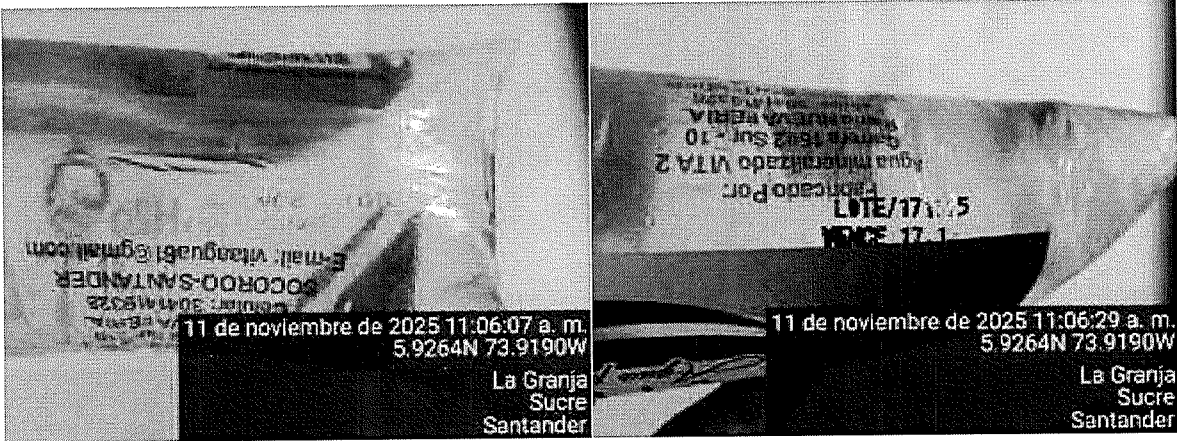


Imagen N.36 Inadecuada rotulación del agua

Imagen N.37 Inadecuada rotulación del agua

PROCESOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Se evidenció que los procesos de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas no se realizan adecuadamente, debido a que no se cumplen las etapas de desinfección y enjuague con los tiempos y concentraciones requeridos para garantizar la eliminación efectiva de microorganismos. Esta situación representa un riesgo sanitario, ya que vulnera las Buenas Prácticas de Manipulación y las disposiciones de la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria.

Asimismo, se constató la ausencia de productos e insumos indispensables para la adecuada desinfección de alimentos, tales como desinfectantes certificados, medidores de concentración o recipientes exclusivos para la preparación de soluciones. La falta de dotación por parte del operador impide la correcta ejecución de los procedimientos establecidos y aumenta el riesgo de contaminación de los alimentos ofrecidos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

VERIFICACIÓN DE MENÚ, GRAMAJES Y TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

Durante la visita se evidenció incumplimiento en la entrega del menú correspondiente al día (menú 12), el cual debía incluir:

- ✓ huevo revuelto
- ✓ frijoles guisados
- ✓ arroz al perejil
- ✓ dedito de harina con queso
- ✓ tomate en casquitos con lechuga, mango
- ✓ limonada.

En su lugar, se suministró una preparación distinta compuesta por:

- ✓ arepa de maíz frita con pollo en salsa criolla y salsa de queso,
- ✓ ensalada de lechuga con manzana, piña, uvas pasas y crema de leche,
- ✓ arroz con zanahoria

limonada; siendo esta última el único componente que coincide con el menú programado para la fecha.

28236

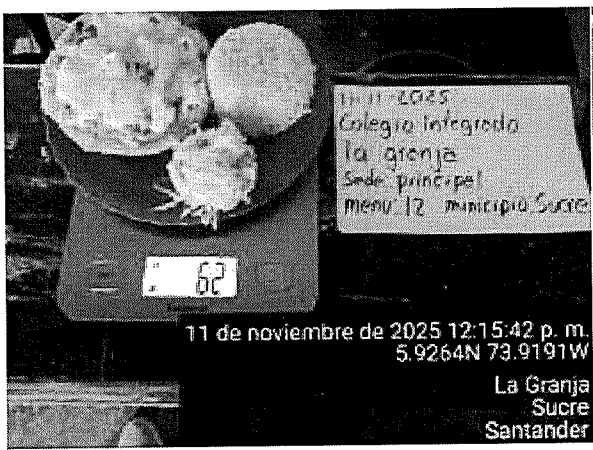


Imagen N.38 Verificación de gramajes

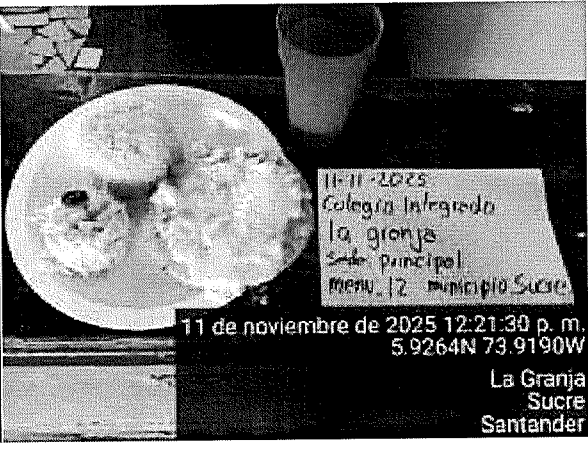


Imagen N.39 Menú del día no autorizado

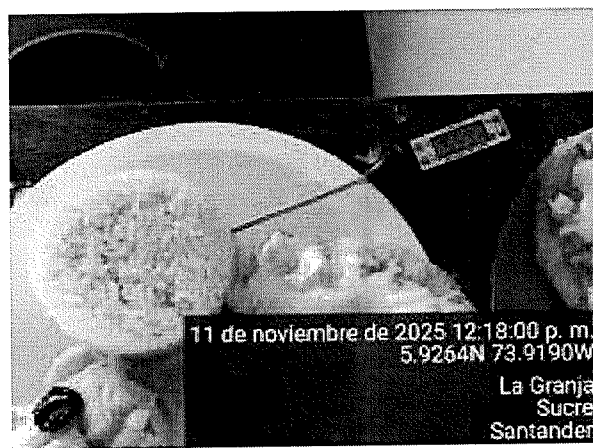


Imagen N.40 Verificación de temperaturas.

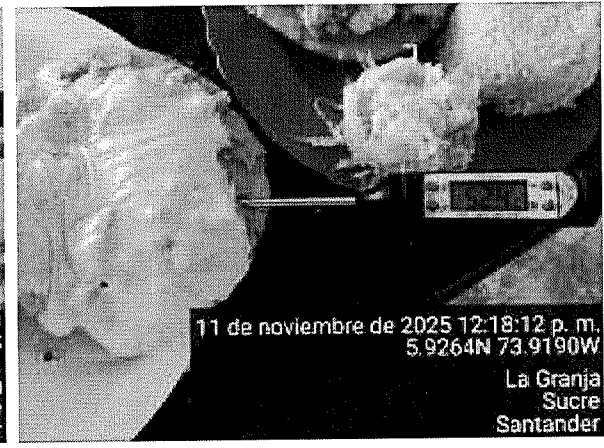


Imagen N.41 Verificación de temperaturas.

Este cambio afecta el cumplimiento del marco nutricional, ya que no se suministra la leguminosa programada (frijoles guisados) ni el derivado de cereal correspondiente (dedito de harina con queso), lo que implica un incumplimiento en los gramajes establecidos para estos componentes en todos los grados de escolaridad, por tal motivo, al evidenciarse el incumplimiento del menú entregado conforme al ciclo establecido se procederá a la no validación de las raciones correspondientes, lo cual se verá reflejado en el ajuste del reconocimiento económico respectivo, conforme a lo estipulado en los lineamientos técnicos y contractuales del Programa de Alimentación Escolar.

Adicionalmente, durante la verificación de la temperatura de los alimentos se constató que las preparaciones no alcanzan la temperatura de servicio establecida en los lineamientos del programa, lo cual puede comprometer la calidad e inocuidad del alimento ofrecido.

PERSONAL MANIPULADOR

2829

Durante la visita se constató la presencia de personal manipulador debidamente uniformado y con su dotación correspondiente. Asimismo, se verificó que cuentan con los exámenes médicos ocupacionales vigentes y certificados de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). No obstante, no se evidenciaron soportes de capacitación continua, a pesar de que estos son requeridos para garantizar el fortalecimiento permanente de las competencias en manipulación higiénica de alimentos. De acuerdo a lo establecido y el numero de raciones alimentarias focalizadas, la institución educativa debe contar con tres manipuladoras; sin embargo, solo se encontraron dos en servicio. Las manipuladoras informaron que la trabajadora Alba Peña (C.C. 63.371.277) no pudo presentarse debido a una calamidad familiar que estaba atendiendo.



Imagen N.42 Personal manipulador.

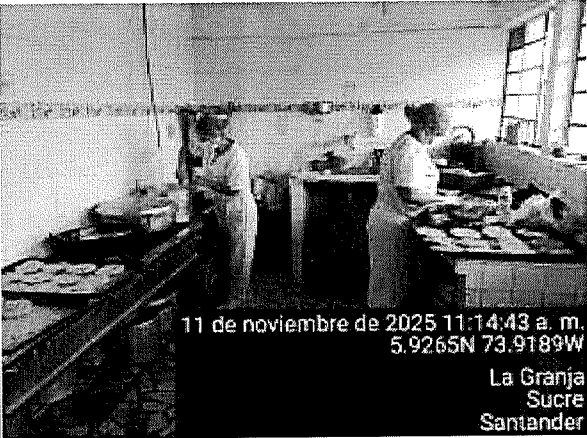


Imagen N.43 Personal manipulador.

PLAN DE SANEAMIENTO Y CONDICIONES SANITARIAS

Durante la verificación no se evidenció el plan de saneamiento básico y sus programas de limpieza y desinfección, programa de control de plagas, programa de manejo de residuos sólidos debidamente documentado, adicionalmente no se evidenciaron las fichas técnicas de los productos utilizados, ni la información referente a concentraciones, tiempos de acción y formas de uso. No se encontraron productos de aseo ni soportes de entrega, por lo que no es posible verificar la ejecución de las actividades de limpieza y desinfección establecidas, lo que representa un incumplimiento directo de los lineamientos sanitarios del PAE.

La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua; sin embargo, no se evidenció soporte de limpieza y desinfección de dicho tanque, ni registros que certifiquen la calidad o potabilidad del agua utilizada en la preparación de alimentos. Aunque las manipuladoras manifestaron emplear un filtro de ozono para el tratamiento del agua y hervirla cuando deben utilizar la almacenada, no existe un documento que garantice la efectividad de estos métodos o la inocuidad del agua empleada.

MENAJE Y ESPACIOS PARA EL CONSUMO DE ALIMENTOS

En relación con el menaje utilizado en la prestación del servicio, se evidenció el uso de cuchillos con empuñadura de madera, un material que no cumple con los estándares de higiene establecidos, debido a su porosidad y dificultad para una adecuada desinfección. Asimismo, se identificó la presencia de una nevera fuera de servicio que actualmente es empleada para almacenar productos de aseo, práctica que refleja la falta de elementos adecuados para la organización del menaje y de los insumos de limpieza.

Respecto a los espacios destinados al consumo de alimentos, se observó que el comedor escolar no cuenta con cubiertos para los beneficiarios, por lo que cada estudiante debe llevar su propia cuchara para poder recibir el complemento alimentario. Además, se evidenció que la mayoría de los beneficiarios optan por consumir los alimentos fuera del comedor, manifestando sentirse más cómodos en otros espacios debido a que el área habilitada para el consumo resulta insuficiente para la cantidad total de estudiantes atendidos.

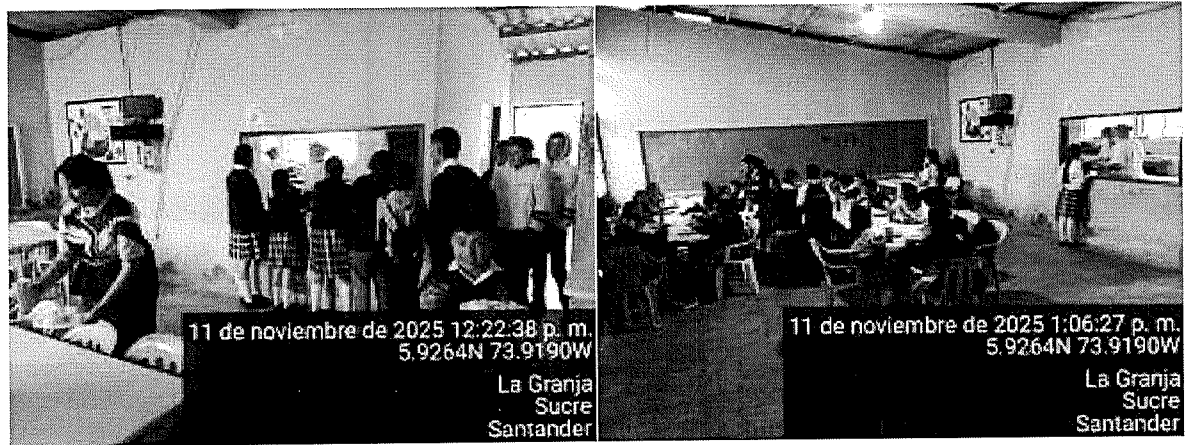


Imagen N.44 Área de distribución de alimentos.

Imagen N.45 Área de consumo de alimentos.

SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

En materia de Seguridad y Salud en el Trabajo, se pudo evidenciar la presencia de un botiquín tipo A en la sede, el cual se encuentra disponible para la atención básica de emergencias. Sin embargo, también se constató que el extintor evidenciado se encuentra descargado y con vigencia expirada, de octubre de 2025.

Adicionalmente, se observó la ficha de visibilidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE) con sus canales de atención actualizados. No obstante, no se encontró instalada la Ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA), documento obligatorio para la orientación, actuación oportuna y gestión adecuada de posibles eventos de salud relacionados con el consumo de los alimentos suministrados.

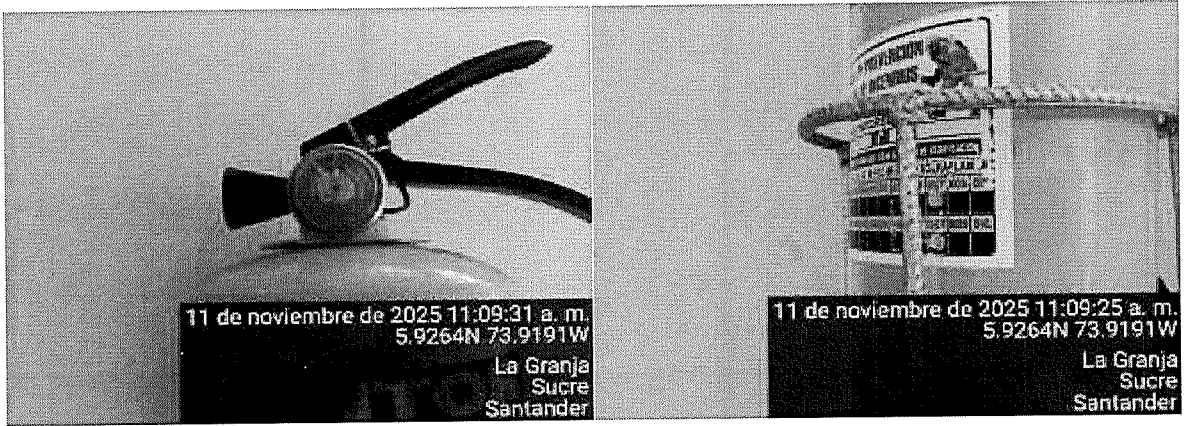


Imagen N.46 Extintor sin presión.

Imagen N.47 Extintor expirado octubre 2025.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

1. **Adecuación de Infraestructura:** Se reitera la necesidad de ejecutar de manera inmediata acciones de mejoramiento en la infraestructura del comedor escolar, especialmente en techos, pisos, paredes y unidades sanitarias. Las filtraciones, superficies en mal estado y ausencia de materiales sanitarios constituyen un riesgo directo para la inocuidad y afectan el cumplimiento de los lineamientos técnicos del PAE.
2. **Almacenamiento y distribución de alimentos:** Se requiere implementar prácticas estrictas de almacenamiento que garanticen condiciones higiénico-sanitarias adecuadas, evitando contaminación cruzada, filtraciones y deterioro de los alimentos. Asimismo, deben corregirse las inconsistencias evidenciadas en inventarios, establecer un sistema de rotación eficaz (PEPS) y asegurar el registro permanente de temperaturas de refrigeración y congelación.
3. **Procesos de preparación de alimentos:** Se debe fortalecer de manera inmediata la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), especialmente en los procesos de limpieza, desinfección y manipulación de frutas, verduras y hortalizas. El operador deberá disponer de insumos certificados, equipos de medición y recipientes adecuados para preparar soluciones desinfectantes conforme a tiempos y concentraciones establecidas.
4. **Cumplimiento en el menú:** Se debe garantizar la entrega estricta del menú oficial aprobado por la ETC y evitar modificaciones no autorizadas. El incumplimiento identificado afecta la suficiencia nutricional y constituye causal de no validación de las raciones, por lo que el operador deberá implementar controles que aseguren el suministro conforme a la minuta contractual.
5. **Personal manipulador:** Es indispensable asegurar la presencia del número total de manipuladoras exigido contractualmente y garantizar su disponibilidad durante la operación del servicio. De igual manera, el operador debe suministrar permanentemente los elementos de higiene personal (jabón líquido, toallas desechables, papel higiénico) y fortalecer el programa de capacitación continua, de

 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
			Página 15 de 16

acuerdo con las obligaciones establecidas en las normas de BPM y en los requerimientos del Programa. 28240

6. **Plan de saneamiento y condiciones sanitarias:** Se requiere implementar de manera inmediata el Plan de Saneamiento en su totalidad, incluyendo el suministro de productos de limpieza, la disponibilidad de fichas técnicas, los registros de ejecución y el mantenimiento del tanque de almacenamiento de agua. Así mismo, deben formalizarse los programas de manejo de residuos y control integrado de plagas, con sus respectivos soportes y certificaciones, en cumplimiento de la normativa sanitaria vigente.

7. **Menaje y espacios para el consumo de alimentos:** Se requiere mejorar las condiciones del área de consumo, dado que el espacio es reducido para la cantidad de beneficiarios y esto genera que muchos opten por ingerir los alimentos fuera del comedor escolar. Adicionalmente, se evidenció la ausencia de cucharas disponibles para los beneficiarios, situación que afecta la adecuada prestación del servicio. Es necesario adoptar medidas que aseguren la disponibilidad de menaje suficiente y en buen estado para facilitar el consumo del complemento alimentario en condiciones apropiadas.

8. **Seguridad y salud en el trabajo:** Es necesario realizar la recarga inmediata del extintor vencido y asegurar la verificación periódica de los equipos de emergencia. Además, se debe instalar en lugar visible la Ruta de Atención ante ETA, garantizando el cumplimiento de la señalización requerida y la disponibilidad de información para la gestión adecuada de posibles eventos asociados al consumo de alimentos del PAE.

Se adjuntan acta de visita técnica (formato 017), formatos anexos como soporte del presente informe.

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
REPRESENTANTE SUPLENTE CONSORCIO AS SANTANDER 2025

Proyectado por: Andrés Fabian Gutiérrez Berrio – Interventor de Campo *Andrés Fabian Gutiérrez B.*
Revisado por: Soley Ayala Pardo – Interventor financiero 
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

 AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD				Pag. 1 de 4
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO						
Institución Educativa		Sede Educativa		ETC	Ciudad/ Municipio	
Colegio Integrado la Granja		Colegio Integrado la Granja		Gobernación de Santander	SUCRE	
Dirección: Corregimiento la Granja		Fecha Visita: 11-11-2025		Hora Inicio: 9:45 am		
Operador: Consorcio 82m Santander		No Contrato / Convenio: COT. PRCNTR 8258066		Hora de terminación: 3:15 pm		
Reporta casos de atención prioritaria		Identifique la causal del caso de atención prioritaria				
SI		NO				
No titulares de derecho		Adjudicados 123		Atendidos 80		
No de visita		1		Tipo de ración		
APS						
Nombre y cargo de quien atiende la visita		Nombre y cargo de quien realiza la visita				
Mery Luz Rojas - Manipuladora		Andres Perez - Inspector de Campo				
Objeto de la visita: Verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos y del contrato cot.prcntr 8258066.						
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO / TIPIFICACIÓN		<=64,9% (No Conforme) / 65%- 89,9% (Conforme Con Observaciones) / >90% (Conforme)				
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		
47		4		29,79%.		
CONCEPTO FINAL		No Conforme.				
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA				
		11/11/2025				
		CONCEPTO EMITIDO				
		N/D				
TOTAL DE MANIPULADORAS						
Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico, ETC-RPS		No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:		OBSERVACIONES:		
3		2		manipuladora Alba pora se encuentra atendiendo comunidad domestic.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: C (CUMPLE), NC (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CONCEPTO	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NC	se evidencian malezas en los alrededores del comedor.			
2	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios exclusivos, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NC	baño se encuentra en mal estado			
3	Las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza y desinfección.	NC	Instalaciones en mal estado de difícil acceso, superficies en material no sanitario.			
4	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	techos son en teja de eternit presenta grietas y goteras.			
5	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	C				
6	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NC	paredes de cre de consumo y almacenamiento presentan desprendimiento de pintura			
7	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, de uso exclusivo para el comedor escolar, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	C				
8	El área de almacenamiento en el comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	C				
9	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios	NC	no se evidencian sifones.			
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NC	se evidencia en todas las area vidrios rotos y sin malla de protección o anti insectos			
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	NC	parte de piso esta en obra gris, presenta deterioro y acumulación de agua.			
12	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	C				
TOTAL INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS						
CUMPLE	4	NO CUMPLE	8			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)						
I. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
13	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso	0	Se evidencian canastillas sucias acumulan humedad en el interior. por goteras			
14	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo	0	Se evidencian huevos contaminados con pintura			
15	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS	0	se evidencian productos faltante y otros sobervantes			
16	Se evidencia recibidos a satisfacción de la entrega de viveros en sedes educativas (remisiones)	0	no se evidencia remision firmada			

		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 2 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: PDAE-F-017-RPS	Versión: 01	Fecha de emisión: 19/09/2024	
17	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 4°C +/- 2°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros de la verificación de temperatura		
18	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	0	no se evidencian registros de la verificación de temperatura		
19	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005	0	se evidencia agua con rotulo no legible.		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00 %
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
20	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1			
21	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto	1			
22	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	0	no se realiza proceso de lavado y desinfección de frutas y verduras.		
23	El servicio de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1			
24	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación y servicio	0			
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	60,00 %
III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
25	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC	1			
26	Se tienen estandarizados los utensilios para el servicio.	1			
27	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la interventoría)	0	no se cumple con la entrega del menú programado para el día (menú 12)		
28	Se cumple con los gramajes de las preparaciones para los grupos de edad atendidos.	0	no cumple con el gramaje para: la leguminosa, Desmenuado de carne		
29	Cumple con Evaluación Organoléptica y de temperatura Ver anexo Evaluación Organoléptica y de Temperatura De Los Alimentos del Programa de Alimentación Escolar.	0	ninguna de las preparaciones entregadas cumple con la temperatura de servicio.		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	40,00 %
IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
30	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para la modalidad preparada en sitio	1			
31	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, olores (perfumes), sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1			
32	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1			
33	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0			
34	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	NO			
35	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato.	0	se evidencia 2 de 3 manipuladores. Al no haberse evidenciado el cumplimiento		
36	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1			
37	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado	0			
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	57,14 %
V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
38	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos se llevan registros de las actividades	0	no se evidencia programa de limpieza y desinfección		
39	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	0	no se evidencia Fichas técnicas de los productos		
40	Las materias primas crudas tales como verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación y/o consumo	0	no se realiza desinfección de frutas y verduras		

<div><div>AS DEL VALLE</div><div>Alimentos Saludables del Valle S.A.S</div></div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 3 de 4		
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITO				
		Código: PDAE-F-017-RPS		Versión: 01		Fecha de emisión: 19/09/2024
41	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	0	no se evidencian elementos de aseo			
42	Se evidencia la remisión de aseo de acuerdo a lo estipulado en el lineamiento técnico - contrato	0	no se evidencian elementos de aseo. ni remision de los mismos			
ABASTECIMIENTO DE AGUA						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
43	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua, de uso exclusivo para el comedor escolar.	0	no se evidencia soporte de limpieza y desinfección de tanque.			
44	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de limpieza y desinfección de tanque.			
45	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	0	no se evidencia soporte de potabilidad del agua.			
46	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad	N.O				
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
47	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1				
48	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	no se evidencia programa de manejo de residuos			
49	Se evidencia instructivo que especifique la disposición final de residuos	0	no se evidencia instructivo.			
50	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1				
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
51	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas	1				
52	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas	0	no se evidencia programa de control integrado de plagas.			
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO:						
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	21,43%.	
VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO):						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
53	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente (Si aplica)	N.O				
54	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos (Si aplica)	N.O				
55	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos del Programa de Alimentación Escolar del Departamento de Santander. Estos se encuentran debidamente identificados con el logo y el eslogan aprobado por la Entidad, y portan el aviso correspondiente de "Transporte de Alimentos"	N.O				
56	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	N.O				
57	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	N.O				
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)						
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE %		
VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS						
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)			
58	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección	0	se evidencian cuchillos con empuñadura de madera.			
59	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	1				
60	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho	0	el comedor no cuenta con cucharas. los beneficiarios llevan su cubiertos.			
61	Se evidencian los instrumentos de medición (balanza, báscula, termómetro)	0	la gramo no evidenciada no cumple con la establecida en el contrato			
62	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento responsables)	0	no se evidencian hojas de vida de los equipos.			
63	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura	0	no se evidencian registros de los temas de temperatura.			
TOTAL EQUIPOS						
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	16,67%.	

28243

 <div>AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.</div>		SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD		Pag. 4 de 4	
		PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
		FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO			
		Código: POAE-F-017-RPS		Versión: 01	
VIII SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
64	El comedor cuenta con: botiquín de primeros auxilios tipo A (1 Paquete de gasas limpias x 20, 1 Rollo de Esparadrapo de tela de 4"x5 yardas, 1 Paquete de bajalenguas x 20, 1 Caja de guantes látex para examen x 100, 1 Venda elástica 2 x 5 yardas, 1 Venda elástica 3 x 5 yardas, 1 Venda elástica 5 x 5 yardas, 1 Venda de algodón 3 x 5 yardas, 1 frasco de yodopovidona (jabón quirúrgico) 120 ml, 2 bolsas de Solución Salina 250 cc o 500 cc, 1 Termómetro digital, 1 frasco de alcohol antiséptico de 350 ml), recarga del extintor multipropósito de 10 Lb	0	Se evidenciar extintor con fecha vigente de octubre del 2025		
TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO					
PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,00%.
IX. GESTIÓN SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)		
65	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE, se evidencia ficha de visibilidad a ruta de Atención ante Casos de Beneficiarios con Síntomas Gastrointestinales Posiblemente Asociados a Complementos Alimentarios (ETA)	0	No se evidencia ficha de visibilidad a ruta de atención ante posibles ETA.		
66	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1			
TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE %	50,00%.
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES					
Se lleva a cabo visita técnica en la que se pudo evidenciar: incumplimiento en menú, gramajes, se evidenciaron productos sobrecostos y faltantes en el inventario, no se evidenciaron productos de aseo, la infraestructura del comedor se encuentra en mal estado, se evidencian almacenados productos no autorizados.					
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA					
No hay observaciones					
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Mary Luz Rojas Gonzalez		Mary Luz Rojas	Manizuladora		
Atendido por:		Firma:	Cargo:		
Realizada por: Andres Perez		Andres Perez	Inspector de Campo.		
Realizada por:		Firma:	Cargo:		

ANEXO 1 FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO EN SEDES EDUCATIVAS									
AS DEL VALLE DEPARTAMENTO DE TOLIMA									
FECHA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA		SEDE EDUCATIVA:		Contrato de Interventoría N°:		Contrato de Suministro N°:		Ciclo de menú:
11-11-25	Colégio Integrado Le Grange		Colégio Integrado Le Grange		107-PRC-2025-2403		107-PRC-2025-2406		13,14, Menu Especial
Item	MATERIA PRIMA		PROVEEDOR Y/O FABRICANTE	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD ESPERADA	CANTIDAD ENCONTRADA	Observaciones	
1	Avena x 500 g	Al-Ascar	01252710		27-OCT-2026	25,42 und	30 und	Sobranche de 4 und	
2	Harina de maiz x 500 g	Le Nieve	18-10-25		18 OCT 26	0 und	18 und	Sobranche de 18 und	
3	Harina de trigo x 500 g	Le Nieve	20-10-25		20 AGO 26	0 und	19 und	Sobranche de 19 und	
4	Pasta Espagueti x 250 g	Le Nieve	41		09-OCT-26	27,19 und	25 und	Faltante de 3 und	
5	Griso	Apurimada	14-10-25		18-11-25	14,98 kg	21,5 kg	Faltante de 13 kg	
6	Carne de Res	D.Bachman	4325		23-11-2025	9,41 kg	8,5 kg	Faltante de 1 kg	
7	Pachanga de Pollo	Solari Foods	02452624525		22-10-26	23,21 kg	12 kg	Faltante de 12 kg	
8	Uvae	Gelapal	05-11-25		03-12-25	0 und	230 und	Sobranche de 230 und	
9	Aguar x 250 g	S.Despense	9598		22-09-2026	0 und	7 und	Sobranche de 7 und	
10	Aceite x 250 ml	Ideal	20-10-25		20-08-26	27,73 und	12 und	Faltante de 16 und	
11	Azucar x 500 g	S.Despense	01051510		15-OCT-2026	5,12 und	2 und	Faltante de 4 und	
12	leche condensada x 20 g	Ricolar	25017		18-ENE-2026	73,75 und	32 und	Faltante de 42 und	
13	Aguar x 200 ml	H2O Vite	N.O		N.O	123 und	123 und	No se encuentra Retulo	
14	Paprika x 10 g	Doni Julia	30-10-25		30-10-26	15,38 und	16 und		
15	Quinua x 10 g	Doni Julia	30-10-25		30-10-26	6,18 und	7 und		
16	Sal x 500 g	J.R.	22-07-25		NA	2,22 und	2,5 und		
17	Uva Deshidratada x 60 g	S.Despense	5074		15-10-26	10,25 und	2 und	Faltante de 9 und	
18	Limon	NA	NA		NA	620 g	12 kg	Sobranche de 12 kg	
19	Lulo	NA	NA		NA	12,3 kg	5 kg	Faltante de 6 kg	
20	Mandarina	NA	NA		NA	10,58 kg	2 kg	Faltante de 4 kg	
21	Manzana	NA	NA		NA	2,1 kg	0 kg	Faltante de 3 kg	
22	Pina	NA	NA		NA	3,4 kg	0 kg	Faltante de 4 kg	
23	Apio	NA	NA		NA	0 g	300 g	Sobranche de 300 g	
24	Cebolla Cebocana	NA	NA		NA	8,17 kg	1 kg	Faltante de 8 kg	
25	Cilantro	NA	NA		NA	40 g	0 g	Faltante de 40 g	
26	lechuga	NA	NA		NA	3,72 kg	0 kg	Faltante de 4 kg	
27	Mengü	NA	NA		NA	3,32 kg	3,4 kg		
IMPRESO EN LECHEMIA S.A. (2025) 12									

Impreso por: **tradenet** en 6/31/2025

28249

 AS DEL VALLE Asociación de Padres de Familia		ANEXO 2 EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA Y DE TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR												
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Colegio Integrado la Grange		SEDE EDUCATIVA: Colegio Integrado la Grange												
FECHA: 11-11-23		CONTRATO DE INTERVENCIÓN N°: 007 PCNIR 8752803		CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 007 PCNIR 8758066										
MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACIÓN)	CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS								TEMPERATURA				OBSERVACIÓN
		COLOR		SABOR		OLOR		TEXTURA		TEMPERATURA FINAL DE COCCIÓN		TEMPERATURA EN EL PRODUCTO SERVIDO		
		CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	CUMPLE	NO CUMPLE	
Almuerzo	Arepas frita con pollo en salsa de queso.	X		X		X		X		81,8	X	52,4	X	no cumple temperatura de servicio
	Ayuaz con zanahoria.	X		X		X		X		83,6	X	55,4	X	no cumple temperatura de servicio
	Ensalada de lechuga, manzana, pimientos deshidratados.	X		X		X		X		NA	NA	17,8	X	no cumple temperatura de servicio
	Limonada.	X		X		X		X		NA	NA	18,1	X	no cumple temperatura de servicio
OBSERVACIONES: Se realiza evaluación organoléptica, dando por aceptados todos los componentes del menú, ninguna porción cumple con la temperatura de servicio														
Firma de quien realiza la visita: <u>Andrés Pérez</u>														
Nombre: <u>Andrés Pérez</u>														
Cédula Ciudadana: <u>1012395782</u>														
Cargo: <u>Inspector de Campo</u>														
Impreso por: <u>Andrés Pérez</u> Tel: (027) 821 12 71														

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0451Q – Colegio Integrado la Granja– Municipio de Sucre

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com> 4 de diciembre de 2025, 15:36
Para: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>
CC: pae@santander.gov.co, spqrconsorcio82msantander@gmail.com 18250

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0451Q – MUNICIPIO DE SUCRE**

Concepto de cierre **PQRSD SNTDR-0451Q – Colegio Integrado la Granja– Municipio de Sucre**
Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 [CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0451Q.pdf](#)



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

28251

SNTDR-0455Q

SUAITA

spqr- sobrante de materia prima- municipio de suiata

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

14 de noviembre de 2025, 12:19

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>,
spqrconsorcio82msantander@gmail.com, "Santander" <santander@asdelvalle.com>

CC: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

28792

Bucaramanga, 14 de Noviembre de 2025

Señores

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Representante SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Email: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Bucaramanga (Santander)

Señores

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Email: santander@asdelvalle.com; spqrsantander@asdelvalle.com

Bucaramanga (Santander)

Cordial saludo,

Durante la visita realizada el día 14 de noviembre de 2025 por el profesional técnico de campo a la Institución Educativa Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Suaita, se evidencia un sobrante de aceite consistente en: 8 frascos de aceite ideal de 500 ml y 2 frascos de aceite ideal de 1000 ml con Registro Sanitario PSA 0003063-2021

En este sentido, se solicita adelantar las gestiones necesarias para garantizar el correcto funcionamiento del Programa, mediante la adopción de las acciones pertinentes.

EQUIPO TÉCNICO

Dirección de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación

Proyectó:Andrea Paola Naranjo

2823





28754

14/11/2025, 11:52:51 a.m.
Via Suaita
Suaita
Santander
Colombia
Altitud: 1461.2 meter
Velocidad: 0.4 km/h

I.E.: COLEGIO LUIS CARLOS GALÁN
SARMIENTO - SEDE PRINCIPAL - SUAITA
Yonson José Hurtado Vargas



WhatsApp Image 2025-11-14 at 12.12.12 PM.jpeg
WhatsApp Image 2025-11-14 at 12.12.13 PM
(1).jpeg
WhatsApp Image 2025-11-14 at 12.12.13 PM.jpeg

Re: RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0455Q – Institución Educativa COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Municipio SUAITA

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

Para: "CONSORCIO82M SANTANDER" <spqrconsorcio82msantander@gmail.com>

29255

Buenas tardes

Se solicita aclarar por el el sobrande de esas cantidades de aceite.

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

19 de noviembre de 2025, 14:31, "CONSORCIO82M SANTANDER" <spqrconsorcio82msantander@gmail.com> e

2025/11/19

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:

78256

Bucaramanga, 2025-11-14

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

CODIGO No. SNTDR-0455Q

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: QUEJA – Institución Educativa COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Sede
COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Municipio SUAITA

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la queja recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-11-14
- **Origen:** EQUIPO TECNICO PAE
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-11-17
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- se evidencia un sobrante de aceite consistente en: 8 frascos de aceite ideal de 500 ml y 2 frascos de aceite ideal de 1000 ml con Registro Sanitario PSA 0003063-2021

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medidas a tomar frente a la queja descrita.
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes para dar respuesta a la queja.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,


CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

Re: RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0455Q – Institución Educativa COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Municipio SUAITA
"CONSORCIO82M SANTANDER" <spqrconsorcio82msantander@gmail.com>
Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

25257

El lun, 24 nov 2025 a las 13:07, SPQR (<spqrsantander@asdelvalle.com>) escribió:
Buenas tardes

Se solicita aclarar por el el sobrande de esas cantidades de aceite.

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

19 de noviembre de 2025, 14:31, "CONSORCIO82M SANTANDER" <spqrconsorcio82msantander@gmail.com>

 [RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0455Q – Institución Educativa COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Municipio SUAITA.pdf](#)



Bucaramanga, 28 de noviembre de 2025

28258

Señor

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Representante Legal

Consortio As Santander 2026

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER

ASUNTO: RESPUESTA A QUEJA SNTDR-0455Q – Institución Educativa COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Sede - COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Municipio SUAITA

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a SNTDR-0455Q COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Sede COLEGIO LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO – Municipio SUAITA, interpuesta por EQUIPO TECNICO PAE *"se evidencia un sobrante de aceite consistente en: 8 frascos de aceite ideal de 500 ml y 2 frascos de aceite ideal de 1000 ml con Registro Sanitario PSA 0003063-2021."*.

En atención a la observación relacionada con el sobrante de aceite evidenciado en la institución educativa, se informa lo siguiente:

Durante la revisión realizada en la sede, se identificó un sobrante correspondiente a 8 frascos de aceite Ideal de 500 ml y 2 frascos de aceite Ideal de 1000 ml, con Registro Sanitario PSA 0003063-2021, los cuales no se encontraban registrados en el control de inventarios.

Tras la verificación inicial, se determinó que el sobrante se originó por una confusión del transportador al momento de la entrega, quien dejó una cantidad superior a la consignada en la remisión programada.

Una vez identificada la causa y verificada la situación, se implementaron las siguientes acciones correctivas y preventivas:

1. Capacitación al personal manipulador:

Se desarrolló una sesión formativa orientada al manejo de productos sobrantes, control de trazabilidad, registro oportuno de insumos, procedimientos de almacenamiento y verificación de entradas y salidas. Este proceso fortaleció la rigurosidad en el seguimiento al inventario y la adecuada clasificación de los insumos. (Anexo 1).

2. Diligenciamiento del formato de devolución:

Se elaboró el formato correspondiente, dejando constancia del sobrante identificado. De manera inmediata se realizó el retiro del producto excedente, anexando el formato de devolución

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga

Teléfono 321 2566496

E-mail: 82msantander@gmail.com



debidamente diligenciado, conforme al procedimiento establecido para insumos no programados.
(Anexo 2).

28259

3. Fortalecimiento de los controles internos:

Se impartieron instrucciones al personal manipulador para mantener actualizado el inventario, realizar verificaciones diarias, reportar cualquier inconsistencia y asegurar el adecuado almacenamiento de los productos, de acuerdo con los lineamientos técnicos aplicables.

Con estas acciones se garantiza el manejo adecuado del insumo, así como la implementación de medidas preventivas que permitan evitar la recurrencia de situaciones similares.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

78260

FORMATO DE CAPACITACION EN PUNTO RACION PREPARADA EN SITIO		CONSORCIO 82M	
FECHA: 14-11-2025	NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACION:	MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ	
MUNICIPIO: Santa	CARGO:	COORDINADORA	
SEDE EDUCATIVA: Colegio Luis Carlos Galan Sarmiento			

FORMATO DE CAPACITACIONES, SUGERENCIAS, Y COMPROMISOS REALIZADOS EN LAS VISITAS A LOS PUNTOS DE ATENCION PAE

OBJETIVO: Capacitacion en BPM, plan de saneamiento con sus respectivos programas: limpieza y desinfeccion, manejo de residuos solidos y liquidos, control de plagas, programa de agua, tecnicas de almacenamiento, puntos criticos de control, entrega y diligenciamiento de formatos. Refuerzo en uso de hipoclorito segun tabla de dosificacion.

TEMAS TRATADOS:
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS, PLAN DE SANEAMIENTO CON SUS PROGRAMAS, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DE PLAN DE SANEAMIENTO, CONTROL DE TEMPERATURAS, PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS, PROGRAMA DE AGUAS, MANEJO DE ENTRADAS Y SALIDAS DE ALIMENTOS - KARDEX, ROTULACION - ETIQUETADO DE PRODUCTOS, CICLOS DE MENUS, ESTANDARIZACION DE PORCIONES, LISTA DE INTERCAMBIO DE ALIMENTOS, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA - USO ADECUADO DE DOTACION-PUNTOS CRITICOS DE CONTROL, ETAS, CONTRAMUESTRAS.

DESCRIPCION DE LOS TEMAS:
Se realiza refuerzo al personal manipulador de los temas descritos anteriormente:

- 1. Almacenamiento de materias primas y control de temperatura:** En este item se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez llegan al comedor escolar, seleccionando los alimentos y guardandolos adecuadamente para su conservacion, ademas de recordar siempre su ubicacion la cual no debe ser directamente sobre el piso y guardando una distancia de la pared de acuerdo a la disponibilidad del espacio en el comedor escolar. Asi mismo realizar registro y control de temperatura tanto de equipos como del producto terminado. Se le recuerda al personal manipulador verificar la calidad y cantidad de los alimentos una vez son recibidos, teniendo en cuenta lo reportado en la remision de viveres; en caso de cualquier novedad que puedan evidenciar en cuanto a alteracion de las caracteristicas de los productos y/o entrega de producto no reportado en la remision se debe informar de manera inmediata para de esta forma proceder a realizar la reposicion y/o cambio de manera inmediata; igualmente se debe realizar proceso de verificacion y seleccion de los alimentos de manera diaria y en caso de alteracion de las caracteristicas de calidad de algun producto este debe ser reportado y descartado para evitar contaminacion cruzada.
- 2. Diligenciamiento de formatos de plan de Saneamiento, programa Control de Agua, Mantenimiento preventivo y correctivo de equipos:** Se realiza sensibilizacion a personal en cuanto al plan de saneamiento y cada uno de sus programas, como lo son programa de limpieza y desinfeccion de cada una de las areas, superficies, implementacion en techos, paredes, puertas, pisos, ventanas, rejas, equipos y utensilios, adecuado almacenamiento de insumos de aseo el cual debe estar alejado del area de preparacion, realizar diligenciamiento de formato de registro de actividades dentro del comedor escolar tales como limpieza y desinfeccion de areas, equipos y utensilios, recoleccion y destino final de residuos solidos y liquidos, control fisico y visual de presencia de plagas, lavado de tanques y/o recipientes, asi como los formatos de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, hoja de vida de los equipos los cuales deben reposar en carpeta archivados y diligenciados de manera diaria o segun lo establecido, uso del hipoclorito segun tabla de dosificacion. Tambien se les recalco que los residuos solidos deben ser almacenados en las canecas de acuerdo a su clasificacion y haciendo uso de bolsa y mantenerlos con su respectiva tapa, igualmente se les recordo acerca del hervido del agua para utilizar principalmente en la elaboracion de jugos y la limpieza y desinfeccion de frutas y verduras que no requieran coccion; asi como la recoleccion y disposicion final de los residuos liquidos (aceite usado) el cual debe almacenarse en su recipiente original y estar rotulado.
- 3. Manejo de entradas y salidas de alimentos - KARDEX en comedor escolar:** KARDEX es el documento que nos sirve para llevar el control de inventarios de entradas y salida de alimentos y materias primas en comedor escolar.
La rotacion de materias primas consiste en aplicar el principio de "Lo primero que entre es lo primero que sale", lo cual se puede hacer registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido. Se almacenan los productos con la fecha de vencimiento mas proxima, en frente o arriba de aquellos productos con fechas de vencimiento mas lejanas.
La rotacion debe ser planificada anticipadamente, realizada de manera que evite la formacion de saldos y a tiempo para evitar alcanzar el limite de conservacion de algun producto.
- 4. ROTULACION - ETIQUETADO DE PRODUCTO:** El rotulado de alimentos permite proporcionar al consumidor informacion sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca al engaño o confusion. La etiqueta debe contener la siguiente informacion: nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de fabricacion, instrucciones de uso, fecha de vencimiento, peso, informacion nutricional, etc.
- 5. CICLO DE MENUS:** Se hace énfasis al personal en cuanto a los ciclos de menus establecidos semana a semana en las preparaciones diarias y la lista de intercambios de alimentos aprobada. Se les recuerda el cumplimiento de las preparaciones de los alimentos de acuerdo al menú del día y guías de preparación establecidas. De presentarse alguna novedad esta debe ser reportada a su supervisor para la autorizacion correspondiente en caso de requerir cambio de menú, se debe tener en cuenta que estos cambios deben ser completos; es decir, se debe arrastrar la preparacion completa del día y no solo el alimento que presente la novedad.
- 6. ESTANDARIZACION DE PORCIONES:** Se especifica en cuanto a la entrega de los complementos segun gramaje por grupos escolares establecidos en el comedor escolar y de acuerdo a lo especificado en la capacitacion inicial haciendo uso de los utensilios con los que se cuenta en el comedor escolar para de esta manera garantizar el cumplimiento de los gramajes establecidos.

7. LISTA DE INTERCAMBIOS: Se socializa al personal manipulador los alimentos permitidos para intercambios según grupos de alimentos y el gramaje que debe ser según minuta patron establecida. Se le recuerda al personal que no se pueden realizar intercambios sino han sido reportados previamente al consorcio y aprobados por la interventoría

28/6/1

8. BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA: Se realiza sensibilización a personal manipulador de alimentos en la aplicación de BPM en comedor escolar, evitando practicas anti higienicas como toser, escupir, no lavarse las manos despues de cada cambio de actividad y cuando se va al baño, el uso de joyas y accesorios, uñas limpias y cortas sin esmalte. Asi mismo se le recuerda que no esta permitido el ingreso de personal ajeno al servicio.

9. USO ADECUADO DE DOTACION: Se recuerda el uso completo de la dotacion en el comedor escolar para evitar riesgos de contaminacion en alimentos, gorro, tapabocas, pantalon, blusa y calzado cerrado, la cual debe estar limpia. Recordar que no esta permitido el ingreso de personal ajeno a las areas y que todo el personal debe cumplir con los requisitos minimos de ingreso (Dotacion completa)

10. PUNTOS CRITICOS DE CONTROL: Entendiendo por puntos de control criticos los lugares, practicas, procedimientos o procesos en los que se producen los riesgos y donde puede ejercerse control, de forma que ese riesgo pueda ser eliminado o reducido a un nivel aceptable. En este punto se le recalca la importancia de identificar cada punto dentro del proceso y tenerlos bajo

11. ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR LOS ALIMENTOS: Los alimentos cuando se ingieren en mal estado, contaminados con bacterias, virus, mohos, toxinas o productos quimicos, producen en el organismo una serie de enfermedades, cuyos sintomas mas frecuentes son náuseas, vómitos, diarrea y dolores abdominales. Los alimentos pueden ser vehiculos que transportan microorganismos o parásitos, cuando esto sucede, es por falta de higiene en la manipulacion de los alimentos, por ser elaborados

12. CONTRAMUESTRAS: Recolectar de manera diaria la muestra de 100 g de Alimento proteico (queso, huevo, carne de res y cerdo, pollo, pescado, etc.) Ensaladas, Jugos de fruta, todo tipo de salsas elaboradas con leche. Si la preparacion lleva dentro de sus ingredientes, productos de alto riesgo como leche, crema de leche, mayonesa, huevo, entre otros, es necesario tomar la contramuestra de esta preparacion. , rotular (rotuladas con fecha, numero de menú, alimento y persona responsable del proceso). Antes de empaçar los alimentos marcar la bolsa, luego de marcada proceder a empaçar el respectivo alimento, luego sellar y llevar a congelacion por 72 horas. Pasadas las 72 horas desechar las muestras.

COMPROMISOS

- * Preparar el menú correspondiente, programado y autorizado para el día, en caso de necesitar arrastre, solicitarlo con anticipación.
- * Realizar correctamente el almacenamiento de alimentos en comedor escolar utilizando refrigeracion y seleccionando los alimentos según su estado de madurez y tiempo de duracion.
- * Realizar el diligenciamiento diario de formato de registro de actividades de plan de saneamiento.
- * Llevar registro diario de entradas y salidas de alimentos en comedor escolar.
- * Diligenciar el formato de control y registro de temperaturas equipo de refrigeracion, congelacion y producto terminado según lo establecido.
- * Realizar la recoleccion y almacenamiento de las contramuestras diariamente.
- * Verificar que los alimentos entregados en el comedor escolar posean rotulado y contengan la informacion minima descrita.
- * Realizar desinfeccion diaria de areas, superficies, menaje, equipos y alimentos según la dosificacion establecida.
- * Realizar la preparacion diaria de los ciclos de menus establecidos según lineamientos.
- * Solicitar con anticipación arrastres y evitar hacer intercambios no autorizados.
- * Realizar servido de alimentos de acuerdo a los gramajes establecidos según grupo de edades.
- * Verificar que los alimentos que se entregan en comedor escolar si se realizan intercambios sean los permitidos según lista.
- * Portar siempre la dotacion de manera correcta, completa, limpia y según cronograma establecido.
- * Reportar a tiempo y diligenciado el formato correspondiente los faltantes, devoluciones y reposición de materia prima.
- * Recordar siempre la implementacion de BPM en comedor escolar.
- * Mantener publicados los avisos correspondientes al programa de alimentacion escolar, señalizacion de areas, avisos de BPM y practicas higienicas.

FIRMAS

Firma: Yessica Ospina Baena
Nombre: Yessica Ospina Baena
Cargo: MANIPULADORA

Firma: VIVIANA DAVILA
Nombre: VIVIANA DAVILA SAMUDEA
Cargo: MANIPULADORA

Firma: Isabella Gonzalez
Nombre: Isabella Gonzalez
Cargo: Manipuladora

Firma: Adriana Milena Comacho
Nombre: Adriana Milena Comacho
Cargo: Manipuladora

Nombre del capacitador: MARIA ALEJANDRA ORTIZ MUÑOZ

Firma: [Firma]
Cargo: COORDINADORA DE ZONA

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA CAPACITACION

28262





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES
(En caso de presentarse devolución o faltante de complete entrega)

OPERADOR: CON SOBLO 03 Y1 SANTANO K

FECHA: 14/NOV/25

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA I.E: JAIMÉ IVÁN OSORIO

MUNICÍPIO O VEREDA: SOAITA

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: COLLEJO LUIS CARLOS GALÁN SAREHENTO

MODALIDAD:
- Complemento
- Almuerzo: _____

SEDE EDUCATIVA: COLEGIO LUIS CARLOS GALÁN SARNIERO

[illegible]

C: Cumple NC: No cumple

Subirante entregado por despacho y devuelto a bodega de Barbosa.

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:
VIVIANA DAVILA SAAVEDRA	JAME IVAN OSORIO
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rector
FIRMA: VIVIANA DAVILA	FIRMA: JAME IVAN OSORIO

 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025 Página 1 de 3

Bucaramanga, 1 de Diciembre de 2025

28269

Coronel
YENNER URIBE BARON
Dirección de Permanencia Escolar de Santander
Secretaria de Educación de Santander

Ref.: *Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025*

Asunto: *Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0455Q – Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento – Municipio de Suaita.*

CÓDIGO No. SNTDR-0455Q

Respetado:

El **Consortio AS Santander 2026**, da trámite a la comunicación del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia Escolar (y tiene nuestro radicado interno **SNTDR-0455Q**) en la cual indica:

Durante la visita realizada el día 14 de noviembre de 2025 por el profesional técnico de campo a la Institución Educativa Luis Carlos Galán Sarmiento del municipio de Suaita, se evidencia un sobrante de aceite consistente en: 8 frascos de aceite ideal de 500 ml y 2 frascos de aceite ideal de 1000 ml con Registro Sanitario PSA 0003063-2021

En este sentido, se solicita adelantar las gestiones necesarias para garantizar el correcto funcionamiento del Programa, mediante la adopción de las acciones pertinentes.

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría **Consortio AS Santander 2026** requirió al Operador del contrato de suministro, **CONSORCIO 82-M SANTANDER**.

En la respuesta del 28 de noviembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Equipo Técnico PAE, manifestando lo siguiente:

Una vez verificada la situación, el operador implementó las siguientes acciones:

- **CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR:** Se desarrolló una sesión formativa orientada al manejo de productos sobrantes, control de trazabilidad, registro oportuno de insumos, procedimientos de almacenamiento y verificación de entradas y salidas. Este proceso fortaleció la rigurosidad en el seguimiento al

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

inventario y la adecuada clasificación de los insumos. (ANEXO 1).

VB265

• **Diligenciamiento del formato de devolución:** Se elaboró el formato correspondiente, dejando constancia del sobrante identificado. Asimismo, se realizó el retiro del producto sobrante y se adjunta el formato de devolución debidamente diligenciado, conforme al procedimiento establecido para insumos no programados. (ANEXO 2)

• **Fortalecimiento de los controles internos:** Se instruyó al personal manipulador para mantener actualizado el inventario, realizar verificaciones diarias, reportar cualquier inconsistencia y asegurar el adecuado almacenamiento de todos los productos conforme a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.

Con estas acciones se garantiza el manejo adecuado del insumo, así como la aplicación de las medidas preventivas necesarias para evitar la recurrencia de situaciones similares.

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

- 2. La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
- 3. En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes.

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0455Q – Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento– Municipio de Suaita.

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

1 de diciembre de 2025, 17:45

Para: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

CC: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, spqrconsorcio82msantander@gmail.com

28266

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Buenas Trades

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0455Q – MUNICIPIO DE SUAITA**

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0455Q – Colegio Luis Carlos Galán Sarmiento– Municipio de Suaita.

Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0455Q.pdf



28269

SNTDR-0461Q

ZAPATOCA

QUEJA DE MENU ESPECIAL MUNICIPIO DE ZAPATOCA SEDE ER EL CARRIZAL.

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

15 de noviembre de 2025, 8:33

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>, spqrconsorcio82msantander@gmail.com, "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, "Santander" <santander@asdelvalle.com>

15/11/25

Bucaramanga, 15 de noviembre del 2025

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
Consortio 82-M Santander

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consortio AS Santander 2026

Cordial saludo
Por medio del presente me permito dar traslado de queja allegada por la señora profesora SANDRA ROCIO VASQUEZ, del municipio de Zapatoca, institución educativa LAS PUENTES, sede escuela rural EL CARRIZAL, con numero de celular 3222455095, quien informa que los alimentos que enviaron del menú especial del día viernes 14/11/2025 no cumplian las condiciones de calidad, refiere que las zanahorias estaban en mal estado, el arroz estaba entre arroz partido y entero, la señora solicita respuesta al correo sandrarocio0125@outlook.com.ar la señora profesora refiere que es importante que se realice una visita a la fábrica del arroz, debido a que ese arroz se evidencia entre arroz partido y entero. Así mismo manifiesta que ella realizó la compra de las zanahorias para que se pudiera llevar a cabo la elaboración del menú.

EQUIPO TÉCNICO
Dirección de Permanencia Escolar
Secretaria de Educación

Proyecto: Laura Marcela Cotte - Nutricionista y Dietista SED- DPE

 [WhatsApp Image 2025-11-15 at 7.55.33 AM.jpeg](#)

28269



28270



PQRSD CODIGO - SNTDR-0461Q- INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENES - ESCUELA RURAL EL CARRIZAL - MUNICIPIO DE ZAPATOCA

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

17 de noviembre de 2025, 14:36

Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Señor

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante legal CONSORCIO 82-M SANTANDER

De manera atenta se remite, PQRSD CODIGO SNTDR-0461Q, para su trámite y fines pertinentes, dando respuesta y alcance a las mismas en los tiempos establecidos dentro del

protocolo de PQRSD, correspondiente a la siguiente Institución Educativa y municipio.

PQRSD CODIGO - SNTDR-0461Q- INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENES - ESCUELA RURAL EL CARRIZAL - MUNICIPIO DE ZAPATOCA

LEIDY LINARES ARDILA

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 [zapatoca carrizal.pdf](#)

 [QUEJA.pdf](#)

 [OFICIO REMISORIO SNTDR-0461Q.pdf](#)

 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pagina

Bucaramanga, 2025-11-15

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

28272

CODIGO No. SNTDR-0461Q

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: QUEJA – Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES – Sede ESCUELA RURAL EL CARRIZAL – Municipio ZAPATOCA

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la queja recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-11-15
- **Origen:** SANDRA ROCIO VASQUEZ
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-11-17
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- los alimentos que enviaron del menú especial del día viernes 14/11/2025 no cumplían las condiciones de calidad, refiere que las zanahorias estaban en mal estado, el arroz estaba entre arroz partido y entero, la señora solicita respuesta al correo sandrarocio0125@outlook.com.ar la señora profesora refiere que es importante que se realice una visita a la fábrica del arroz, debido a que ese arroz se evidencia entre arroz partido y entero. Así mismo manifiesta que ella realizó la compra de las zanahorias para que se pudiera llevar a cabo la elaboración del menú.

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medidas a tomar frente a la queja descrita.
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes para dar respuesta a la queja descrita.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,


CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

Respuesta a solicitud SNTDR-0461Q– Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES – Sede ESCUELA RURAL EL CARRIZAL – Municipio ZAPATOCA

"CONSORCIO82M SANTANDER"
<spqrconsorcio82msantander@gmail.com>
Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

19 de noviembre de 2025, 16:33

28243

 [Respuesta a solicitud SNTDR-0461Q– Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES – Sede ESCUELA RURAL EL CARRIZAL – Municipio ZAPATOCA.pdf](#)



Bucaramanga, 19 de noviembre de 2025

Señor

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Representante Legal

Consortio As Santander 2026

25294

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER.

Asunto: Respuesta a solicitud SNTDR-0461Q- Institución Educativa INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES – Sede ESCUELA RURAL EL CARRIZAL – Municipio ZAPATOCA

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a SNTDR-0461Q INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES – Sede ESCUELA RURAL EL CARRIZAL – Municipio ZAPATOCA, interpuesta SANDRA ROCIO VASQUEZ *"los alimentos que enviaron del menú especial del día viernes 14/11/2025 no cumplían las condiciones de calidad, refiere que las zanahorias estaban en mal estado, el arroz estaba entre arroz partido y entero, la señora solicita respuesta al correo sandrarocio0125@outlook.com.ar la señora profesora refiere que es importante que se realice una visita a la fábrica del arroz, debido a que ese arroz se evidencia entre arroz partido y entero. Así mismo manifiesta que ella realizó la compra de las zanahorias para que se pudiera llevar a cabo la elaboración del menú."*

cordial saludo.

En atención al hallazgo reportado respecto al menú especial del 14 de noviembre de 2025, el operador informa las siguientes aclaraciones y acciones implementadas:

Aclaración sobre el arroz suministrado

El arroz entregado en las instituciones es previamente aprobado y liberado por la interventoría, cumpliendo con los estándares de calidad y especificaciones del programa.

El operador realiza la recepción, inspección y verificación interna del producto para asegurar su correcta manipulación y almacenamiento.

Adicionalmente, se efectuó una verificación interna del lote enviado el día 14/11/2025, sin evidenciar inconsistencias.

Acciones correctivas y preventivas respecto a las zanahorias

Se ejecutó una capacitación al personal manipulador, en la cual se reforzaron los siguientes puntos:

- Verificación y selección adecuada de los productos al momento de la recepción.
- Detección oportuna de novedades en productos frescos.
- Reporte inmediato a la supervisora zonal ante cualquier irregularidad.

Con este proceso se garantiza que cualquier novedad detectada pueda ser atendida mediante la reposición inmediata del producto, según los procedimientos del operador.

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga

Teléfono 321 2566496

E-mail: 82msantander@gmail.com



Acción interna del operador

El operador realizó una verificación adicional del proceso de recibo, almacenamiento y control de calidad de los ingredientes del menú especial, fortaleciendo las acciones preventivas ya implementadas.

28/9/15

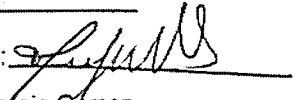
Esta acción se ejecutó como refuerzo interno y no interfiere con los procedimientos de aprobación y liberación establecidos por la interventoría.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

28276

FORMATO DE CAPACITACION EN PUNTO RACION PREPARADA EN SITIO		CONSORCIO 82 M SANTANDER	
FECHA: 19/11/2025		NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACION: MARIA JOSE NARANJO GOMEZ	
MUNICIPIO: ZAPATOCA		CARGO: COORDINADORA ZONAL - NUTRICIONISTA	
SEDE EDUCATIVA: ESCUELA RURAL CARRIZAL			
FORMATO DE CAPACITACIONES, SUGERENCIAS, Y COMPROMISOS REALIZADOS EN LAS VISITAS A LOS PUNTOS DE ATENCION PAE			
OBJETIVO: Realizar capacitación en ciclo de menús, estandarización de porciones, almacenamiento de materias primas verificación de la remisión de víveres, reporte de novedades, PSB, BPM, Puntos críticos de control y enfermedades transmitidas por alimentos.			
CICLO DE MENÚS: Se explica al personal la importancia de seguir los ciclos de menús establecidos semanalmente, así como la lista de intercambios de alimentos aprobada para las preparaciones diarias. Se recuerda la obligación de cumplir con el menú del día y las guías de preparación previamente establecidas.			
ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES: Se hace hincapié en la correcta entrega de los complementos según el gramaje asignado a cada grupo escolar en el comedor. Es fundamental utilizar los utensilios adecuados disponibles en el comedor escolar para asegurar que se cumpla con los gramajes establecidos para cada porción, garantizando así una distribución uniforme y el cumplimiento de los estándares nutricionales.			
REPORTE DE NOVEDADES: Se informó al personal sobre la importancia de realizar los reportes de novedades de manera oportuna. Esto es crucial para evitar cualquier inconveniente en la prestación del servicio y garantizar que el menú se cumpla de acuerdo con lo planificado.			
ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y VERIFICACIÓN DE LA REMISIÓN DE VÍVERES: Se resalta la importancia del correcto almacenamiento de los alimentos en el comedor escolar, garantizando su adecuada conservación, evitando almacenarlos directamente en el piso y manteniendo distancia de las paredes según el espacio disponible. Así mismo se recuerda al personal que la contaminación cruzada ocurre cuando los alimentos listos para el consumo entran en contacto con microorganismos presentes en alimentos crudos, utensilios o superficies sucias.			
El personal manipulador debe verificar la calidad y cantidad de los víveres al momento de recibirlos, comparando con la remisión, y reportar de inmediato cualquier irregularidad para proceder con la reposición, cambio o devolución. Adicionalmente, se recuerda la necesidad de revisar y seleccionar diariamente los alimentos, descartando aquellos que presenten alteraciones en sus características de calidad, a fin de prevenir riesgos de contaminación cruzada			
COMPROMISOS: 1. Almacenar adecuadamente cada uno de los alimentos que se reciben semanalmente en el comedor escolar. 2. Servir los alimentos de acuerdo con los gramajes establecidos según el grupo de edades correspondiente, asegurando una correcta distribución de porciones. 3. Verificar cuidadosamente las cantidades que deben ser recibidas teniendo en cuenta lo reportado en la remisión de víveres para evitar sobrantes o faltantes en las sedes educativas.			
FIRMAS			
Firma: Leidys Martinez		Firma: Manuel Selmo Maya	
Nombre: Leidys Marcano Martinez		Nombre: Maria Isolina Maya	
Cargo: Manipuladora de alimentos		Cargo: Supervisor Municipal	

Firma de quien capacita: 
Nombre: Maria Jose Naranjo Gomez
Cargo: Coordinadora Zonal

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA CAPACITACION

19/11/25, 1:09 p.m.

28277



 CONSORCIO AS SANTANDER 2026	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
		Página 1 de 4	

Bucaramanga, 20 de Noviembre de 2025

28278

Señor

SANDRA ROCIO VASQUEZ
Docente Escuela Rural Carrizal
Municipio de Zapatoca

Coronel

YENNER URIBE BARON
Dirección de Permanencia Escolar de Santander
Secretaría de Educación de Santander

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0461Q – Institución Educativa las Puentes – Escuela Rural Carrizal - Municipio de Zapatoca.

CÓDIGO No. SNTDR-0461Q

Respetado:

El **Consortio AS Santander 2026**, da trámite a la comunicación de la Docente Sandra Rocío Vásquez, fechada 15 de Noviembre de 2025, a través del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia Escolar (y tiene nuestro radicado interno **SNTDR-0461Q**) en la cual indica:

Cordial saludo
Por medio del presente me permito dar traslado de queja allegada por la señora profesora SANDRA ROCIO VASQUEZ, del municipio de Zapatoca, institución educativa LAS PUENTES, sede escuela rural EL CARRIZAL, con numero de celular 3222455095, quien informa que los alimentos que enviaron del menú especial del día viernes 14/11/2025 no cumplían las condiciones de calidad, refiere que las zanahorias estaban en mal estado, el arroz estaba entre arroz partido y entero, la señora solicita respuesta al correo sandrarocio0125@outlook.com.ar la señora profesora refiere que es importante que se realice una visita a la fábrica del arroz, debido a que ese arroz se evidencia entre arroz partido y entero. Así mismo manifiesta que ella realizó la compra de las zanahorias para que se pudiera llevar a cabo la elaboración del menú.

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría **Consortio AS Santander 2026** requirió al Operador del contrato de suministro, **CONSORCIO 82-M SANTANDER**.

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

En la respuesta del 19 de noviembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud de la Docente, manifestando lo siguiente:

En atención al hallazgo reportado respecto al menú especial del 14 de noviembre de 2025, el operador Informa las siguientes aclaraciones y acciones implementadas:

- ACLARACIÓN SOBRE EL ARROZ SUMINISTRADO**
 - El arroz entregado en las instituciones es previamente aprobado y liberado por la interventoría, cumpliendo con los estándares de calidad y especificaciones del programa.
 - El operador realiza la recepción, inspección y verificación interna del producto para asegurar su correcta manipulación y almacenamiento.
 - Adicionalmente, se efectuó una verificación interna del lote enviado el día 14/11/2025, sin evidenciar inconsistencias.
- ACCIONES CORRECTIVAS Y PREVENTIVAS RESPECTO A LAS ZANAHORIAS**

Se ejecuto una capacitación al personal manipulador, en la cual se reforzaron los siguientes puntos:

 - Verificación y selección adecuada de los productos al momento de la recepción.
 - Detección oportuna de novedades en productos frescos.
 - Reporte inmediato a la supervisora zonal ante cualquier irregularidad.

Con este proceso se garantiza que cualquier novedad detectada pueda ser atendida mediante la reposición inmediata del producto, según los procedimientos del operador.

- ACCIÓN INTERNA DEL OPERADOR**
 - El operador realizo una verificación adicional del proceso de recibo, almacenamiento y control de calidad de los ingredientes del menú especial, fortaleciendo las acciones preventivas ya implementadas.
 - Esta acción se ejecutó como refuerzo interno y no interfiere con los procedimientos de aprobación y liberación establecidos por la interventoría.

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

- La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
- Asimismo, con el fin de garantizar la calidad de los productos, la interventoría realiza verificaciones desde las bodegas, asegurando que la materia prima cumpla con los estándares de calidad establecidos en la normatividad vigente (Anexo Técnico de

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
Página 3 de 4			

Calidad – Resolución 335 de 2021) y demás disposiciones aplicables.

4. Reiteramos, como interventoría, nuestro compromiso con el seguimiento al programa. Por ello, solicitamos que cualquier novedad o inconveniente sea reportado el mismo día en que se presente, de ser posible, se adjunte evidencia fotográfica y cantidades. Recordamos que nuestras líneas de atención están disponibles las 24 horas: Celular 322 7979337 y correo electrónico spqrsantander@asdelvalle.com.
5. Adicional a esto, se recuerda que, de acuerdo con lo establecido en el contrato No. C01.PCCNTR-8258066, específicamente en las **Obligaciones Técnicas de Suministro, numeral 13**, el operador debe:

Realizar la entrega de las remisiones originales de materia prima y los víveres en su totalidad, conforme a los cupos atendidos, ciclos de menú, grado de escolaridad y modalidad preparada en sitio o en caso de la modalidad industrializada, para cada sede educativa en los formatos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional - MEN. De estos formatos se debe dejar copia en los comedores escolares y reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas (ANEXO No. 10) o normatividad vigente, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo posterior a la entrega de estos. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por el MEN y se debe entregar copia a la interventoría cuando esta sea aplicada en la gestión de cuentas mensuales.

6. En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes. ✓

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0461Q – Institución Educativa las Puentes –
Escuela Rural Carrizal - Municipio de Zapatoca.

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>20 de noviembre de 2025, 16:16

Para: sandrarocio0125@outlook.com.ar

CC: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>, "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, spqrconsorcio82msantander@gmail.com

18281

Señor

SANDRA ROCIO VASQUEZ
Docente Escuela Rural Carrizal
Municipio de Zapatoca

Coronel

YENNER URIBE BARON
Dirección de Permanencia Escolar de Santander
Secretaria de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0461Q – MUNICIPIO DE ZAPATOCA**

Concepto de cierre **PQRS**D SNTDR-0461Q – Institución Educativa las Puentes – Escuela Rural Carrizal - Municipio de Zapatoca.

Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0461Q.pdf



26/5/25

PERIODO N° 03
PQRS
GENERALES
17/11/2025 –
14/12/2025

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD											
PROCESO MISIONAL				PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS							
FORMATO SEGUIMIENTO SPQR											
Código: PDAE-F-036				Versión: 02		Fecha de emisión: 15/02/2023		Página 1 de 1			
FORMATO SEGUIMIENTO SPQR											
ENTIDAD TERRITORIAL				OPERADOR							
				CONSORCIO 82M SANTANDER							
MES DE REPORTE				CONSOLIDADO PQRSD GENERALES 17/11/2025 AL 14/12/2025							
CODIGO	MUNICIPIO	ZONA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REPORTE DE LA PQRSD	ORIGEN DE LA PQRSD	CUERPO DE LA PQRSD	TIEMPO DE RESPUESTA	ACCIÓN INMEDIATA IMPLEMENTADA POR EL OPERADOR	ESTADO DE LA PQRSD	OBSERVACIONES
SNDR-0462Q	CIMITARRA ✓	3	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA	18/11/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	MANDARINA EN MAL ESTADO 245	1-5 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 25 NOVIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0462Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 25 NOVIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 26 NOVIEMBRE DE 2025 AL PETICIONARIO CON COPIA AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSD SNTDR-0462Q - NO SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA - SE REALIZO SEGUIMIENTO TELEFONICO CON EL RECTOR

28283

SNDR-0463Q	BOLÍVAR ✓	4	INSTITUCION EDUCATIVA GALLEGOS	ESCUELA RURAL SAN JOSE DE LA MELONA	18/11/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	EL RI SE ENTREGA EN CAJAS DE CARTON Y SE EVIDENCIAS PRESENCIA DE CUCARACHAS	1-5 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 9 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSN SNTDR-0463Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 10 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 10 DE DICIEMBRE DE 2025 AL PETICIONARIO Y AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSN SNTDR-0463Q - NO SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGUN EL PROTOCOLO DE PQRSN - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA - SE REALIZO SEGUIMIENTO TELEFONICO CON LA DOCENTE.
SNDR-0464S	RIONEGRO ✓	1	INSTITUCION EDUCATIVA GALAPAGOS -	ESCUELA RURAL EL CAIMAN	19/11/2025	EQUIPO ADMINISTRATIVO Y FINANCIERO PAE (CORREO ELECTRONICO)	SOLICITUD DE INFORMACION DE LA SEÑORA LEIDY JOHANNA LOPEZ PRADA	15 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 19 NOVIEMBRE DEL 2025 PQRSN SNTDR-0464S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 2 DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 2 DICIEMBRE DE 2025 AL PETICIONARIO CON COPIA AL EQUIPO ADM Y FINANCIERO PAE DE LA PQRSN SNTDR-0464Q - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGUN EL PROTOCOLO DE PQRSN - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA

20224

SNTDR-0465S	CHARALÁ ✓	2	COLEGIO EL SANTUARIO -	ESCUELA RURAL EL VIROLIN	19/11/2025 ✓	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	SOLICITUD DE INFORMACION	15 DIAS	RESUESTA ENVIADA EL 1 DICIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0465S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 2 DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 3 DICIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSD SNTDR-0465S - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD – NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA
SNTDR-0466Q	CHARALÁ ✓	2	ESCUELA NORMAL SUPERIOR -	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	19/11/2025 ✓	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	QUEJA DE LAS MANDARINAS	1-5 DIAS	RESUESTA ENVIADA EL 25 NOVIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0466Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 25 NOVIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 25 NOVIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSD SNTDR-0466Q - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD – NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA – SE REALIZO SEGUIMIENTO TELEFONICO CON EL RECTOR

28285

SNTDR-0472S	BOLÍVAR ✓	4	COLEGIO AGROPECUARIO SAN ANTONIO DE PADUA -	ESCUELA RURAL LOS MEDIOS	19/11/2025 ✓	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	SOLICITUD DE ACLARACION	15 DIAS	RESUESTA ENVIADA EL 2 DICIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0472S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 2 DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 2 DICIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAEDE LA PQRSD SNTDR-0472S - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD – NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA
SNTDR-0473Q	SAN VICENTE DE CHUCURÍ ✓	3	GENERAL	GENERAL	20/11/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	DENUNCIA	15 DIAS	RESUESTA ENVIADA EL 25 NOVIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0473Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 1 DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 1 DICIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSD SNTDR-0473Q - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD – EN EL CONCEPTO DE CIERRE SE RELACIONAN LAS VISITAS REALIZADAS.

28285

SNTDR-0478Q	PUERTO WILCHES ✓	3	INSTITUCION EDUCATIVA EL PEDRAL	ESCUELA RURAL EL TERRAPLEN	21/11/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	QUEJA	1-5 DIAS	RESUESTA ENVIADA EL 3 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSN SNTDR-0478Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 9 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 10 DE DICIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSN SNTDR-0478Q -NO SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGUN EL PROTOCOLO DE PQRSN - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA
SNTDR-0479S	EL PLAYÓN ✓	1	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO CAMILO TORRES	21/11/2025	DIRECCION DE PERMANENCIA ESCOLAR (CORREO ELECTRONICO)	INFORME.	15 DIAS	RESUESTA ENVIADA EL 3 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSN SNTDR-0479S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 10 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 10 DE DICIEMBRE DE 2025 AL CORREO DEL PAE DE LA PQRSN SNTDR-0479S - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGUN EL PROTOCOLO DE PQRSN - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA

28287

SNTDR-0480S	SIMACOTA ✓	2	COLEGIO MARIA AUXILIADORA	COLEGIO MARIA AUXILIADORA	25/11/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	SOLICITUD DE MANTENIMIENTO	1-5 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 12 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0480S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 12 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSD SNTDR-0480S – NO SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD – NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA
SNTDR-0481Q	ONZAGA ✓	2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PADUA	ESCUELA RURAL SABANETA	25/11/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	QUEJA DEL CAMBIO DE MENU	1-5 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 2 DICIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0481Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 3 DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 4 DICIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSD SNTDR-0481Q – NO SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD – NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA

28283

SNTDR-0482Q	CHARALÁ ✓	2	ESCUELA NORMAL SUPERIOR -	ESCUELA NORMAL SUPERIOR -	25/11/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	QUEJA DEL ESTADO DE LA MANDARINA	1-5 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 25 NOVIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0482Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 27 NOVIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 27 NOVIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAE CON COPIA AL RECTOR DE LA PQRSD SNTDR-0482Q - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD – NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA – SE REALIZO SEGUIMIENTO CON EL RECTOR.
SNTDR-0483Q	ONZAGA ✓	2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PADUA	ESCUELA RURAL SANTAINES	25/11/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	QUEJA DEL ALMACENAMIENTO O Y ROTULADO	1-5 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 25 NOVIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0483Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 27 NOVIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 27 NOVIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSD SNTDR-0483Q - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD – NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA – SE REALIZO SEGUIMIENTO TELEFONICO CON LA DOCENTE.

SNTDR-0488S	SUAITA ✓	4	COLEGIO INTEGRADO LUCAS CABALLERO -	ESCUELA RURAL EL TOTO	27/11/2025	TECNICO PAE (CORDE MANTENIMIENTO)	1-5 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 12 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSN SNTDR-0488S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 12 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 12 DICIEMBRE DE 2025 AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSN SNTDR-0488S - NO SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGUN EL PROTOCOLO DE PQRSN - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA
SNTDR-0489S	CHARALA ✓	2	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	04/12/2025	RECTOR / TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	1-5 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 14 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSN SNTDR-0489S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 14 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 14 DICIEMBRE DE 2025 AL PETICIONARIO CON COPIA AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSN SNTDR-0489S - NO SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGUN EL PROTOCOLO DE PQRSN - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA

SNDR-0490Q	CHARTA ✓	1	INSTITUTO AGRICOLA -	INSTITUTO AGRICOLA -	05/12/2025	RECTORA/TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	SOLICITUD DE INFORMACION	15 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 12 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSN SNTDR-0490Q	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 12 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 12 DICIEMBRE DE 2025 AL PETICIONARIO CON COPIA AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSN SNTDR-0490Q - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGUN EL PROTOCOLO DE PQRSN - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA - SE REALIZO SEGUIMIENTO TELEFONICO CON LA RECTORA.
SNDR-0491S	ZAPATOCA ✓	1	INSTITUCION EDUCATIVA LAS PUENTES -	ESCUELA RURAL CUCHILLA DE SAN PABLO	05/12/2025	TECNICO PAE (CORREO ELECTRONICO)	SOLICITUD	15 DIAS	RESPUESTA ENVIADA EL 10 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSN SNTDR-0491S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 10 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 12 DICIEMBRE DE 2025 AL PETICIONARIO CON COPIA AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSN SNTDR-0491S - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGUN EL PROTOCOLO DE PQRSN - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA

28291

SNTDR-0492S	SAN VICENTE DE CHUCURI ✓	3	COLEGIO INTEGRADO CAMILO TORRES	GENERAL	10/12/2025 ✓	TECNICO PAE (COR	SOLICITUD	1-5 DIAS	RESUESTA ENVIADA EL 12 DE DICIEMBRE DEL 2025 PQRSD SNTDR-0492S	CERRADO	SE GENERA OFICIO DE CIERRE EL DIA 12 DE DICIEMBRE DE 2025 - ENVIO CIERRE EL 12 DICIEMBRE DE 2025 AL PETICIONARIO CON COPIA AL EQUIPO TECNICO PAE DE LA PQRSD SNTDR-0492S - SE DIO RESPUESTA DENTRO DE LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS SEGÚN EL PROTOCOLO DE PQRSD - NO SE REALIZO VISITA DE Seguimiento POR PARTE DE LA INTERVENTORIA
-------------	--------------------------	---	---------------------------------	---------	--------------	------------------	-----------	----------	--	---------	--



CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

28293

SNTDR-0462Q

CIMITARRA

18/11/25, 15:45

28294
REPORTE SPQRD_Z3_TZ 32_18/11/2025 CIMITARRA_NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA

REPORTE SPQRD_Z3_TZ 32_18/11/2025 CIMITARRA_NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

18 de noviembre de 2025, 14:31

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>,
spqrconsorcio82msantander@gmail.com, "Santander" <santander@asdelvalle.com>
CC: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Señores

CONSORCIO 82-M SANTANDER

Representante SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Email: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Bucaramanga (Santander)

Señores

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE

Email: santander@asdelvalle.com; spqrsantander@asdelvalle.com

Bucaramanga (Santander)

Cordial saludo.

Por medio del presente se envía reporte de SPQRD del municipio de Cimitarra en la Institución Colegio Nuestra Señora de la Candelaria, enviado al profesional de campo por medio de WhatsApp por el señor rector Policarpo Figueroa que reportó por medio de un video y de 2 fotografías, que se adjuntan al presente correo.

En la selección de la fruta mandarina para la modalidad industrializada que se suministrará ésta semana, por lo cual reportan que 245 unidades de esta fruta están vencidas o en mal estado y requiere la reposición inmediata.

Según el anexo 12 Protocolo de respuestas, peticiones, quejas, reclamos, sugerencias y denuncias-PQRSD para la ejecución del programa de alimentación escolar, la petición se enmarca como Alimentos en posible riesgo de contaminación o contaminados o vencidos.

Se solicita:

- 1. Reposición inmediata de la fruta a solicitud del señor rector.
- 2. Gestiones y actuaciones pertinentes por parte del Consorcio 82-M Santander, y el respectivo seguimiento por parte del Consorcio AS Santander 2026.
- 3. En este sentido, se solicita adelantar los trámites pertinentes y necesarios, con el fin de garantizar el correcto funcionamiento del Programa, mediante la adopción de las acciones correspondientes.
- 4. Dar respuesta urgente al señor Rector Policarpo Figueroa contacto 3133784020 y al correo electrónico:

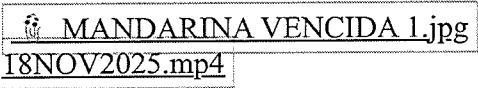
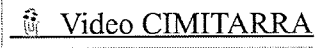
colegionuestrasenoradelacandelariacimitarra@santander.edu.co ;
r.policarpo.figueroagarcia@santander.edu.co

Atentamente,

EQUIPO TÉCNICO

Dirección de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación

Proyectó: Nutricionista SED DPE





28297

PQRSD CODIGO - SNTDR-0462Q- COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA - MUNICIPIO DE CIMITARRA

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

18 de noviembre de 2025, 15:53

Para: spqrconsorcio82msantander@gmail.com

Señor

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO

Representante legal CONSORCIO 82-M SANTANDER

De manera atenta se remite, PQRSD CODIGO SNTDR-0462Q, para su trámite y fines pertinentes, dando respuesta y alcance a las mismas en los tiempos establecidos dentro del

protocolo de PQRSD, correspondiente a la siguiente Institución Educativa y municipio.

PQRSD CODIGO - SNTDR-0462Q- COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA - MUNICIPIO DE CIMITARRA

LEIDY LINARES ARDILA

CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 Video CIMITARRA 18NOV2025.mp4
cimitarra.pdf

 SNTDR-0462Q.pdf

 evidencia.pdf



28293

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:	Versión:	Fecha de vigencia:	pagina

Bucaramanga, 2025-11-18

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER

CODIGO No. SNTDR-0462Q

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803, del 04 de septiembre del 2025.
Contrato de operación N° CO1.PCCNTR.8258066, del 01 de septiembre del 2025

Asunto: QUEJA – Institución Educativa COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA –
Sede COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA – Municipio CIMITARRA

Saludo cordial.

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, en virtud del contrato No.CO1.PCCNTR. 8252803 celebrado con el Departamento de Santander, y en atención a la queja recibida, nos permitimos dar traslado de esta, con la siguiente información:

- **Fecha de recepción de la SPQR:** 2025-11-18
- **Origen:** RECTOR Policarpo Figueroa
- **Medio de recepción de la SPQR:** Email
- **Plazo de respuesta:** 2025-11-19
- **Documentos adjuntos:** VER DOCUMENTO PDF ADJUNTO
- En la selección de la fruta mandarina para la modalidad industrializada que se suministrará ésta semana, por lo cual reportan que 245 unidades de esta fruta están vencidas o en mal estado y requiere la reposición inmediata.

REQUERIMIENTO AL OPERADOR POR PARTE DE LA INTERVENTORIA PARA DARLE CIERRE:

- **Sírvase explicar:** Las medidas a tomar frente a la queja descrita.
- **Sírvase adjuntar:** Los soportes correspondientes para dar respuesta a la queja.
- **Tiempo de respuesta:** 3 Días

Atentamente,


CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Representante Legal CONSORCIO AS SANTANDER 2026



CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Bucaramanga: Calle 34 No. 10-29 Piso 6
Teléfono: +57 322 7979337- 57 317 6770374
Licitaciones@asdelvalle.com
santander@asdelvalle.com
WWW.ASDELVALLE.COM

25/11/25, 16:20

RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0462Q – COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA – Sede COLEGIO NUESTRA S...

RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0462Q – COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA – Sede COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA – Municipio CIMITARRA.

"CONSORCIO82M SANTANDER"
<spqrconsorcio82msantander@gmail.com>
Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>

25 de noviembre de 2025, 14:47

 RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0462Q – COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA - MUNICIPIO CIMITARRA.pdf



Bucaramanga, 25 de noviembre de 2025

Señor
CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Representante Legal
Consortio As Santander 2026

REFERENCIA: CONTRATO No.CO1.PCCNTR.8258066, CUYO OBJETO ES" SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER

ASUNTO: RESPUESTA A SOLICITUD SNTDR-0462Q – COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA – Sede COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA – Municipio CIMITARRA.

Cordial saludo,

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a SNTDR-0462Q. COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA – Sede COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA – Municipio CIMITARRA, interpuesta RECTOR Policarpo Figueroa *"En la selección de la fruta mandarina para la modalidad industrializada que se suministrará esta semana, por lo cual reportan que 245 unidades de esta fruta están vencidas o en mal estado y requiere la reposición inmediata."*.

En atención a la situación reportada, se efectuó la reposición inmediata del producto que presentó condiciones de sobre maduración. De igual manera, se realizó el retiro y devolución del alimento en mal estado, garantizando su adecuada disposición.

Adicionalmente, se desarrolló una capacitación dirigida al personal manipulador, orientada al fortalecimiento de los procedimientos de recepción, selección y manejo de materias primas, con el fin de prevenir la reiteración de este tipo de situaciones.

Anexos:

- Anexo 1. Formato de reposición
- Anexo 2. Remisión de víveres
- Anexo 3. Evidencia fotográfica de la capacitación
- Anexo 4. Formato de la devolución
- Anexo 5. Formato de la Capacitación
- Anexo 6. Evidencia fotográfica de la capacitación

Atentamente,


SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
CONSORCIO 82-M SANTANDER
NIT. 901.982.909-0

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
REPOSICIÓN O ENTREGA DE FALTANTES

(En caso de presentarse devolución o faltante de complementos en la entrega)

CRACIÓN INDUSTRIALIZADA

FECHA: 28-23-2015

OPERADOR: Concepción Sotomayor

NOMBRE DEL DELEGADO DEL PAE DE LA IE: Policarpa Figueiroa

ETC: Gobernación Sotomayor

MUNICIPIO O VEREDA: Girardot

INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Colegio Nuestra Señora de la Candelaria

REDE EDUCATIVA: colegio nuestra señora de la candelaria

ALIMENTO	CANTIDAD FALTANTE O DEVUELTA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIONES DE CALIDAD			DEVOLUCIÓN		
			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANTIDAD	
mandarina	245	Unidades	245	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES

NOMBRE MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE (operador):

CARGO: Diana Patricia Estrada

FIRMA: Diana Patricia Estrada

NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:

CARGO: Policarpa Figueiroa

FIRMA: Policarpa Figueiroa

Calle 43 N° 57-14 Centro Administrativo Nacional, CAN, Bogotá, D.C.
 PBX: +57 (1) 222 2800 - Fax 222 495
www.mineducacion.gov.co - atencionalcitadadano@mineducacion.gov.co

28302

ANEXO 2

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION ENTREGA DE VIVERES EN INSTITUCION EDUCATIVA COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA RACION INDUSTRIALIZADA																					
GOBIERNO DE COLOMBIA		Educación		P.A.E.		Alimentos Aprender		NUTRICION													
OPERADOR	CONSORCIO B2-M SANTANDER			FECHA ELABORACIÓN		12/11/2025															
ETC	DEPARTAMENTO DE SANTANDER			MUNICIPIO O VEREDA		CIMITARRA															
INSTITUCIÓN	COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CADELARIA			SEDE EDUCATIVA		COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CADELARIA															
GRUPO ETAREO		No. RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA	No. DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR																	
G1 PREESCOLAR		71	71	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS																	
G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO		240	240	menu17																	
G3 CUARTO, QUINTO		200	200	menu18																	
G4 SECUNDARIA		225	225	menu19																	
G5 MEDIA		14	14	menu20																	
Total		750	750	-																	
				Semana 8																	
				Semana 4																	
GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo					UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD			FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMERO, SEGUNDO, TERCERO	G3 CUARTO, QUINTO	G4 SECUNDARIA	G5 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT	
1. cereales, tuberculos, raíces, plátano	1.2 Cereales	GALLETAS PUNTO ROJO x 100 g	0.00	0.00	0.00	0.00	14.00	U	14.00	14.00	X		X							X	
		GALLETAS PUNTO ROJO x 40 g	71.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	71.00	71.00	X		X							X	
		GALLETAS PUNTO ROJO x 50 g	0.00	240.00	0.00	0.00	0.00	U	240.00	240.00	X		X							X	
		GALLETAS PUNTO ROJO x 60 g	0.00	0.00	200.00	0.00	0.00	U	200.00	200.00	X		X							X	
		GALLETAS PUNTO ROJO x 80 g	0.00	0.00	0.00	225.00	0.00	U	225.00	225.00	X		X							X	
		GALLETAS RISADA BLANCA x 100 g	0.00	0.00	0.00	0.00	14.00	U	14.00	14.00	X		X							X	
		GALLETAS RISADA BLANCA x 40 g	71.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	71.00	71.00	X		X							X	
		GALLETAS RISADA BLANCA x 50 g	0.00	240.00	0.00	0.00	0.00	U	240.00	240.00	X		X							X	
		GALLETAS RISADA BLANCA x 60 g	0.00	0.00	200.00	0.00	0.00	U	200.00	200.00	X		X							X	
		GALLETAS RISADA BLANCA x 80 g	0.00	0.00	0.00	225.00	0.00	U	225.00	225.00	X		X							X	
		PAN ALMOJABANA x 100 g	0.00	0.00	0.00	0.00	14.00	U	14.00	14.00	X		X							X	
		PAN ALMOJABANA x 40 g	71.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	71.00	71.00	X		X							X	
		PAN ALMOJABANA x 50 g	0.00	240.00	0.00	0.00	0.00	U	240.00	240.00	X		X							X	
		PAN ALMOJABANA x 60 g	0.00	0.00	200.00	0.00	0.00	U	200.00	200.00	X		X							X	
		PAN ALMOJABANA x 80 g	0.00	0.00	0.00	225.00	0.00	U	225.00	225.00	X		X							X	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	ROSCÓN CON BOCADILLO x 100 g	0.00	0.00	0.00	0.00	14.00	U	14.00	14.00	X		X							X	
		ROSCÓN CON BOCADILLO x 40 g	71.00	0.00	0.00	0.00	0.00	U	71.00	71.00	X		X							X	
		ROSCÓN CON BOCADILLO x 50 g	0.00	240.00	0.00	0.00	0.00	U	240.00	240.00	X		X							X	
		ROSCÓN CON BOCADILLO x 60 g	0.00	0.00	200.00	0.00	0.00	U	200.00	200.00	X		X							X	
		ROSCÓN CON BOCADILLO x 80 g	0.00	0.00	0.00	225.00	0.00	U	225.00	225.00	X		X							X	
3. leche y productos lácteos	3. Leche y Lácteos	MANDARINA x 142.9 g	71.00	240.00	0.00	0.00	0.00	U	311.00	311.00	X		X							X	
		MANDARINA x 171.4 g	0.00	0.00	200.00	225.00	14.00	U	439.00	439.00	X		X							X	
		MANGO x 200 g	71.00	240.00	0.00	0.00	0.00	U	311.00	311.00	X		X							X	
		MANGO x 240 g	0.00	0.00	200.00	225.00	14.00	U	439.00	439.00	X		X							X	
4. leche y productos lácteos	4. Leche y Lácteos	AVENA EN VARIEDAD DE SABORES UHT x 200 cc	142.00	480.00	400.00	450.00	28.00	U	1500.00	1500.00	X		X							X	
		BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT x 200 cc	71.00	240.00	200.00	225.00	14.00	U	750.00	750.00	X		X							X	
5. azúcares	5. Azúcares	LECHE ENTERA UHT x 200 cc	71.00	240.00	200.00	225.00	14.00	U	750.00	750.00	X		X							X	
		BOCADILLO COMBINADO x 20 g	71.00	240.00	200.00	225.00	14.00	U	750.00	750.00	X		X							X	
6. azúcares	6. Azúcares	LECHE CONDENSADA AZUCARADA x 20 g	71.00	240.00	200.00	225.00	14.00	U	750.00	750.00	X		X							X	
		LECHE CONDENSADA AZUCARADA x 20 g	71.00	240.00	200.00	225.00	14.00	U	750.00	750.00	X		X							X	

Colombia		Educación		P.A.E.		Alimentación		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE	
Remisión de entrega de viveres en institución educativa		COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA RACION INDUSTRIALIZADA		FECHA ELABORACIÓN		12/11/2023			
MUNICIPIO O VEREDA		CIMITARRA		SEDE EDUCATIVA		COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CADELARIA			
NOMBRE DEL ALIMENTADOR		NOMBRE DEL ALIMENTADOR		NOMBRE DEL ALIMENTADOR		NOMBRE DEL ALIMENTADOR			
GRUPO ETAREO		Nº DE RACION ALLOCADA		Nº DE RACION ENTREGADA		Nº DE MENÚ Y SEMANA DEL CICLO DE MENÚS ENTREGADOS			
01 PRIMERO		71		71		NOVIEMBRE 18		NOVIEMBRE 17	
02 SEGUNDO		240		240		NOVIEMBRE 19		NOVIEMBRE 18	
03 TERCERO		200		200		NOVIEMBRE 20		NOVIEMBRE 19	
04 CUARTO		225		225		NOVIEMBRE 21		NOVIEMBRE 20	
05 QUINTO		14		14					
06 SEIS		750		750					
Total		750		750					
GRUPO ALIMENTOS		SUBGRUPO ALIMENTOS		NOMBRE DEL ALIMENTO		CANTIDAD ENTREGADA		ESPECIF. CALIDAD	
						TOTAL		C	
						NO		C	
						SI		NO	
						CANT		SI	
						NO		CANT	
						DEVOLUCION		SI	
						NO		CANT	

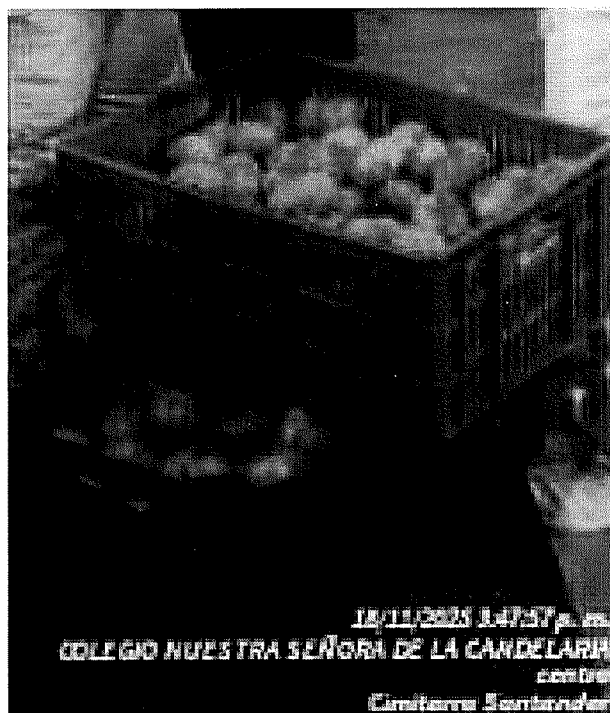
C: Cumple NC: No Cumple		OBSERVACIONES:		MANIPULADOR		TRANSPORTADOR		INSTITUCION EDUCATIVA	
NOMBRE MANIPULADOR (Operador):		NOMBRE RECIBE (Operador):		NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:		CARGO:		FIRMA:	
Diana Patricia Estrada		Jose Valentin Hernandez		Foucarpi Figueroa		Director			
FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:		FIRMA:	
Diana Patricia Estrada		Jose Valentin Hernandez							

28303



ANEXO 3

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA DE LA REPOSICION



28304

ANEXO 5

FORMATO DE CAPACITACION EN PUNTO RACION INDUSTRIALIZADA		CONSORCIO 82M SANTANDER
FECHA: 18/11/2025	NOMBRE DE QUIEN REALIZA LA CAPACITACION	BELSY SANCHEZ
MUNICIPIO: CIMITARRA	CARGO	COORDINADORA PAE
SEDE EDUCATIVA: COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA		
FORMATO DE CAPACITACIONES, SUGERENCIAS, Y COMPROMISOS REALIZADOS EN LAS VISITAS A LOS PUNTOS DE ATENCION PAE		
OBJETIVO: Capacitacion de refuerzo en BPM, plan de saneamiento basico, tecnicas de almacenamiento, entrega y diligenciamiento de formatos PSB, diligenciamiento de planillas control diario, kardex, reporte novedades, verificacion de productos industrializados, frutas según remision de viveres, tecnicas de almacenamiento, estandarizacion, reporte de novedades.		
TEMAS TRATADOS: TECNICAS DE ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS INDUSTRIALIZADOS, FRUTAS, PLAN DE SANEAMIENTO BASICO CON SUS PROGRAMAS, DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DE PLAN DE SANEAMIENTO PSB, REPORTE DE NOVEDADES BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA, ETAS, MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS SEPARACION Y CLASIFICACION		
DESCRIPCION DE LOS TEMAS: Se realiza refuerzo al personal manipulador de los temas descritos anteriormente :		
Tecnicas de Almacenamiento de Productos Industrializados, Fruta: En este ítem se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez llegan a la sede educativa, seleccionando los alimentos y guardandolos adecuadamente para su conservacion, ademas de recordar siempre su ubicación la cual no debe ser directamente sobre el piso y guardando una distancia de la pared de acuerdo a la disponibilidad del espacio.		
Diligenciamiento de formatos de plan de Saneamiento Basico: Se realiza sensibilizacion a personal manipulador de alimentos en diligenciamiento de formato de registro de actividades dentro de la sede educativar tales como limpieza y desinfeccion de areas, canastillas, recoleccion y destino final de residuos solidos.		
Manejo de entradas y salidas de alimentos - KARDEX en comedor escolar: KARDEX es el documento que nos sirve para llevar el control de inventarios de entradas y salida de alimentos en sede educativa.		
La rotacion de alimentos, fruta consiste en aplicar el principio de "Lo primero que entre es lo primero que sale", lo cual se puede hacer registrando en cada producto, la fecha en que fue recibido. Se almacenan los productos con la fecha de vencimiento mas proxima, en frente o arriba de aquellos productos con fechas de vencimiento mas lejanas y realizar verifiacion de las frutas todos los días, eliminando la fruta que presente sobre maduracion.		
La rotacion debe ser planificada anticipadamente, realizada de manera que evite la formacion de saldos y a tiempo para evitar alcanzar el limite de conservacion de algun producto.		
ROTULACION - ETIQUETADO DE PRODUCTO: El rotulado de alimentos permite proporcionar al consumidor informacion sobrel el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca al engaño o confusion. La etiqueta debe contener la siguiente informacion: nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de fabricacion, instrucciones de uso, fecha de vencimiento, peso, informacion nutricional, etc.		
CICLO DE MENUS: Se hace énfasis a personal manipulador de alimentos en que se debe realizar la entrega de los ciclos de menus establecidos semana a semana basandose en las entregas diarias y la lista de intercambios de alimentos establecidos. Se les recuerda el cumplimiento de las entregas de los complementos de acuerdo al menú del día establecido. De presentarse alguna novedad esta debe ser reportada a su supervisor para la autorizacion correspondiente en caso de requerir cambio de menú, se debe tener en cuenta que estos cambios deben ser completos; es decir, se debe arrastar lel menu completo del día y no solo el componente que presente la novedad.		
ESTANDARIZACION DE PORCIONES: Se especifica en cuanto a la entrega de los complementos según gramaje por grupos escolares establecidos en el comedor escolar.		

LISTA DE INTERCAMBIOS: Se socializa a personal manipulador los productos permitidos para intercambios según alimentos.

COMPROMISOS

* Realizar correctamente el almacenamiento de los productos en sede educativa, según capacitación en técnicas de almacenamiento.

* Llevar registro diario de entradas y salidas de alimentos en sede educativa, según reporte de novedades.

* Realizar la entrega diaria de los productos según ciclos de menus establecidos en los lineamientos.

* Realizar entrega de productos de acuerdo a los gramajes establecidos según grupo establecidos.

verificar que los productos que se entregan en sede educativa si se realizan intercambios sean los permitidos según lista

*Revisar a diario la calidad de los productos

* Recordar siempre la implementacion de BPM en comedor escolar, limpieza y desinfeccion de frutas

* Mantener publicados los avisos correspondientes al programa de alimentacion escolar, señalizacion de areas, avisos de BPM y practicas higienicas.

FIRMAS

Firma: Venny Traslavina

Nombre: Venny Traslavina

Cargo: manipuladora

Firma: Musset Corrae

Nombre: Musset Corrae

Cargo: manipuladora

Firma: _____

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma: Diana Estrada

Nombre: Diana Estrada

Cargo: manipuladora

Firma: Yenny Atchard

Nombre: Yenny Atchard

Cargo: manipuladora

Firma: _____

Nombre: _____

Cargo: _____

Firma persona que capacita: Betsy Sanchez

Nombre: BELSY SUBLAY SANCHEZ PAIPA

Cargo: COORDINADORA PAE

28306

ANEXO 6



EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE LA CAPACITACION



Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga

Teléfono 321 2566496

E-mail: 82msantander@gmail.com

	CONSORCIO AS SANTANDER 2026		
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera
	Formato de Oficio		
	Código: GAF-F-001	Versión: 06	Fecha de vigencia: 04/02/2025
Página 1 de 3			

Bucaramanga, 25 de Noviembre de 2025✓

Señor
POLICARPO FIGUEROA
Rector Colegio Nuestra Señora de la Candelaria
Municipio de Cimitarra

Coronel
YENNER URIBE BARON
Dirección de Permanencia Escolar de Santander
Secretaria de Educación de Santander

Ref.: Contrato de Interventoría N° CO1.PCCNTR.8252803¹, del 04 de septiembre del 2025. Contrato de operación N°, del CO1.PCCNTR.8258066², del 01 de septiembre del 2025

Asunto: Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0462Q – Colegio Nuestra Señora de la Candelaria – Municipio de Cimitarra.

CÓDIGO No. SNTDR-0462Q

Respetado:

El Consorcio AS Santander 2026, da trámite a la comunicación del Equipo Técnico PAE – Dirección de Permanencia Escolar (y tiene nuestro radicado interno SNTDR-0462Q) en la cual indica:

Por medio del presente se envía reporte de SPQRD del municipio de Cimitarra en la Institución Colegio Nuestra Señora de la Candelaria, enviado al profesional de campo por medio de WhatsApp por el señor rector Policarpo Figueroa que reportó por medio de un video y de 2 fotografías, que se adjuntan al presente correo.

En la selección de la fruta mandarina para la modalidad industrializada que se suministrará ésta semana, por lo cual reportan que 245 unidades de esta fruta están vencidas o en mal estado y requiere la reposición inmediata.

Según el anexo 12 Protocolo de respuestas, peticiones, quejas, reclamos, sugerencias y denuncias-PQRSD para la ejecución del programa de alimentación escolar, la petición se enmarca como Alimentos en posible riesgo de contaminación o contaminados o vencidos.

mid-blank

1

Analizados los soportes y normas aplicables, esta Interventoría procede a conceptuar en los siguientes términos:

1. La Interventoría Consorcio AS Santander 2026 requirió al Operador del contrato de suministro, CONSORCIO 82-M SANTANDER.

¹ Interventoría administrativa, técnica, financiera, social y jurídica, al “suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander

² Suministro de complementos alimentarios a estudiantes beneficiarios del programa de alimentación escolar - PAE de las instituciones educativas oficiales de los 82 municipios no certificados de Santander.

En la respuesta del 25 de noviembre de 2025, el Operador indica que ha atendido la solicitud del Equipo Técnico PAE, manifestando lo siguiente:

- En atención a la situación reportada, se efectuó la reposición inmediata del producto que presentó condiciones de sobre maduración. De igual manera, se realizó el retiro y devolución del alimento en mal estado, garantizando su adecuada disposición. Adicionalmente, se desarrolló una capacitación dirigida al personal manipulador, orientada al fortalecimiento de los procedimientos de recepción, selección y manejo de materias primas, con el fin de prevenir la reiteración de este tipo de situaciones.
- ANEXOS:**
 - ANEXO 1:** Formato de reposición.
 - ANEXO 2:** Remisión de víveres.
 - ANEXO 3:** Evidencia fotográfica de la capacitación.
 - ANEXO 4:** Formato de la devolución.
 - ANEXO 5:** Formato de la Capacitación.
 - ANEXO 6:** Evidencia fotográfica de la capacitación

Esta información respalda la acción tomada y permiten un seguimiento adecuado de la situación.

- La interventoría en cumplimiento a sus obligaciones contractuales verificó la respuesta remitida por el operador, encontrando que es veraz y que los soportes anexados corresponden a las acciones mencionadas por el Operador.
- Se realizó seguimiento telefónico con el rector del Colegio Nuestra Señora de la Candelaria, quien manifestó que la mandarina fue recibida el día jueves; por lo tanto, no se reconocerán las raciones correspondientes al miércoles (menú 18), dado que los beneficiarios no recibieron fruta ese día.

RACION INDUSTRIALIZADA (RI)	245 UNIDADES
-----------------------------	--------------

- Reiteramos, como interventoría, nuestro compromiso con el seguimiento al programa. Por ello, solicitamos que cualquier novedad o inconveniente sea reportado el mismo día en que se presente, de ser posible, se adjunte evidencia fotográfica y cantidades. Recordamos que nuestras líneas de atención están disponibles las 24 horas: Celular [3227979337](tel:3227979337) y correo electrónico spqrsantander@asdelvalle.com.
- En atención a que la petición fue atendida de conformidad, la Interventoría procede a dar CIERRE a la SPQR y a expedir las comunicaciones pertinentes. ✓

Finalmente, la responsabilidad sobre la veracidad de la información o del contenido intrínseco del documento es de quien la genera, no del consorcio. Para el caso nos sometemos a lo previsto en la sentencia SU 774 de 2014 que indica: “con independencia de si el documento es allegado en original o en copia éstos se presumen auténticos, hecho que (...), permite que sean valorados”, en todo caso, siempre obramos sustentados en el principio de la buena fe y de la confianza legítima, según lo determina el ordenamiento jurídico colombiano.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo

SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente CONSORCIO AS SANTANDER 2026

Proyectado por: Leidy Johanna Linares Ardila - Inspectora *leidylinas Ardila*
Revisado por: Soley Ayala Pardo
Aprobado por: Christian Andrés Ruiz Calvache

Concepto de cierre PQRSD SNTDR-0462Q – Colegio Nuestra Señora de la Candelaria– Municipio de Cimitarra.

"SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>26 de noviembre de 2025, 9:04

Para: colegionuestraseñoradelacandelariacimitarra@santander.edu.co

CC: "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>, pae@santander.gov.co, spqrconsorcio82msantander@gmail.com

28310

Señor

POLICARPO FIGUEROA

Rector Colegio Nuestra Señora de la Candelaria

Municipio de Cimitarra

Coronel

YENNER URIBE BARON

Dirección de Permanencia Escolar de Santander

Secretaria de Educación de Santander

Buenas Tardes

Por medio de la presente, la interventoría CONSORCIO AS SANTANDER 2026, se permite remitir el concepto de cierre de la PQRSD con **CODIGO SNTDR-0462Q – MUNICIPIO DE CIMITARRA**

Concepto de cierre **PQRSD SNTDR-0462Q – Colegio Nuestra Señora de la Candelaria– Municipio de Cimitarra.**
Atentamente;

LEIDY JOHANNA LINARES ARDILA
CONSORCIO AS SANTANDER 2026

 [CONCEPTO DE CIERRE SNTDR-0462Q.pdf](#)

SNTDR-0463Q

BOLÍVAR

spqr- presencia de plagas- municipio de Bolivar

"TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>18 de noviembre de 2025, 14:49

Para: "SPQR" <spqrsantander@asdelvalle.com>,
spqrconsorcio82msantander@gmail.com, "Santander" <santander@asdelvalle.com>

CC: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>

28312

Bucaramanga, 19 de Noviembre de 2025

Señores
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Representante SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Email: spqrconsorcio82msantander@gmail.com
Bucaramanga (Santander)

Señores
CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Representante CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Email: santander@asdelvalle.com; spqrsantander@asdelvalle.com
Bucaramanga (Santander)

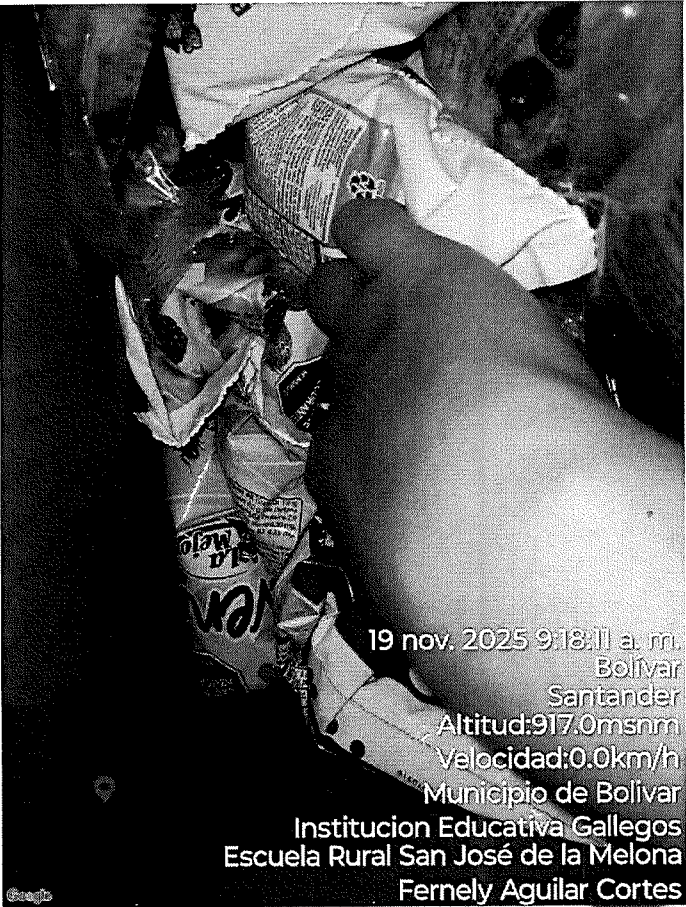
Cordial saludo,

Durante la visita realizada el día 19 de noviembre de 2025 por el profesional de campo, la docente Tania Barrera de la INSTITUCIÓN EDUCATIVA GALLEGOS Sede educativa: ESCUELA RURAL SAN JOSE DE LA MELONA del municipio de Bolívar, manifiesta que los complementos al llegar a la sede viene empacado en una caja de carton donde se evidencia presencia de plagas "cucarachas" regularmente se presenta esta situación

En este sentido, se solicita adelantar las gestiones necesarias para garantizar el correcto funcionamiento del Programa, mediante la adopción de las acciones pertinentes.

EQUIPO TÉCNICO
Dirección de Permanencia Escolar
Secretaria de Educación

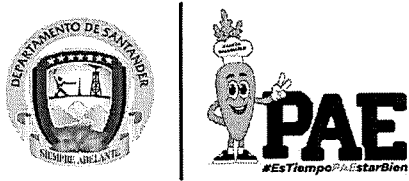
Proyectó: Andrea Paola Naranjo



19 nov. 2025 9:18:11 a. m.
Bolívar
Santander
Altitud:917.0msnm
Velocidad:0.0km/h
Municipio de Bolívar
Institucion Educativa Gallegos
Escuela Rural San José de la Melona
Fernely Aguilar Cortes

28313





 WhatsApp Image 2025-11-19 at 9.47.21 AM.jpeg
AM.jpeg

 WhatsApp Image 2025-11-19 at 9.47.22

283 14