| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | Presentar mensualmente a la interventoría y/o supervisión un archivo digital de la ejecución organizada que incluya: certificados de cobertura, planillas de entregas diaria, pago al personal administrativo, operativo, manipulador logístico incluida novedades, pago de seguridad social y liquidaciones y/o paz y salvos. | Ejecutado | Para el cumplimiento de esta obligación la Asociación adjunto los soportes de pago de la seguridad social, pago al personal y planillas de control diario. | **(ANEXO N° 45)** Se adjunta Certificación en cumplimiento de esta obligación en el periodo comprendido entre el 01 al 21 de noviembre de 2025. **VERIFICAR EN EL ANEXO 49-50-51A-51B** | **CUMPLE** |

Lo anterior en cumplimiento de las obligaciones generales y específicas del contrato de interventoría, con el objetivo de documentar las actuaciones relacionadas con la operación del programa de alimentación escolar del departamento de Santander y de la misma manera garantizar la trazabilidad de la información.

Atentamente,

**CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE**
**CC. 1.113.627.700 De Palmira – Valle**
**Representante Legal**
**CONSORCIO AS SANTANDER 2026**
**NIT 901.983.928-5**

**Proyecto:** Harby Aslan Rodríguez Ortiz – Interventor Jurídico
**Revisado:** Mayra Farlley Diaz Salgado – Coordinador Técnico
**Aprobó:** Christian Andrés Ruiz Calvache

3116

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

# ANEXO N°38 – REPORTE DE VERIFICACIÓN DE REMISIONES DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO EN SEDES EDUCATIVAS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

# REPORTE DE VERIFICACIÓN DE LOS RECIBIDOS A SATISFACCIÓN DE LAS REMISIONES DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE ASEO

Dando cumplimiento a la OBLIGACION TECNICA, numeral 14, "Presentar en los informes mensuales, un reporte de la verificación de los recibidos a satisfacción de las remisiones de entrega de elementos de aseo, con base en el 100% de las remisiones que efectivamente hayan sido entregadas por el operador de suministro, verificando que cumplan con la calidad y cantidad requeridas según la focalización entregada por la Entidad. En caso de que el operador no entregue oportunamente los soportes requeridos, la interventoría deberá dejar constancia expresa de dicha situación, incluyendo la fecha del requerimiento, el soporte de su envío y las gestiones adelantadas. Asimismo, el informe deberá especificar las sedes educativas donde se realizaron visitas por parte de la interventoría y contar con la firma del representante legal. Será responsabilidad de la interventoría establecer, en el marco de sus funciones, los tiempos y mecanismos necesarios para la entrega oportuna de la información por parte del operador.", el Consorcio As Santander 2026, da a conocer el seguimiento realizado mediante las visitas a sedes educativas mediante los formatos PDAE-F-017-RPS (ítem 42) y PDAE-F-017-RI (ítem 29), para el periodo del 17/11/2025 al 14/12/2025.

A continuación, se relacionan las sedes que en la visita técnica se verifico los recibidos a satisfacción de las remisiones de entrega de elementos de aseo, verificando que cumplan con la calidad y cantidad requeridas según la focalización entregada por la Entidad.

| RELACION DE SEDES EDUCATIVAS CON EVIDENCIA DE REMISIÓN DE ASEO EN EL PERIODO DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE DE 2025 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ZONA** | **MUNICIPIO** | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | **SEDE EDUCATIVA** | **FECHA** | **TIPO RACIÓN** |
| ZONA 1 | TONA | COLEGIO LUZ DE LA ESPERANZA | ESCUELA RURAL EL TOPON | 2025-11-18 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | LEBRÍJA | INSTITUCION EDUCATIVA LA VICTORIA | INSTITUCION EDUCATIVA LA VICTORIA | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | LEBRÍJA | INSTITUCION EDUCATIVA LA VICTORIA | ESCUELA RURAL ZARAGOZA | 2025-11-26 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | MOLAGAVITA | INSTITUCION EDUCATIVA LAGUNITAS | ESCUELA RURAL LA CABRERA | 2025-11-26 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | TONA | COLEGIO INTEGRADO RAFAEL URIBE URIBE | ESCUELA RURAL GOLONDRINAS | 2025-11-27 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | CEPITÁ | COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS | COLEGIO PEDRO FERMIN DE VARGAS | 2025-11-18 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | HATO | INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO | INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO | 2025-11-18 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | GALÁN | COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ | COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |

| RELACION DE SEDES EDUCATIVAS CON EVIDENCIA DE REMISIÓN DE ASEO EN EL PERIODO DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE DE 2025 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ZONA** | **MUNICIPIO** | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | **SEDE EDUCATIVA** | **FECHA** | **TIPO RACIÓN** |
| ZONA 2 | PÁRAMO | INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL | INSTITUCION EDUCATIVA PEDREGAL | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | SOCORRO | INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL MONSEÑOR CARLOS ARDIL | CONCENTRACION ESCOLAR EL CONVENTO | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | JORDÁN | COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA | COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE FATIMA | 2025-11-20 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | SIMACOTA | COLEGIO SANTA ANA DE FLORES | COLEGIO SANTA ANA DE FLORES | 2025-11-20 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | SOCORRO | COLEGIO ALBERTO SANTOS BUITRAGO | COLEGIO ALBERTO SANTOS BUITRAGO | 2025-11-21 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | SIMACOTA | COLEGIO LA LLANITA | COLEGIO LA LLANITA | 2025-11-24 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | SOCORRO | COLEGIO AVELINA MORENO | CONCENTRACION ESCOLAR NUESTRA SEÑORA DEL SOCORRO | 2025-11-28 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | PUERTO WILCHES | COLEGIO INTEGRADO | ESCUELA RURAL SANTA TERESA | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | PUERTO WILCHES | INTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM 16 | INTITUCION EDUCATIVA SAN PEDRO CLAVER KM 16 | 2025-11-20 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | EL CARMEN DE CHUCURI | INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDOI NUEVO | ESCUELA RURAL LA YE | 2025-11-24 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | AGUADA | COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO | COLEGIO INTEGRADO ROEL Y VELASCO | 2025-11-18 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | PUENTE NACIONAL | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PEÑA BLANCA | ESCUELA RURAL PROVIDENCIA | 2025-11-20 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | BARBOSA | INSTITUTO INTEGRADO DE COMERCIO | ESCUELA URBANA CENTRO | 2025-11-20 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | LANDÁZURI | COLEGIO MIRALINDO | ESCUELA RURAL SAN IGNACIO DEL OPON | 2025-11-24 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | VÉLEZ | INSTITUCION EDUCATIVA EL GAITAL | INSTITUCION EDUCATIVA EL GAITAL | 2025-11-24 | CAJM/JY RI |
| ZONA 4 | LANDÁZURI | COLEGIO MIRALINDO | ESCUELA RURAL SAN PEDRO OPON | 2025-11-25 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | SAN BENITO | COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO | COLEGIO SAN BENITO DE PALERMO | 2025-11-25 | CAJM/JT RI |

A continuación, se relacionan las sedes en las cuales, durante la visita técnica, el operador no presentó los recibidos a satisfacción correspondientes a las remisiones de entrega de víveres. Dichos documentos son necesarios para verificar el cumplimiento de la calidad y cantidad requeridas, conforme a la focalización definida por la Entidad. En consecuencia, la interventoría dejó registrada la no conformidad en el formato de visita, específicamente en los ítems PDAE-F-017-RPS (ítem 42) y PDAE-F-017-RI (ítem 29), para el periodo comprendido entre el 17/11/2025 y el 14/12/2025. Dichas observaciones fueron remitidas al operador mediante un plan de mejora, con el fin de que esté presente las respectivas respuestas y adopte las acciones correctivas y/o de mejora.

| RELACION DE SEDES EDUCATIVAS SIN EVIDENCIA DE REMISIÓN DE ASEO EN EL PERIODO DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE DE 2025 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ZONA** | **MUNICIPIO** | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | **SEDE EDUCATIVA** | **FECHA** | **TIPO RACIÓN** |
| ZONA 1 | MÁLAGA | INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE | ESCUELA RURAL LA PALMA | 2025-11-18 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | CALIFORNIA | COLEGIO INTEGRADO SAN ANTONIO | ESCUELA RURAL ANGOSTURAS | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | CONCEPCIÓN | INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO FELIPE CORDERO | ESCUELA RURAL AGUATENDIDA | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | MÁLAGA | INSTITUTO POLITECNICO MONSEÑOR MANUEL SORZANO GONZ | ESCUELA RURAL EL GUASIMO | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | MÁLAGA | COLEGIO CUSTODIO GARCIA ROVIRA | COLEGIO CUSTODIO GARCIA ROVIRA | 2025-11-20 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | EL PLAYÓN | INSTITUCION EDUCATIVA BETANIA | ESCUELA RURAL EL PINO | 2025-11-21 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | MÁLAGA | INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE | ESCUELA RURAL PESCADERITO | 2025-11-21 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | CAPITANEJO | INSTITUCION EDUCATIVA LOS MOLINOS | CENTRO EDUCATIVO EL PLATANAL | 2025-11-24 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | MATANZA | COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA | COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA | 2025-11-24 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | ENCISO | COLEGIO TECNICO AGROINDUSTRIAL PEÑACOLORADA | COLEGIO TECNICO AGROINDUSTRIAL PEÑACOLORADA | 2025-11-25 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | MATANZA | COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO NUESTRA SEÑORA DE LA | ESCUELA RURAL ALTO BRAVO | 2025-11-25 | CAJM/JT RI |

| RELACION DE SEDES EDUCATIVAS SIN EVIDENCIA DE REMISIÓN DE ASEO EN EL PERIODO DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE DE 2025 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ZONA** | **MUNICIPIO** | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | **SEDE EDUCATIVA** | **FECHA** | **TIPO RACIÓN** |
| ZONA 1 | SAN JOSÉ DE MIRANDA | INSTITUCION EDUCATIVA EL ESPINAL | ESCUELA RURAL VERSALLES | 2025-11-25 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | MÁLAGA | INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL EMETERIO DUARTE SUARE | CONCENTRACIÓN ESCOLAR SAN MIGUEL | 2025-11-27 | CAJM/JT RI |
| ZONA 1 | MOLAGAVITA | INSTITUCION EDUCATIVA LAGUNITAS | ESCUELA RURAL EL HOBO | 2025-11-28 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | PINCHOTE | COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS | COLEGIO INTEGRADO PEDRO SANTOS | 2025-11-21 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | SOCORRO | INSTITUTO TECNICO INDUSTRIAL MONSEÑOR CARLOS ARDIL | CONCENTRACION ESCOLAR CENTRAL DE VARONES | 2025-11-26 | CAJM/JT RI |
| ZONA 2 | SOCORRO | COLEGIO ALBERTO SANTOS BUITRAGO | ESCUELA RURAL BUENAVISTA | 2025-11-27 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | BETULIA | COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ | ESCUELA RURAL LA FLOR | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | SIMACOTA | INSTITUCION EDUCATIVA GUAYABAL | INSTITUCION EDUCTIVA EL GUAYABAL | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | CIMITARRA | CENTRO EDUCATIVO PUERTO ZAMBITO | ESCUELA RURAL SIMON BOLIVAR | 2025-11-20 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | PUERTO PARRA | COLEGIO LAS MONTOYAS | COLEGIO LAS MONTOYAS | 2025-11-21 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | EL CARMEN DE CHUCURI | INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDOI NUEVO | INSTITUCION EDUCATIVA FORJADORES DE UN MUNDO NUEVO | 2025-11-21 | CAJM/JT RI |
| ZONA 3 | BETULIA | COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LA PAZ | ESCUELA RURAL LA PLAYA | 2025-11-24 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | LA PAZ | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS | 2025-11-18 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | VÉLEZ | CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS | ESCUELA RURAL LA DOCTRINA | 2025-11-18 | CAJM/JT RI |

| RELACION DE SEDES EDUCATIVAS SIN EVIDENCIA DE REMISIÓN DE ASEO EN EL PERIODO DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE DE 2025 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ZONA** | **MUNICIPIO** | **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | **SEDE EDUCATIVA** | **FECHA** | **TIPO RACIÓN** |
| ZONA 4 | SANTA HELENA DEL OPÓN | INSTITUTO TECNICO AGROPECUARIO | INSTITUCION EDUCATIVA DOMINGO SAVIO | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | VÉLEZ | CENTRO EDUCATIVO LOS GUAYABOS | ESCUELA RURAL PEÑA GRANDE | 2025-11-19 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | LA PAZ | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TROCHAS | ESCUELA RURAL MIRABUENOS | 2025-11-20 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | OIBA | INSTITUCION EDUCATIVA EDUARDO RUEDA BARRERA | ESCUELA RURAL LOMA DE HOYOS | 2025-11-25 | CAJM/JT RI |
| ZONA 4 | VÉLEZ | INSTITUCION EDUCATIVA CAÑO BONITO | ESCUELA RURAL LA TABLONA | 2025-11-27 | CAJM/JT RI |

A continuación, se detalla la cantidad de remisiones verificadas por zona de acuerdo con los establecido en la obligación:

| RELACIÓN DE SEDES EDUCATIVAS CON VERIFICACIÓN DE REMISIÓN DE ASEO EN EL PERIODO DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE DE 2025 POR ZONA | |
|---|---|
| **ZONA** | **CANTIDAD** |
| ZONA 1 | 5 |
| ZONA 2 | 10 |
| ZONA 3 | 3 |
| ZONA 4 | 7 |
| **TOTAL** | **25** |

| RELACIÓN DE SEDES EDUCATIVAS SIN VERIFICACIÓN DE REMISIÓN DE ASEO EN EL PERIODO DEL 17 DE NOVIEMBRE AL 14 DE DICIEMBRE DE 2025 POR ZONA | |
|---|---|
| **ZONA** | **CANTIDAD** |
| ZONA 1 | 14 |
| ZONA 2 | 3 |

| | |
|---|---|
| ZONA 3 | 6 |
| ZONA 4 | 7 |
| **TOTAL** | **30** |

Con respecto al proceso de verificación, la interventoría realizó la revisión del 100% de los recibidos a satisfacción correspondientes a las remisiones de entrega de víveres suministrados por el operador. Se verificó que dichas entregas cumplieran con la calidad y cantidad requeridas según la focalización definida por la Entidad. Esta revisión se efectuó para la cuenta del operador Consorcio 82-M Santander, en el periodo comprendido entre el 22 y el 30 de septiembre de 2025.
En cuanto al operador Asociación de Autoridades Tradicionales U'wa, la interventoría llevó a cabo la verificación de las remisiones conforme a sus obligaciones contractuales, abarcando los siguientes periodos: 22 al 30 de septiembre de 2025, 1 al 31 de octubre de 2025 y 1 al 21 de noviembre de 2025.
Lo anterior se realizó atendiendo las observaciones identificadas en las cuentas No. 1 (correspondiente al periodo del 17 de septiembre al 16 de octubre de 2025) y No. 2 (correspondiente al periodo del 17 de octubre al 16 de noviembre de 2026), en las cuales se encontraba pendiente la revisión.

Para asegurar la verificación del 100% de las remisiones de entrega de elementos de aseo, efectivamente entregadas por los operadores, y confirmar que cumplen con los requisitos de calidad y cantidad establecidos por la Entidad, se deja constancia de lo siguiente respecto a la cuenta del mes de noviembre:

- Al operador Consorcio 82-M Santander se le solicitó la presentación de la cuenta correspondiente al periodo 17 de noviembre al 14 de diciembre de 2025, solicitud realizada con posterioridad al cierre del presente informe.
- Al operador Asociación de Autoridades Tradicionales U'wa se le remitió el Oficio No. PA-SA-450 del 11 de diciembre, con el asunto: *"Solicitud de entrega de documentación en físico y aclaraciones a observaciones de revisión de documentación presentada en la cuenta de cobro del mes de noviembre de 2025 – Contrato Interadministrativo CO1.PCCNTR.8335177"*.

Una vez los operadores entreguen los informes y documentos requeridos, la interventoría procederá a efectuar la verificación correspondiente, de acuerdo con lo establecido en las obligaciones contractuales.

Atentamente,

**CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE**
**REPRESENTANTE CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

Proyectado: Mayerli Guzmán Castrillón – Inspector de campo
Revisado por: Luisa Pallares Diaz –Coordinadora Técnica

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

# ANEXO N° 39 - ACTAS DE VISITA LIBERACIÓN SEMANAL A BODEGA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

3M21

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

# ACTAS RI

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6  Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
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: | pág. 1 |

## MENÚS A ENTREGRA DEL 24 AL 28 DE NOVIEMBRE

| SEMANA No. 1 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **COMPONENTES** | **MENÚ No. 1** | **MENÚ No. 2** | **MENÚ No. 3** | **MENÚ No. 4** | **MENÚ No. 5** |
| **LÁCTEOS** | LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | LECHE LIQUIDA ENTERA UAT (UHT), LARGA VIDA VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE. |
| **DERIVADO DE CEREAL** | MUFFIN RED VELVET | PONQUE DE AMAPOLA | MANTECADA, HORNEADA | PAN DE MAIZ | GALLETA COMBINADA |
| **FRUTA** | ***MANDARINA*** | ***NARANJA*** | ***MANGO*** | / | / |
| **AZÚCARES Y DULCES** | / | / | / | CHOCOLATINA | BOCADILLO DE GUAYABA |

- Menú 3: Intercambio de BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT por LECHE SABORIZADA aplica para todas las zonas.
- Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por COCADA aplica para todas las zonas.

**Se relacionan intercambios parciales (aplican únicamente para las sedes educativas relacionadas)**

- Menú 2: Intercambio de PONQUE DE AMAPOLA por ROSCON CON BOCADILLO
- Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por LECHE CONDENSADA
- Menú 4: Intercambio de PAN DE MAIZ por GALLETA RIZADA
- Menú 5: Intercambio de GALLETA COMBINADA por GALLETA PUNTO ROJO
- Menú 5: Intercambio de BOCADILLO DE GUAYABA por BOCADILLO COMBINADO

**Aplica:**

| BODEGA | MUNICIPIO | SEDE | CUPOS TOTALES |
|---|---|---|---|
| BODEGA PIEDECUESTA | CIMITARRA | COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA | 500 |
| BODEGA PIEDECUESTA | CIMITARRA | INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA | 146 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | CENTRO EDUCATIVO EL OASIS | 19 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL ARENAL | 13 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL CABECERA | 39 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL CUCHIQUIRA | 7 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL EL BOSQUE | 6 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL FLORES | 20 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL ORATORIO | 3 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SANTA BARBARA | 4 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SANTA LUCIA | 7 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | INSTITUCION EDUCATIVA GUAURE | 10 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL BUENAVISTA | 12 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL MARGAJITA | 5 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SAN MIGUEL | 4 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SAN ROQUE BAJO | 3 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | INSTITUCION EDUCATIVA RURAL EL HOYO | 70 |
| BODEGA SOCORRO | GALÁN | ESCUELA URBANA JOSE ANTONIO GALAN | 33 |

3126

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Señor
**CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE**
Representante Legal
Consorcio As Santander 2026

Referencia: Contrato CO1.PCCNTR.8258066 de 2025, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Solicitud Intercambio para Ración Industrializada, Semana 1 (Semana 9 de ejecución, del 24 al 28 de noviembre).

Cordial saludo.

De conformidad con lo establecido en la Resolución 335 de 2021 del MEN con referente a los intercambios permitidos en los ciclos de menús para ejecución del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad de complemento Ración Industrializada; nos permitimos solicitar los intercambios para la Semana 1 (Semana 9 de ejecución, del 24 al 28 de noviembre).

| MENÚ 3 | INTERCAMBIO | APLICA EN |
|---|---|---|
| BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT | *LECHE SABORIZADA* | ZONAS 1, 2, 3 Y 4 |

| MENÚ 4 | INTERCAMBIO | APLICA EN |
|---|---|---|
| CHOCOLATINA | *COCADA* | ZONAS 1, 2, 3 Y 4 |

Estos intercambios obedecen a ajustes internos de los proveedores, quienes han manifestado la imposibilidad de garantizar la entrega de los productos originales en las condiciones requeridas.

Por otro lado, es pertinente informar que la finalización del calendario académico presenta variabilidad entre las diferentes sedes educativas, en función de las directrices establecidas por cada rector. Esta divergencia en las fechas de cierre escolar ha generado discrepancias entre el número de estudiantes focalizados y el número real de estudiantes atendidos. La notificación tardía por parte de algunas instituciones impacta directamente la precisión de las proyecciones de adquisición de raciones industrializadas, lo cual repercute en la planificación logística del programa.

Como consecuencia de múltiples cancelaciones comunicadas de manera extemporánea, actualmente se dispone de inventario excedente de ración industrializada, específicamente: roscón con bocadillo, galleta rizada, galleta punto rojo, bocadillo combinado y leche condensada. Con el fin de mitigar posibles pérdidas asociadas a estos productos y garantizar su adecuado aprovechamiento dentro de los lineamientos técnicos del programa, se determina la redistribución y entrega de los alimentos mencionados en las siguientes instituciones educativas:

| BODEGA | MUNICIPIO | SEDE | CUPOS TOTALES |
|---|---|---|---|
| BODEGA PIEDECUESTA | CIMITARRA | COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA | 500 |
| BODEGA PIEDECUESTA | CIMITARRA | INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA | 146 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | CENTRO EDUCATIVO EL OASIS | 19 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL ARENAL | 13 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL CABECERA | 39 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL CUCHIQUIRA | 7 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL EL BOSQUE | 6 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL FLORES | 20 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL ORATORIO | 3 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SANTA BARBARA | 4 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SANTA LUCIA | 7 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | INSTITUCION EDUCATIVA GUAURE | 10 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL BUENAVISTA | 12 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL MARGAJITA | 5 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SAN MIGUEL | 4 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SAN ROQUE BAJO | 3 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | INSTITUCION EDUCATIVA RURAL EL HOYO | 70 |
| BODEGA SOCORRO | GALÁN | ESCUELA URBANA JOSE ANTONIO GALAN | 33 |

| MENÚ 4 | INTERCAMBIO | APLICA EN |
|---|---|---|
| CHOCOLATINA | *LECHE CONDENSADA* | COLEGIOS DEL LISTADO |
| PAN DE MAIZ | *GALLETA RIZADA* | |

| MENÚ 5 | INTERCAMBIO | APLICA EN |
|---|---|---|
| GALLETA COMBINADA | *GALLETA PUNTO ROJO* | COLEGIOS DEL LISTADO |
| BOCADILLO DE GUAYABA | *BOCADILLO COMBINADO* | |

| MENÚ 2 | INTERCAMBIO | APLICA EN |
|---|---|---|
| PONQUE DE AMAPOLA | *ROSCON CON BOCADILLO* | COLEGIOS DEL LISTADO |

31/23

Es importante aclarar que con dichos intercambios no se desmejora el aporte nutricional de los menús, ya que garantizamos el cumplimiento del porcentaje de adecuación de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes permitido en la resolución mencionada para los cinco niveles escolares.

Se anexa al presente oficio la correspondiente carta del proveedor.

Sin otro particular, esperamos pronta respuesta a nuestra solicitud.

Atentamente,

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

31/29

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Señores

**CONSORCIO 82-M SANTANDER**

Cordial saludo,

Por medio de la presente les informamos que, debido al cierre del año escolar y según proyectados de producción, no es posible hacer entrega del producto solicitado. Por esto pedimos disculpas por los inconvenientes presentados, sin embargo, nuestra logística requiere de mayor tiempo para lograr hacer los despachos de manera más oportuna.

Agradecemos su comprensión;

Atentamente;

Mónica Barrera
Coordinadora de Despachos
Alimentos Pippo S.A.S
Cel: 3053928234
planeacion@alimentospippo.com

3430

CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

Bucaramanga, noviembre 13 de 2025

Señores
**CONSORCIO 82M SANTANDER**
Santander

Asunto: Entrega de producto chocolatina Semana 9

Estimados señores:

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, queremos informarles que nuestro fabricante Ricolac nos ha comunicado que, por ajustes estructurales en su planta de producción, no será posible realizar la entrega del producto chocolatina prevista para el 19 de noviembre de 2025.

Con el propósito de asegurar la continuidad en su operación y ofrecer alternativas que mitiguen cualquier contratiempo, ponemos a su disposición el resto de nuestro portafolio, dentro del cual se encuentran: Cocada, Leche condensada, Arequipe, Bocadillo tipo tume, Rollito de leche, Mermelada, Panelita de leche, Granola coco pasas y Merengue.

Agradecemos de antemano su comprensión frente a esta situación y reiteramos nuestro compromiso con la calidad y el cumplimiento, así como nuestro agradecimiento por la confianza depositada en nuestros productos.

Quedamos atentos a sus comentarios para coordinar la alternativa que mejor se ajuste a sus necesidades.

Atentamente,

**CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO**
Gerente General
CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S

31/31

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

Subachoque, octubre 10 del 2025

Señores

**CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S**

Bucaramanga-Santander

**Asunto: Suministro de chocolatina.**

Estimados señores,

Reciban un cordial saludo.

Por medio de la presente, informamos que, debido a ajustes estructurales en nuestra planta de producción, no será posible realizar el suministro del producto chocolatina correspondiente a la entrega programada para el 21 de octubre.

Con el propósito de garantizar la continuidad de su operación y minimizar cualquier impacto logístico, ponemos a su disposición el resto de nuestro portafolio de productos: Cocada, Leche condensada, Arequipe, Bocadillo Tipo tume, Rollito de leche, Mermelada y Panelita de leche, los cuales pueden ser considerados como alternativas de abastecimiento.

Reiteramos nuestro compromiso con la calidad, la confiabilidad y la entrega oportuna de nuestros productos, agradeciendo de antemano su comprensión y la confianza depositada en nuestra compañía.

Quedamos atentos a sus comentarios para coordinar la opción que mejor se adapte a sus requerimientos.

**Katiuzca Martínez Almentero**
**Directora de Planta**
**Alimentos Ricolac S.A.S**

31132

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Señor
**CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE**
Representante Legal
Consorcio As Santander 2026

Referencia: Contrato CO1.PCCNTR.8258066 de 2025, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

**Asunto:** Información entrega de fruta de cosecha para la modalidad RI Semana 1 (Semana 9 de ejecución, del 24 al 28 de noviembre).

Cordial saludo.

De conformidad con lo establecido nos permitimos informar la entrega de frutas de cosecha en la modalidad RI Semana 1 (Semana 9 de ejecución, del 24 al 28 de noviembre).

**RI:**

| SEMANA No. 1 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **COMPONENTES** | **MENÚ No. 1** | **MENÚ No. 2** | **MENÚ No. 3** | **MENÚ No. 4** | **MENÚ No. 5** |
| **LÁCTEOS** | LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | LECHE LÍQUIDA ENTERA UAT (UHT), LARGA VIDA VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE. |
| **DERIVADO DE CEREAL** | MUFFIN RED VELVET | PONQUE DE AMAPOLA | MANTECADA, HORNEADA | PAN DE MAIZ | GALLETA COMBINADA |
| **FRUTA** | ***MANDARINA*** | ***NARANJA*** | ***MANGO*** | / | / |
| **AZÚCARES Y DULCES** | / | / | / | CHOCOLATINA | BOCADILLO DE GUAYABA |
| **AGUA** | / | / | / | / | AGUA ENVASADA |

**NOTA**: Las frutas establecidas aplicarán para todas las zonas.

Es importante aclarar que con dichos cambios no se desmejora el aporte nutricional de los menús, ya que garantizamos el cumplimiento del porcentaje de adecuación de las recomendaciones diarias de energía y nutrientes permitido en la resolución 335 del 2021 del MEN para los cinco niveles escolares.

Sin otro particular.

Atentamente,

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

# ☆ Fwd: INFORMACIÓN ENTREGA DE FRUTA DE COSECHA S9 - RI

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

20 de noviembre de 2025, 14:47
Para: "Nutricion" <nutricionsantander@asdelvalle.com>, "Nutrición 82-M" <nutricion82m@gmail.com>
Tags:

Bucaramanga, 20 de noviembre del 2025

Señor
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante Legal
Consorcio 82-M Santander

Señor
**CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE**
Representante Legal
Consorcio AS Santander 2026

Cordial saludo
Por medio del presente nos permitimos dar a conocer que por parte del equipo técnico de la Dirección de Permanencia Escolar se realiza revision de la propuesta de frutas de cosecha, para la modalidad preparado en sitio (jornada mañana - jornada tarde y almuerzo) y de la modalidad industrializada, de acuerdo al informe emitido por la subgerencia jurídica y operativa Centroabastos S.A. del día 18/11/2025 Se evidencia el ingreso de las frutas propuestas al Departamento; De acuerdo a lo anterior la Entidad emite concepto de **VIABILIDAD** para hacer la entrega de las frutas de cosechas relacionadas.

***EQUIPO TÉCNICO***
Dirección de Permanencia Escolar
Secretaria de Educación

---------- Forwarded message ---------
De: **Pae Santander** <pae@santander.gov.co>
Date: mar, 18 nov 2025 a las 10:32
Subject: RV: INFORMACIÓN ENTREGA DE FRUTA DE COSECHA S9 - RI
To: TECNICO PAE <tecnico.pae@santander.edu.co>

Cordialmente,

**Yenner Uribe Baron**
Director de Permanencia Escolar
Secretaría de Educación - Departamento de Santander

Proyectó:

**De:** Nutrición 82-M <nutricion82m@gmail.com>
**Enviado:** martes, 18 de noviembre de 2025 10:14
**Para:** Grase Pérez <nutricionsantander@asdelvalle.com>; Pae Santander <pae@santander.gov.co>; SANTANDER <santander@asdelvalle.com>
**Asunto:** INFORMACIÓN ENTREGA DE FRUTA DE COSECHA S9 - RI

Cordial saludo.

Nos permitimos enviar de nuevo el informe sobre la entrega de frutas de cosecha en la modalidad RI para la Semana 9 de ejecución, del 24 al 28 de noviembre.

--
*Equipo Técnico y Administrativo*
***Consorcio 82-M Santander***
*PAE Santander*

ambiental.jpg

ambiental.jpg

3135

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

**Señor:**
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

**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:** *Respuesta a Solicitud Intercambio para Ración Industrializada, Semana 1 (Semana 9 de ejecución, del 24 al 28 de noviembre).*

**Oficio No. PA-SA-365**

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**, en calidad de interventoría del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el Departamento de Santander, y en cumplimiento de sus obligaciones contractuales se permite dar respuesta a Solicitud Intercambio para Ración Industrializada, Semana 1 (Semana 9 de ejecución, del 24 al 28 de noviembre).

Luego de revisar la solicitud presentada en relación con el intercambio de producto, se ha determinado autorizar el intercambio:

**RI**
Menú 3: Intercambio de BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT por LECHE SABORIZADA aplica para todas las zonas.
Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por COCADA aplica para todas las zonas.

Adicional se autoriza los intercambios de manera parcial (aplican únicamente para las sedes educativas relacionadas)
Menú 2: Intercambio de PONQUE DE AMAPOLA por ROSCON CON BOCADILLO
Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por LECHE CONDENSADA
Menú 4: Intercambio de PAN DE MAIZ por GALLETA RIZADA
Menú 5: Intercambio de GALLETA COMBINADA por GALLETA PUNTO ROJO
Menú 5: Intercambio de BOCADILLO DE GUAYABA por BOCADILLO COMBINADO

Los anteriores intercambios aplican únicamente para las siguientes sedes educativas:

| BODEGA | MUNICIPIO | SEDE | CUPOS TOTALES |
|---|---|---|---|
| BODEGA PIEDECUESTA | CIMITARRA | COLEGIO NUESTRA SEÑORA DE LA CANDELARIA | 500 |
| BODEGA PIEDECUESTA | CIMITARRA | INSTITUCION EDUCATIVA PUERTO OLAYA | 146 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | CENTRO EDUCATIVO EL OASIS | 19 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL ARENAL | 13 |

[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.**

31136

| | | | |
|---|---|---|---|
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL CABECERA | 39 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL CUCHIQUIRA | 7 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL EL BOSQUE | 6 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL FLORES | 20 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL ORATORIO | 3 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SANTA BARBARA | 4 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SANTA LUCIA | 7 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | INSTITUCION EDUCATIVA GUAURE | 10 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL BUENAVISTA | 12 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL MARGAJITA | 5 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SAN MIGUEL | 4 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | ESCUELA RURAL SAN ROQUE BAJO | 3 |
| BODEGA SOCORRO | MOGOTES | INSTITUCION EDUCATIVA RURAL EL HOYO | 70 |
| BODEGA SOCORRO | GALÁN | ESCUELA URBANA JOSE ANTONIO GALAN | 33 |

La Interventoría entiende que la veracidad de lo remitido por el Operador ha sido constatada por ese y – en ese sentido – lo remite bajo la gravedad del juramento. De otra parte, la Interventoría asume que el Operador remite los documentos motivados por el cumplimiento de las obligaciones del contrato, sustentada en el principio de la buena fe.

Cordialmente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

# SEMANA DEL 24 AL 28 DE NOVIEMBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

31138

Bucaramanga, 21 de noviembre de 2025

Señor
**CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE**
Representante Legal
Consorcio As Santander 2026

Referencia: Contrato CO1.PCCNTR.8258066 de 2025, cuyo objeto es: "SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS A ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DE LOS 82 MUNICIPIOS NO CERTIFICADOS DE SANTANDER".

Asunto: Entrega de muestras de productos Ración Industrializada - RI, Semana 1 (semana 9 de ejecución) menús del 1 al 5. Ejecución del 24 al 28 de noviembre.

Cordial saludo.

De acuerdo a lo estipulado en el contrato, el cual cita que "El operador debe entregar semanalmente durante la ejecución del contrato, en las instalaciones de la Secretaría de Educación del Departamento de Santander y a la interventoría del Programa, una muestra de cada menú del complemento alimentario en la modalidad industrializada, así como una muestra de cada producto panificado correspondiente al complemento alimentario JM/JT, de acuerdo con los gramajes establecidos para cada grado de escolaridad de conformidad con cada uno de los niveles según lo establecido en la Resolución 335 del 2021 expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), que diariamente de lunes a viernes serán entregados en la semana siguiente para el consumo de los beneficiarios en las sedes educativas oficiales, con el correspondiente análisis microbiológico de liberación que lo habilita como apto para el consumo humano"; hacemos entrega de la muestra física de los alimentos que componen la Ración Industrializada de la siguiente manera: 1 muestra de cada producto por nivel educativo.

Se anexa a continuación consolidado por producto, con su marca, lote, fecha de vencimiento, registro sanitario, presentación y registro fotográfico, así como los respectivos resultados microbiológicos, dando así cumplimiento con lo pactado.

Atentamente,

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

SANTANDER 82M CONSORCIO

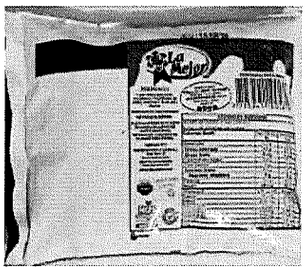
# LISTADO DE PRODUCTOS – SEMANA 1

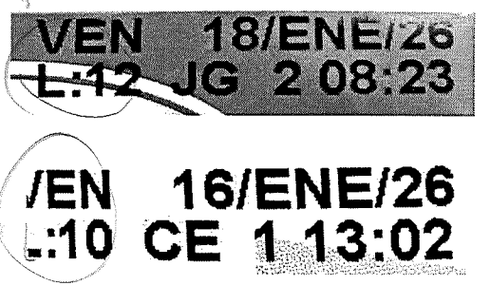
## (SEMANA 9 DE EJECUCIÓN, DEL 24 AL 28 DE NOVIEMBRE)

## MENU 1

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| LECHE ENTERA UHT – LA MEJOR | 10 | 16/ENE/2026 | 200 ml | 120 días | RSA-0008617-2019 |
| | 12 | 18/ENE/2026 | | | |

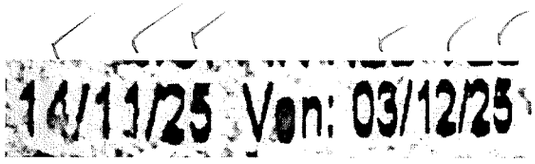



| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| MUFFIN RED VELVET – FINATTA HC S.A.S | 14/11/25 | 03/12/2025 | 40 g – 50 g – 60 g – 80 g – 100 g | 20 días | NSA-005239-2018 |




*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 08/11/2025 → ??

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| FRUTA MANDARINA | NA | NA | 143 g – 171 g | NA | NA |



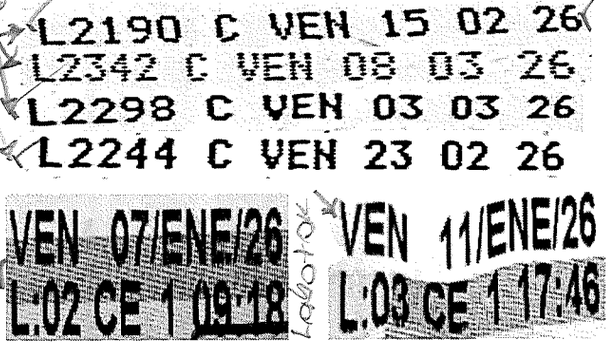
SANTANDER 82M CONSORCIO

31140

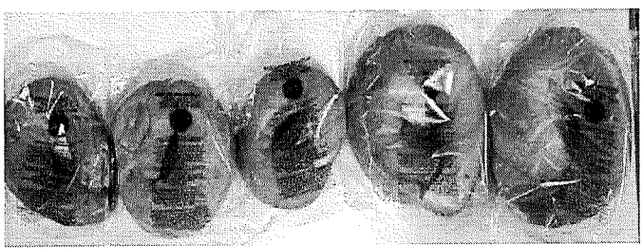
# MENU 2

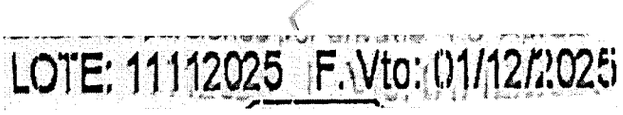
| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA CON LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA CON AVENA, TRADICIONAL – GLORIA COLOMBIA, LA MEJOR | 2190 | 15/02/2026 | 200 ml | 90 días | Avena. RSA-0030319-2024 |
| | 2342 | 08/03/2026 | | | |
| | 2298 | 03/03/2026 | | | |
| | 2244 | 23/02/2026. | | | |
| | 02 | 07/ENE/2026 | | | RSA-0017457-2022 |
| | 03 | 11/ENE/2026 | | | |




| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| ROSCON CON BOCADILLO – LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | 11112025 | 01/12/2025 | 40g – 50g – 60g – 80g – 100g | 20 días | NSA-0008855-2020 |

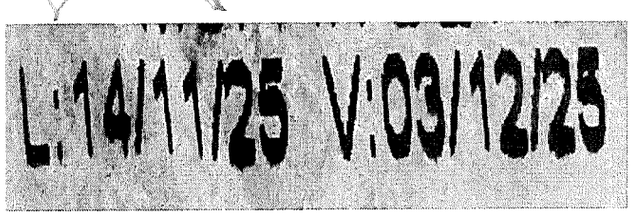




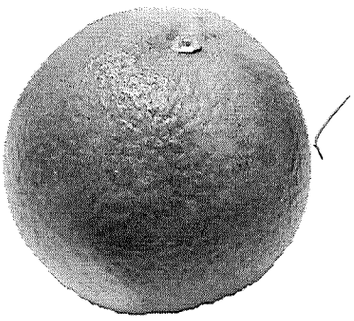

*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 11112025

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| MUFFIN DE AMAPOLA – FINATTA HC S.A.S | 14/11/25 | 03/12/2025 | 40g – 50g – 60g – 80g – 100g | 20 días | NSA-005239-2018 |



| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| FRUTA NARANJA | NA | NA | 167 g – 200g | NA | NA |

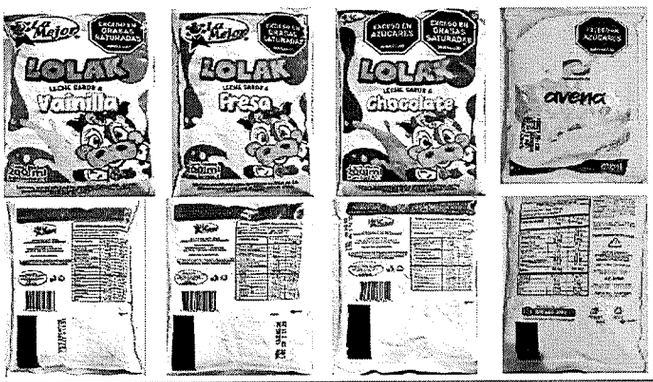


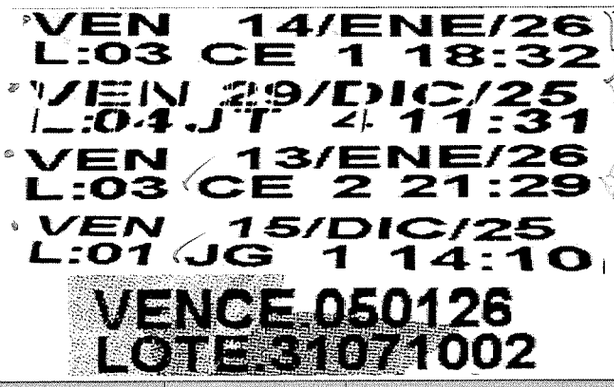
SANTANDER 82M CONSORCIO

31192

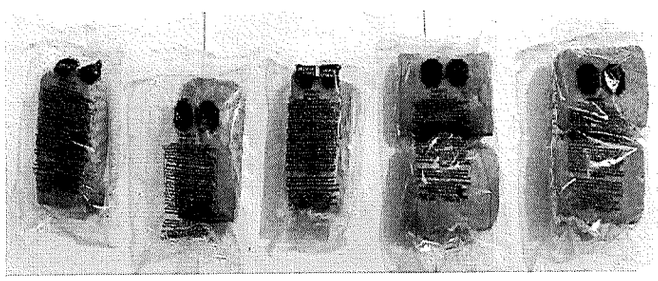
# MENU 3

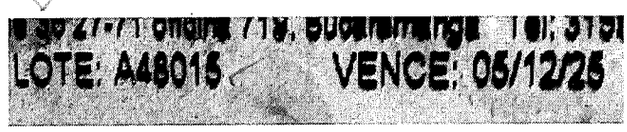
| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| LECHE SABORIZADA ENTERA UHT SABOR A VAINILLA, FRESA Y CHOCOLATE – LA MEJOR, NORLACTEOS | 03 | 14/ENE/2026 | 200 ml | 120 días | RSA-0022230-2022 |
| | 04 | 29/DIC/2025 | | | |
| | 03 | 13/ENE/2026 | | | |
| | 01 | 15/DIC/2025 | | | |
| | 31071002 | 05/01/2026 | | | RSA-003255-2017 |



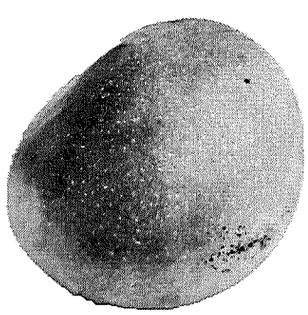

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| MANTECADA – CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S | A48015 | 05/12/2025 | 40g – 50g – 60g – 80g – 100g | 20 días | NSA-0011115-2021 |






*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote A48015

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| FRUTA MANGO | NA | NA | 200 g – 240 g | NA | NA |



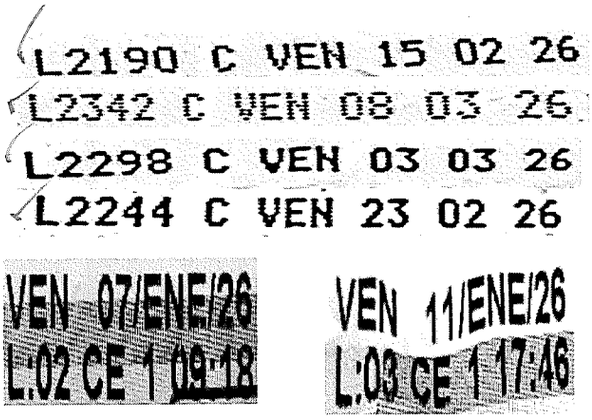
SANTANDER 82M CONSORCIO

3143

# MENU 4

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| BEBIDA CON LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA CON AVENA, TRADICIONAL Y CANELA – GLORIA COLOMBIA, LA MEJOR | 2190 | 15/02/2026 | 200 ml | 120 días | RSA-0030319-2024 |
| | 2342 | 08/03/2026 | | | |
| | 2298 | 03/03/2026 | | | |
| | 2244 | 23/02/2026 | | | |
| | 02 | 07/ENE/2026 | | | RSA-0017457-2022 |
| | 03 | 11/ENE/2026 | | | |



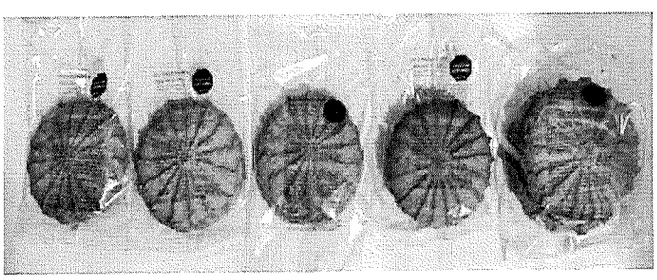

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| PAN DE MAIZ – LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | 18112025 | 08/12/2025 | 40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g | 20 días | NSA-0008855-2020 |

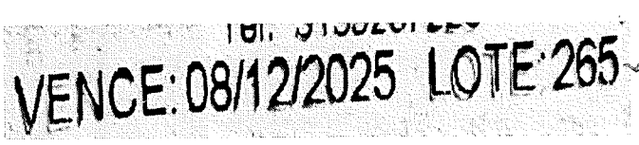





*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 18112025

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| GALLETA RIZADA BLANCA – SANTA CATALINA S.A.S | 265 | 08/12/2025 | 40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g | 20 días | NSA-0011098-2021 |



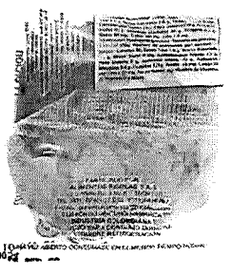


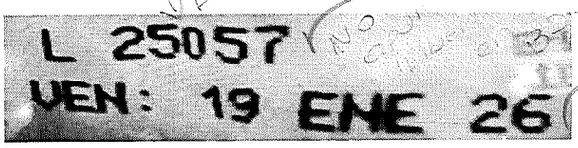
SANTANDER 82M CONSORCIO

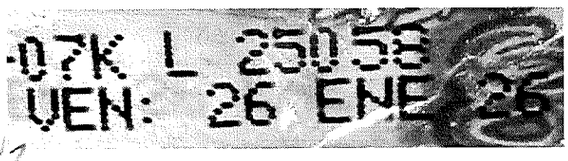
3194

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| COCADA – ALIMENTOS RICOLAC SAS | 25057 | 19/ENE/2026 | 20 g | 6 meses | RSA-0022073-2022 |
| | 25058 | 26/ENE/2026 | | | |



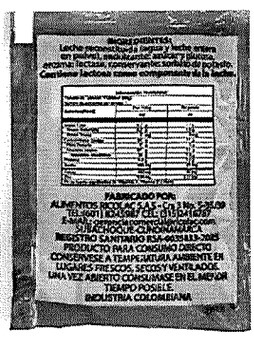






| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| LECHE CONDENSADA – ALIMENTOS RICOLAC S.A.S | 25017 | 18/ENE/2026 | 20 g | 3 meses | RSA-0035833-2025 |



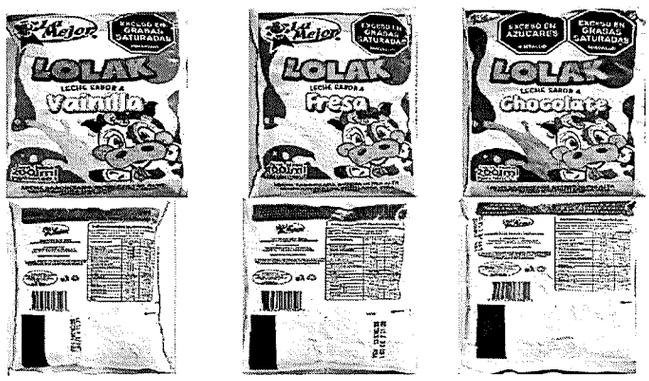


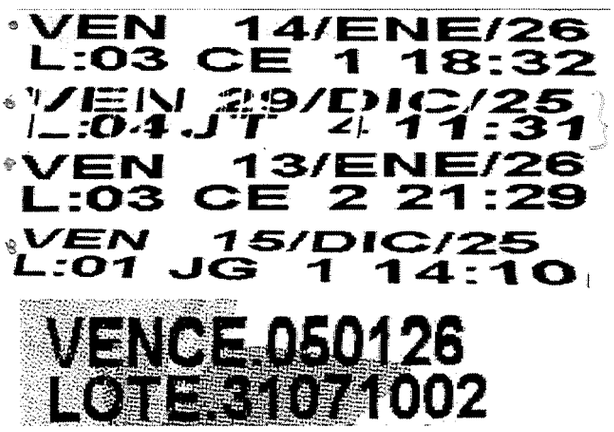

SANTANDER 82M CONSORCIO

31145

# MENU 5

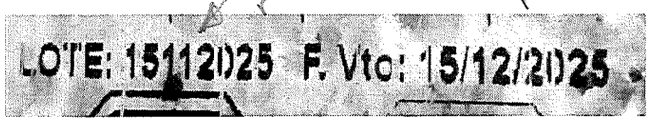
| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| LECHE SABORIZADA ENTERA UHT SABOR A VAINILLA, FRESA Y CHOCOLATE – LA MEJOR, NORLACTEOS | 03 | 14/ENE/2026 | 200 ml | 120 días | RSA-0022230-2022 |
| | 04 | 29/DIC/2025 | | | |
| | 03 | 13/ENE/2026 | | | |
| | 01 | 15/DIC/2025 | | | |
| | 31071002 | 05/01/2026 | | | RSA-003255-2017 |



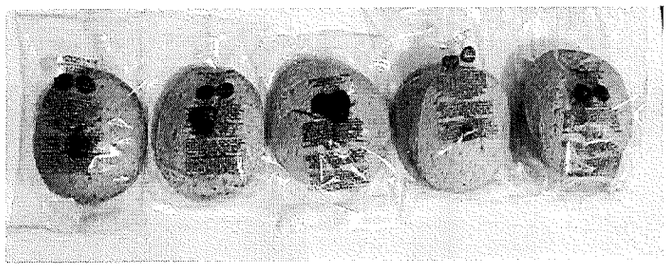

| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| GALLETA COMBINADA - LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | 15112025 | 15/12/2025 | 40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g | 20 días | NSA-0011351-2021 |

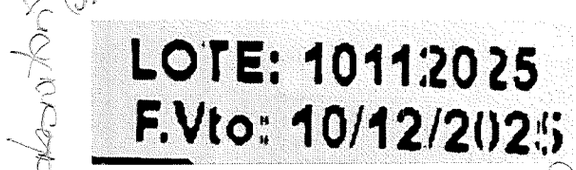




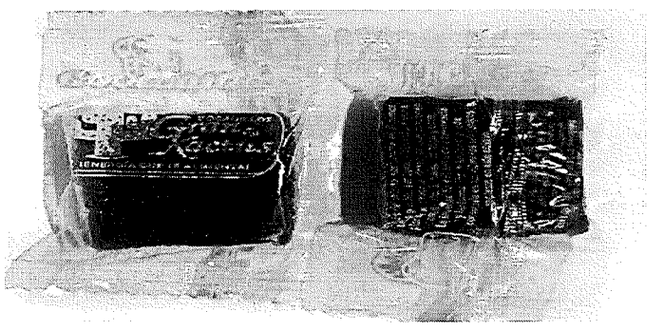

*Queda pendiente resultado microbiológico definitivo para el lote 15112025

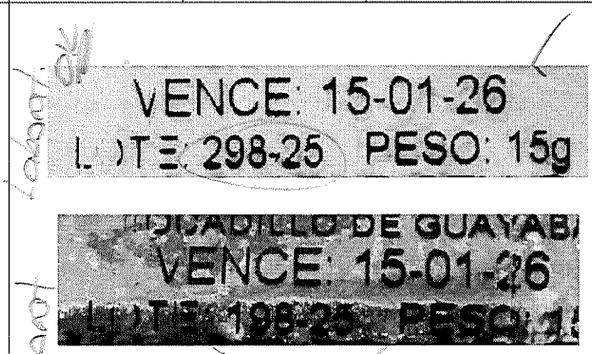
| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| GALLETA PUNTO ROJO - LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | 10112025 | 10/12/2025 | 40 g - 50 g - 60 g - 80 g - 100 g | 20 días | NSA-0011351-2021 |





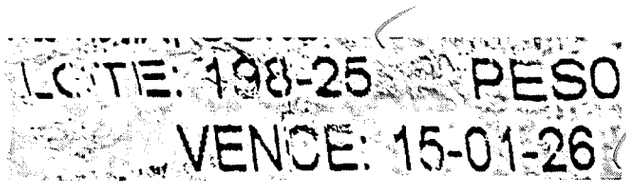
| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| BOCADILLO DE GUAYABA – GRAN KACTUS | 298-25 | 15-01-26 | 15 g | 8 meses | NSA-000573-2016 |
| | 198-25 | 15-01-26 | | | |






| NOMBRE - FABRICANTE | LOTE | FECHA VENCIMIENTO | GRAMAJE | VIDA ÚTIL | REGISTRO SANITARIO |
|---|---|---|---|---|---|
| BOCADILLO COMBINADO – GRAN KACTUS | 198-25 | 15-01-26 | 20g | 8 meses | NSA-000573-2016 |



| | |
|---|---|
| La Mejor | **PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD** |
| | **CERTIFICADO DE CALIDAD** |

**PRODUCTO:** LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
**LOTE:** 10
**FECHA DE PRODUCCIÓN:** 12/11/25
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 16/01/26

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA LOTE **10** con fecha de vencimiento **16/01/26** dando como resultado:

| **ANALISIS MICROBIOLOGICOS** | | |
|---|---|---|
| **FECHA DE SIEMBRA** | **AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML** | **COLIFORMES TOTALES UFC/ML** |
| 12/11/25 | 0 | 0 |

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

3/1/45

| | |
|---|---|
| La Mejor | **PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD** |
| | **CERTIFICADO DE CALIDAD** |

| **RESULTADOS FISICOQUIMICOS** | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ORGANOLEPTICO** | **DENSIDAD 1,0295-1,033** | **GRASA MIN 3,0%** | **ACIDEZ 0,13-0,17% ac. Láctico** | **SOLIDOS TOTALES min. 11,20%** | **SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%** | **CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H** | **PEROXIDASA neg** | **FOSFATASA neg** |
| Característico | 1.030 | 3.2 | 0.130 | 11.48 | 8.28 | -0.550 | NEG | NEG |

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: __ _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma:
---
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

3148

| | |
|---|---|
| La Mejor | **PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD** |
| | **CERTIFICADO DE CALIDAD** |

**PRODUCTO:** LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
**LOTE:** 12
**FECHA DE PRODUCCIÓN:** 14/11/25
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/01/26

Pasteurizadora La Mejor S.A está certificada bajo la Norma ISO 9001:2015, además, su laboratorio de microbiología ha demostrado competencia mediante la participación en el ensayo de Aptitud para la medición de indicadores de Calidad microbiológica en la leche cruda 23-INM-EA-02 organizado por el INM (instituto Nacional de Metrología).

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA LOTE **12** con fecha de vencimiento **18/01/26** dando como resultado:

| **ANALISIS MICROBIOLOGICOS** | | |
|---|---|---|
| **FECHA DE SIEMBRA** | **AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML** | **COLIFORMES TOTALES UFC/ML** |
| 14/11/25 | 0 | 0 |

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

3/148

| | |
|---|---|
| La Mejor | **PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD** |
| | **CERTIFICADO DE CALIDAD** |

| **RESULTADOS FISICOQUIMICOS** | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ORGANOLEPTICO** | **DENSIDAD 1,0295-1,033** | **GRASA MIN 3,0%** | **ACIDEZ 0,13-0,17% ac. Láctico** | **SOLIDOS TOTALES min. 11,20%** | **SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%** | **CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H** | **PEROXIDASA neg** | **FOSFATASA neg** |
| Característico | 1.0298 | 3.1 | 0.132 | 11.26 | 8.16 | -0.550 | NEG | NEG |

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos según el decreto 616 2006.

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: __ _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma:
---
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

2156

31151

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

# INFORME DE RESULTADOS M-2526412

**Fecha de emisión: 2025-11-21**

| INFORMACIÓN DEL CLIENTE | |
|---|---|
| **Razón Social** | INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S |
| **Nit** | 901133289-0 |
| **Direccion** | VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO |
| **Ciudad** | PIEDECUESTA |
| **Responsable** | Luis Javier Orozco Tovar |
| **Cargo** | Gerente |
| **Tel/Fax** | +573012737646 |
| **E-mail** | asistente@finatta.com,calidad@finatta.com |

| INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA | |
|---|---|
| **Lugar** | Planta |
| **Responsable** | INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S |
| **Fecha y Hora** | 2025-11-14 - 22:05:00 |
| **Cadena Custodia** | 23230 |
| **Motivo Toma** | Control de calidad |
| **Observaciones** | |

| INFORMACIÓN DE LA MUESTRA | | | |
|---|---|---|---|
| **Descripción de la Muestra (+)** | Muffin red velvet | | |
| **Lugar de análisis** | LABORATORIO INOQUALAB SAS | | |
| **Fecha de recepción** | 2025-11-15 | **No. de Muestra** | 2526412 |
| **Fecha de análisis** | 2025-11-15 | **Matriz** | ALIMENTO |
| **Tipo de Producto** | Alimento empacado | **Temperatura** | 30 °C |
| **Lote (+)** | 14/11/25 | **Fecha Vencimiento (+)** | 03/12/35 |
| **Fecha Elaboración (+)** | 14/11/25 | **Proveedor (+)** | No aplica |
| **Cantidad** | 100 g | **Empaque** | Bolsa plástica |
| **Área** | No aplica | **Observaciones** | Finatta |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Análisis | Método | +/- U | Unidades | Resultado | Valor Referencia | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de Escherichia coli | AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021 | 1 | UFC/g | <10 | < 10 | CUMPLE |
| Recuento de Mohos | AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023 | 1 | UFC/g | <10 | 100 - 200 | CUMPLE |

**Anotaciones:**

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



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

3152

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

## INFORME DE RESULTADOS M-2526412

**Fecha de emisión: 2025-11-21**

5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

**Observaciones:**
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

**PROCESA:** **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S. Bohórquez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

SANDRA BOHÓRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

3M53

| GLORIA COLOMBIA | FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD<br>PRODUCTO TERMINADO | |
|---|---|---|
| CÓDIGO: FR-CC-346 | VERSIÓN: 01 | PÁGINA 1 DE 1 |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL** |
| **SABOR:** | Tradicional |
| **PRESENTACIÓN:** | Bolsa x 200 ml |
| **LOTE:** | **2190** |
| **FECHA DE ANALISIS:** | 15 de octubre de 2025 |
| **FECHA DE PRODUCCIÓN:** | 18 de octubre de 2025 |
| **FECHA DE VENCIMIENTO:** | 15 de febrero de 2026 |

**ANALISIS FISICOQUIMICO**

| ANÁLISIS | UNIDAD | ESPECIFICACIÓN | | RESULTADO | METODO |
|---|---|---|---|---|---|
| | | MINIMO | MÁXIMO | | |
| Grasa | % m/v minimo | 2,1 | --- | 2,1% | IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819 |
| Densidad | g/ml 15ºC/15ºC | 1,034 | 1,036 | 1,035 | IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico |
| Acidez | %m/m A. Lactico | 0,068 | 0,08 | 0,089 | IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978 |
| pH | Unidades de pH | 6,65 | 6,75 | 6,66 | IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440 |
| Ext. Seco desengrasado | %m/m minimo | 8,80 | ** | 9,00% | IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103 |
| Ext. seco total | %m/m minimo | 10,90 | ** | 11,10% | IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979 |

**ANALISIS ORGANOLÉPTICOS**

| PARAMETRO | METODO | ESPECIFICACIÓN NTC 4433 | RESULTADO | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|
| Olor | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Sabor | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Color | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Consistencia | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |

**ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION ( 1407 de 2022 )**

**PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC ( 4433 )**

| Caso | Muestreo Clase | n | c | M |
|---|---|---|---|---|
| No aplica | 2 | 5 | 0 | No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c |

**LIBERACION DE MICROBIOLOGIA**

| NUMERO DE MUESTRA | CODIGO | RESULTADO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | L2190IA:12:54 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 2 | L2190IB:12:55 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 3 | L2190MA:17:54 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 4 | L2190MB:17:56 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 5 | L2190FB:21:07 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |

**LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS**

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

**Natalia Sandoval**
**Microbiologo de calidad**
**Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.**

**Cristian Socha**
**Inspector de Aseguramiento**
**Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.**

311 S9

GLORIA COLOMBIA

## CERTIFICADO DE CALIDAD

**PRODUCTO: AVENA TRADICIONAL UAT/UHT**
**PROVEEDOR: GLORIA COLOMBIA S.A**
**Presentación: 200 ml**
**Lote: 2342**
**Fecha de Producción:** 8 de noviembre de 2025 **Fecha de Vencimiento:** 8 de marzo de 2026
**Normatividad: NTC 5246 de 2004.**

### ANÁLISIS AVENA TRADICIONAL

| ANÁLISIS | UNIDAD | ESPECIFICACIÓN | | RESULTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | MINIMO | MÁXIMO | |
| **ANALISIS FISICOQUIMICO** | | | | |
| Contenido neto | g | 200 | --- | 200 |
| Grasa | % m/v | 2,1 | --- | 2,2% |
| Densidad | g/ml 15°C/15°C | 1,031 | 1,034 | 1,033 |
| Acidez | %m/m A. Lactico | 0,068 | 0,1 | 0,096 |
| pH | | 6,50 | 6,75 | 6,58 |
| Sólidos totales | % | 10,90 | ** | 11 |

### ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION ( 1407 de 2022 )

**PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC ( 4433 )**

| Caso | Muestreo Clase | n | c | M |
|---|---|---|---|---|
| No aplica | 2 | 5 | 0 | No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c |

### LIBERACION DE MICROBIOLOGIA

| NUMERO DE MUESTRA | CODIGO | RESULTADO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | L2342IA19:10 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 2 | L2342IB19:10 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 3 | L2342MA21:16 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 4 | L2342FA01:49 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 5 | L2342FB01:49 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |

### ORGANOLÉPTICOS

| | | |
|---|---|---|
| Olor | Característico | Característico |
| Sabor | Característico | Característico |
| Color | Característico | Característico |
| Consistencia | Viscoso | Viscoso |

**LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS**

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

Concepto : Cumple __X__

**Elaborado por:**

Natalia Sandoval
**Microbiologo de calidad**
**Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.**

Derly T.
**Derly Torres**
**Inspector de Aseguramiento**
**Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.**

Powered by CamScanner

3155

| GLORIA COLOMBIA | FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD<br>PRODUCTO TERMINADO | |
|---|---|---|
| CÓDIGO: FR-CC-346 | VERSIÓN: 01 | PÁGINA 1 DE 1 |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA TRADICIONAL** |
| **SABOR:** | Tradicional |
| **PRESENTACIÓN:** | Bolsa x 200 ml |
| **LOTE:** | **2298** |
| **FECHA DE ANALISIS:** | 31 de octubre de 2025 |
| **FECHA DE PRODUCCIÓN:** | 3 de noviembre de 2025 |
| **FECHA DE VENCIMIENTO:** | 3 de marzo de 2026 |

**ANALISIS FISICOQUIMICO**

| ANÁLISIS | UNIDAD | ESPECIFICACIÓN | | RESULTADO | METODO |
|---|---|---|---|---|---|
| | | MINIMO | MÁXIMO | | |
| Grasa | % m/v minimo | 2,1 | --- | 2,2% | IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819 |
| Densidad | g/ml 15°C/15°C | 1,034 | 1,036 | 1,034 | IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico |
| Acidez | %m/m A. Lactico | 0,068 | 0,08 | 0,8 | IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978 |
| pH | Unidades de pH | 6,65 | 6,75 | 6,65 | IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440 |
| Ext. Seco desengrasado | %m/m minimo | 8,80 | ** | 8,90% | IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103 |
| Ext. seco total | %m/m minimo | 10,90 | ** | 11,10% | IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979 |

**ANALISIS ORGANOLÉPTICOS**

| PARAMETRO | METODO | ESPECIFICACIÓN NTC 4433 | RESULTADO | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|
| Olor | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Sabor | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Color | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Consistencia | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |

**ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION ( 1407 de 2022 )**

**PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC ( 4433 )**

| Caso | Muestreo Clase | n | c | M |
|---|---|---|---|---|
| No aplica | 2 | 5 | 0 | No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c |

**LIBERACION DE MICROBIOLOGIA**

| NUMERO DE MUESTRA | CODIGO | RESULTADO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | L2298IA:16:48 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 2 | L2298MB:20:25 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 3 | L2298MA:20:23 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 4 | L2298FB:00:03 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 5 | L2298FA:00:02 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |

**LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS**

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

**Natalia Sandoval**

**Microbiologo de calidad**
**Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.**

**Cristian Socha**

**Inspector de Aseguramiento**
**Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.**

31156

| GLORIA COLOMBIA | FORMATO CERTIFICADO DE CALIDAD<br>PRODUCTO TERMINADO | |
|---|---|---|
| CÓDIGO: FR-CC-346 | VERSIÓN: 01 | PÁGINA 1 DE 1 |

| | |
|---|---|
| **PRODUCTO** | **BEBIDA CON LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA CON AVENA SABOR CANELA** |
| **SABOR:** | Canela |
| **PRESENTACIÓN:** | Bolsa x 200 ml |
| **LOTE:** | **2244** |
| **FECHA DE ANALISIS:** | 28 de octubre de 2025 |
| **FECHA DE PRODUCCIÓN:** | 26 de octubre de 2025 |
| **FECHA DE VENCIMIENTO:** | 23 de febrero de 2026 |

**ANALISIS FISICOQUIMICO**

| ANÁLISIS | UNIDAD | ESPECIFICACIÓN | | RESULTADO | METODO |
|---|---|---|---|---|---|
| | | MINIMO | MÁXIMO | | |
| Grasa | % m/v minimo | 2,1 | --- | 2,1% | IT-CC-134 Determinación de grasa en leches por método Gerber NTC 5819 |
| Densidad | g/ml 15ºC/15ºC | 1,034 | 1,036 | 1,031 | IT-CC-198 Determinación de densidad por peso especifico |
| Acidez | %m/m A. Lactico | 0,068 | 0,08 | 0,08 | IT-CC-127 Determinación de acidez titulable en leches y bebidas lacteas NTC 4978 |
| pH | Unidades de pH | 6,65 | 6,75 | 6,65 | IT-CC-152 Determinación de pH en alimentos NTC 440 |
| Ext. Seco desengrasado | %m/m minimo | 8,80 | ** | 8,9% | IT-CC-216 Determinación de Sólidos no grasos NTC6103 |
| Ext. seco total | %m/m minimo | 10,90 | ** | 11,00% | IT-CC-123 Determinación de sólidos totales en leches NTC 4979 |

**ANALISIS ORGANOLÉPTICOS**

| PARAMETRO | METODO | ESPECIFICACIÓN NTC 4433 | RESULTADO | CONCEPTO |
|---|---|---|---|---|
| Olor | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Sabor | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Color | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |
| Consistencia | Sensorial | Caracteristico | Caracteristico | Cumple |

**ANALISIS MICROBIOLÓGICO RESOLUCION ( 1407 de 2022 )**

**PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL NTC ( 4433 )**

| Caso | Muestreo Clase | n | c | M |
|---|---|---|---|---|
| No aplica | 2 | 5 | 0 | No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30 a 35°c y 5 a 10 dias a 55°c |

**LIBERACION DE MICROBIOLOGIA**

| NUMERO DE MUESTRA | CODIGO | RESULTADO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 1 | L2244IB:00:01 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 2 | L2244IA:23:58 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 3 | L2244MA:02:21 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 4 | L2244FB:04:21 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |
| 5 | L2244FA:04:17 | NO PRESENTA CRECIMIENTO BACTERIANO | NO APLICA |

**LAS MUESTRAS CUMPLEN CON LOS PARAMETROS ESTABLECIDOS**

LOS RESULTADOS SON VALIDOS UNICAMENTE PARA LAS MUESTRAS ANALIZADAS - LA REPRODUCCION TOTAL O PARCIAL DEBERA REALIZARSE CON AUTORIZACION ESCRITA DE GLORIA COLOMBIA S.A.S

**Natalia Sandoval**
**Microbiologo de calidad**
**Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.**

**Cristian Socha**
**Inspector de Aseguramiento**
**Gloria Colombia S.A.- Grupo Gloria.**

3157

| | |
|---|---|
| La Mejor | **PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD** |
| | **CERTIFICADO DE CALIDAD** |

**PRODUCTO:** BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA
**LOTE:** 02
**PRESENTACIÓN:** 200 ml
**FECHA DE PRODUCCIÓN:** 08/11/25
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 07/01/26

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA presentación 200 ml Lote **02** con fecha de vencimiento **07-01-26** dando como resultado:

| **RESULTADOS MICROBIOLOGICOS** | | | |
|---|---|---|---|
| **MUESTRA** | **COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g** | **COLIFORMES FECALES <3 NMP/g** | **MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g** |
| INICIO | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

| **RESULTADOS MICROBIOLOGICOS** |
|---|
| **ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria** |
| satisfactoria |

31158

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

| RESULTADOS FISICOQUIMICOS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ORGANOLEPTICO | DENSIDAD 1,037-1,050 | GRASA MIN 1.5 | ACIDEZ 7-10 °TH | BRIX 10-15 | PH 6,50-6,80 | PEROXIDO | VISCOSIDAD |
| Característico | 1,037 | 2.1 | 7.0 | 11 | 6.61 | 0 | 507 |

Firma:_____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse.
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

3159

| | |
|---|---|
| La Mejor | **PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD** |
| | **CERTIFICADO DE CALIDAD** |

**PRODUCTO:** BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA
**LOTE:** 03
**PRESENTACIÓN:** 200 ml
**FECHA DE PRODUCCIÓN:** 12/11/25
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 11/01/26

El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA presentación 200 ml Lote **03** con fecha de vencimiento **11-01-26** dando como resultado:

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS | | | |
|---|---|---|---|
| **MUESTRA** | **COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g** | **COLIFORMES FECALES <3 NMP/g** | **MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g** |
| INICIO | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) LARGA VIDA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS |
|---|
| **ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria** |
| satisfactoria |

3MGO

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

| RESULTADOS FISICOQUIMICOS | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **ORGANOLEPTICO** | **DENSIDAD 1,037-1,050** | **GRASA MIN 1.5** | **ACIDEZ 7-10 °TH** | **BRIX 10-15** | **PH 6,50-6,80** | **PEROXIDO** | **VISCOSIDAD** |
| Característico | 1,039 | 2.0 | 7.0 | 11 | 6.72 | 0 | 500 |

Firma:_____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse.
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

# INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

**INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52597**



## INFORMACIÓN DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CLIENTE:**<br>LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | **NIT/CC:**<br>9013899080 | **CONTACTO:**<br>Jessica Sarmiento | **CIUDAD:**<br>Girón |
| **DIRECCIÓN:**<br>Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander | **TÉLEFONO:**<br>3204081018 | **CORREO:**<br>calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com | **CRONOGRAMA DE MUESTREO:**<br>No registra |

## INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

**REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12008**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SOLICITANTE:**<br>Jessica Sarmiento | **MUESTRA TOMADA POR BIALAB:**<br>NO | **RESPONSABLE:**<br>CLIENTE | **SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:**<br>* Planta de Producción-Área Producto Terminado |
| **PROTOCOLO DE TOMA:**<br>* DEL CLIENTE | **FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:**<br>* 2025-11-08 07:45:00 | **FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:**<br>2025-11-08, 08:30:00 | **TEMPERATURA DE LA TOMA °C:**<br>* No aplica / No registra |
| **FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS:**<br>2025-11-08 | **TEMPERATURA DE RECIBO °C:**<br>20.10 | **FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:**<br>2025-11-12 | **FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:**<br>2025-11-12 |
| **DESVIACIONES:**<br>Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada | | **OBSERVACIONES**<br>*Información suministrada por el cliente | |

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MUESTRA No:**<br>MB-52597 | **TIPO DE MUESTRA**<br>ALIMENTO | **LOTE**<br>*11112025 | **CANTIDAD DE MUESTRA**<br>*100 g | **PROVEEDOR**<br>*No aplica/No registra |
| **FECHA DE PRODUCCIÓN**<br>*2025-11-08 | **FECHA DE VENCIMIENTO**<br>*2025-12-01 | **TIPO DE EMPAQUE**<br>Presentación Comercial | **MODO DE CONSERVACIÓN**<br>Ambiente | **ENVASE**<br>*No aplica/No registra |
| **CONDICIONES ESPECIFICAS:**<br>*Ninguna | | **DESCRIPCIÓN:**<br>*Roscon con Bocadillo<br>Momento de toma: *No Aplica | | |



3161

## RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | NORMA DE REFERENCIA | RESULTADO | INCERTIDUMBRE (U) | CONFORMIDAD | REGLA DE DECISIÓN | ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE | FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95 )** (ACREDITADO) | ISO 21527-2:2008 | Menor a 10 UFC/g | No Aplica | No Aplica | No Aplica | m 200 UFC/g | RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 |
| **RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI** (ACREDITADO) | ISO 16649-2:2001 | Menor a 10 UFC/g | No Aplica | No Aplica | No Aplica | m Menor a 10 UFC/g | RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 |
| **ANALISTA** **AMB002** | | | | | | | |

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:12/11/2025 15:35:23 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolivar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditaciòn ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el simbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

**FIN DEL INFORME DE RESULTADOS**

3116

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

# INFORME DE RESULTADOS M-2526411

**Fecha de emisión: 2025-11-21**

| INFORMACIÓN DEL CLIENTE | |
|---|---|
| **Razón Social** | INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S - INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S |
| **Nit** | 901133289-0 |
| **Direccion** | VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAÍSO |
| **Ciudad** | PIEDECUESTA |
| **Responsable** | Luis Javier Orozco Tovar |
| **Cargo** | Gerente |
| **Tel/Fax** | +573012737646 |
| **E-mail** | asistente@finatta.com,calidad@finatta.com |

| INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA | |
|---|---|
| **Lugar** | Planta |
| **Responsable** | INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC S.A.S |
| **Fecha y Hora** | 2025-11-14 - 22:05:00 |
| **Cadena Custodia** | 23230 |
| **Motivo Toma** | Control de calidad |
| **Observaciones** | |

| INFORMACIÓN DE LA MUESTRA | | | |
|---|---|---|---|
| **Descripción de la Muestra (+)** | Muffin de amapola | | |
| **Lugar de análisis** | LABORATORIO INOQUALAB SAS | | |
| **Fecha de recepción** | 2025-11-15 | **No. de Muestra** | 2526411 |
| **Fecha de análisis** | 2025-11-15 | **Matriz** | ALIMENTO |
| **Tipo de Producto** | Alimento empacado | **Temperatura** | 30 °C |
| **Lote (+)** | 14/11/25 | **Fecha Vencimiento (+)** | 03/12/35 |
| **Fecha Elaboración (+)** | 14/11/25 | **Proveedor (+)** | No aplica |
| **Cantidad** | 100 g | **Empaque** | Bolsa plástica |
| **Área** | No aplica | **Observaciones** | Finatta |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Análisis | Método | +/- U | Unidades | Resultado | Valor Referencia | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de Escherichia coli | AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021 | 1 | UFC/g | <10 | < 10 | CUMPLE |
| Recuento de Mohos | AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023 | 1 | UFC/g | <10 | 100 - 200 | CUMPLE |

**Anotaciones:**

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

31/64

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

## INFORME DE RESULTADOS M-2526411

**Fecha de emisión: 2025-11-21**

5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

**Observaciones:**
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

**PROCESA:** **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

S. Bohórquez

**ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA** **SANDRA BOHóRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

3/1/65

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

**PRODUCTO:** LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR VAINILLA
**LOTE:** 03
**PRESENTACIÓN:** 200 ml
**FECHA DE PRODUCCIÓN:** 15/11/25
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 14/01/26

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA presentación 200 ml Lote **03** con fecha de vencimiento **14/01/26** dando como resultado:

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS | | | |
|---|---|---|---|
| **MUESTRA** | **COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g** | **COLIFORMES FECALES <3 NMP/g** | **MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g** |
| INICIO | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS |
|---|
| **ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria** |
| satisfactoria |

| ANALISIS FISICOQUIMICOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ORGANOLEPTICO** | **SOLIDOS NO GRASOS 7.0** | **GRASA MIN. 3.0** | **ACIDEZ 0.13-0.16** | **PH 6,50-6,85** | **PEROXIDO** |
| Característico | 8.07 | 3.4 | 0.154 | 6.50 | 0 |

| ELABORADO POR | REVISADO POR | APROBADO POR | PAG 1 DE 1 |
|---|---|---|---|
| | | | |

3166

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

Firma: __ _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

3167

| | |
|---|---|
| | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

**PRODUCTO:** LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR VAINILLA
**LOTE:** 04
**PRESENTACIÓN:** 200 ml
**FECHA DE PRODUCCIÓN:** 30/10/25
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 29/12/25

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA presentación 200 ml Lote **04** con fecha de vencimiento **29/12/25** dando como resultado:

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS | | | |
|---|---|---|---|
| **MUESTRA** | **COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g** | **COLIFORMES FECALES <3 NMP/g** | **MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g** |
| INICIO | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR VAINILLA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS |
|---|
| **ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria** |
| satisfactoria |

| ANALISIS FISICOQUIMICOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ORGANOLEPTICO** | **SOLIDOS NO GRASOS 7.0** | **GRASA MIN. 3.0** | **ACIDEZ 0.13-0.16** | **PH 6,50-6,85** | **PEROXIDO** |
| Característico | 7.0 | 3.0 | 0.144 | 6.53 | 0 |

| ELABORADO POR | REVISADO POR | APROBADO POR | PAG 1 DE 1 |
|---|---|---|---|
| | | | |

31168

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

311-69

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

**PRODUCTO:** LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR FRESA
**LOTE:** 03
**PRESENTACIÓN:** 200 ml
**FECHA DE PRODUCCIÓN:** 14/11/25
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 13/01/26

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABO FRESA presentación 200 ml Lote 03 con fecha de vencimiento 13/01/26 dando como resultado:

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS | | | |
|---|---|---|---|
| **MUESTRA** | **COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g** | **COLIFORMES FECALES <3 NMP/g** | **MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g** |
| INICIO | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR FRESA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS |
|---|
| **ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria** |
| satisfactoria |

| ANALISIS FISICOQUIMICOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ORGANOLEPTICO** | **SOLIDOS NO GRASOS 7.0** | **GRASA MIN. 3.0** | **ACIDEZ 0.13-0.16** | **PH 6,50-6,80** | **PEROXIDO** |
| Característico | 7.49 | 3.0 | 0.142 | 6.56 | 0 |

| ELABORADO POR | REVISADO POR | APROBADO POR | PAG 1 DE 1 |
|---|---|---|---|
| | | | |

31170

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

Firma: _____
Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____
Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

31171

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

**PRODUCTO:** LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR CHOCOLATE
**LOTE:** 01
**PRESENTACIÓN:** 200 ml
**FECHA DE PRODUCCIÓN:** 16/10/25
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 15/12/25

El presente informe para dar a conocer resultados LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE presentación 200 ml Lote 01 con fecha de vencimiento 15/12/25 dando como resultado:

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS | | | |
|---|---|---|---|
| **MUESTRA** | **COLIFORMES TOTALES <93 NMP/g** | **COLIFORMES FECALES <3 NMP/g** | **MOHOS Y LEVADURAS <500 UFC/g** |
| INICIO | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |
| MITAD | <3 | <3 | <10 |
| FINAL | <3 | <3 | <10 |

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de LECHE SABORIZADA ENTERA (UHT) LARGA VIDA SABOR CHOCOLATE es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según El producto cumplía con los parámetros establecidos por la Resolución 1407 del 2022

| RESULTADOS MICROBIOLOGICOS |
|---|
| **ESTERILIDAD COMERCIAL satisfactoria** |
| satisfactoria |

| ANALISIS FISICOQUIMICOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **ORGANOLEPTICO** | **SOLIDOS NO GRASOS 7.0** | **GRASA MIN. 3.0** | **ACIDEZ 0.13-0.16** | **PH 6,50-6,80** | **PEROXIDO** |
| Característico | 9.95 | 3.0 | 0.13 | 6.50 | 0 |

| ELABORADO POR | REVISADO POR | APROBADO POR | PAG 1 DE 1 |
|---|---|---|---|
| | | | |

| | |
|---|---|
| La Mejor | PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD |
| | CERTIFICADO DE CALIDAD |

Firma: __ _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestion de Calidad.
Pasteurizadora la mejor.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

## RESULTADOS DE ANÁLISIS

**INFORME DE RESULTADOS Nº: 1357492**

| INFORMACIÓN DEL CLIENTE | | INFORMACIÓN DE LA MUESTRA | | INFORMACIÓN DE RECEPCIÓN | |
|---|---|---|---|---|---|
| CLIENTE: | ANDINA S.A. EN REORGANIZACION | LUGAR DE RECOGIDA: (^) | Envasadora ESSI | I.D. MUESTRA: | 25-10379 |
| NIT: | 807004000-6 | FECHA FABRICACIÓN (^) | 07/10/2025 | ODS: | N.E |
| TELÉFONO: | (7) 5709664 | FECHA VENCIMIENTO (^) | 05/01/2026 | FECHA DE MUESTREO: (^) | N.E |
| CONTACTO: | Alejandra Madariaga | LOTE (^) | 31071002 | FECHA DE RECEPCIÓN: | 07-10-2025 |
| DIRECCIÓN: | AUT. INTERNACIONAL VÍA SAN ANTONIO -CÚCUTA VEREDA EL PALMAR FINCA LA SOLITA | ESTADO: (^) | Procesado | MUESTRA T (º C): (^) | 21 |
| CIUDAD: | VILLA ROSARIO | TIPO DE EMPAQUE: (^) | Comercial | RESPONSABLE MUESTREO: | Cliente |
| COTIZACIÓN Nº: | 24-468 | TIPO DE MUESTRA: (^) | Derivados lácteos | RECEPCIÓN T (º C): | 20,45 |
| | | PRODUCTO: (^) | LECHE ENTERA UHT SABOR VAINILLA | CANTIDAD (g/mL): | 200mL |
| | | HORA MUESTREO: | N.E | OBSERVACIONES: (^) | N.E |
| ALMACCENAMIENTO CONTRAMUESTRA: | Análisis FQ: 15 días Análisis MB: 15 días | RESPONSABLE PROCESO CLIENTE: (^) | Alejandra Madariaga | | |

*Microbiología*

| FECHA DE ANÁLISIS (dd/mm/yyyy) | PARÁMETRO | RESULTADO | UNIDADES | INCERTIDUMBRE | LÍMITE CUANTIFICACIÓN | TÉCNICA ANALÍTICA | MÉTODO | NTC 4433 - Esterilidad Comercial | CONFORMIDAD |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 07/10/2025 | Crecimiento anaerobiosis 35°C | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |
| 07/10/2025 | Crecimiento anaerobiosis 55°C | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |
| 17/10/2025 | Control anaerobiosis 35°C | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |
| 17/10/2025 | Control anaerobiosis 55°C | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |
| 07/10/2025 | Crecimiento aerobiosis 35°C | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |
| 07/10/2025 | Crecimiento aerobiosis 55°C | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |
| 17/10/2025 | Control aerobiosis 35°C | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |
| 17/10/2025 | Control aerobiosis 55°C | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |

BIOPOLAB

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-LR-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

**RESULTADOS DE ANÁLISIS**

| INFORME DE RESULTADOS Nº: | | | | | 1357492 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 17/10/2025 | Olor | Normal | Normal/Anormal | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Normal | CUMPLE |
| 17/10/2025 | Aspecto | Característico | Característico/ No Característico | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Característico | CUMPLE |
| 07/10/2025 | pH inicial | 6,5 | Unidad de pH | NO APLICA | - | Electrometric Method | NTC 440 | Característico | NO APLICA |
| 17/10/2025 | pH final 35°C | 6,76 | Unidad de pH | NO APLICA | - | Electrometric Method | NTC 440 | Característico | NO APLICA |
| 17/10/2025 | pH final 55°C | 4,69 | Unidad de pH | NO APLICA | - | Electrometric Method | NTC 440 | Característico | NO APLICA |
| 17/10/2025 | Control ambiental | Negativo | Positivo/Negativo | NO APLICA | - | NTC 4433 | NTC 4433 | Negativo | CUMPLE |

* Análisis subcontratados
** Parámetros internos Cliente
Formato fecha: dd/mm/yyyy
N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Prueba de Esterilidad Comercial "SATISFACTORIA".
Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.

- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

**DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:**

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la toma de muestras y a otros datos descriptivos de la misma ni de las condiciones al momento de la toma.Los resultados emitidos corresponden a las muestras como se recibierón en el laboratorio

**INCERTIDUMBRE**

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

**REGLA DE DECISIÓN**

La regla de decisión aplicada[1] para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.
[1] Válida para técnicas cuantitativas

BIOPOLAB

3/4



Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 4
Fecha: 05/01/2022

**RESULTADOS DE ANÁLISIS**

| INFORME DE RESULTADOS Nº: | 1357492 |
|---|---|

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico Alimentos PQA-00495

FIN DEL INFORME

Fecha de expedición: 17/10/2025

Elaborado por: Javier Eduardo Muñoz Torres

BIOPOLAB

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 18 No. 63a - 50 Piso 6. Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 5405700/5406606, Bogotá
www.biopolab.com



3445

31176

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

# INFORME DE RESULTADOS M-2526426

**Fecha de emisión: 2025-11-21**

| INFORMACIÓN DEL CLIENTE | |
|---|---|
| **Razón Social** | CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS |
| **Nit** | 901099345-1 |
| **Direccion** | CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO |
| **Ciudad** | GIRON |
| **Responsable** | Sonia Correa |
| **Cargo** | Gerente |
| **Tel/Fax** | +57573233205790 |
| **E-mail** | gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com |

| INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA | |
|---|---|
| **Lugar** | Planta |
| **Responsable** | LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda |
| **Fecha y Hora** | 2025-11-15 - 09:41:02 |
| **Cadena Custodia** | 23237 |
| **Motivo Toma** | Control de calidad |
| **Observaciones** | Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba. |

| INFORMACIÓN DE LA MUESTRA | | | |
|---|---|---|---|
| **Descripción de la Muestra (+)** | Mantecada | | |
| **Lugar de análisis** | LABORATORIO INOQUALAB SAS | | |
| **Fecha de recepción** | 2025-11-15 | **No. de Muestra** | 2526426 |
| **Fecha de análisis** | 2025-11-15 | **Matriz** | ALIMENTO |
| **Tipo de Producto** | Alimento empacado | **Temperatura** | 24 °C |
| **Lote (+)** | A48015 | **Fecha Vencimiento (+)** | 05/12/25 |
| **Fecha Elaboración (+)** | N/A | **Proveedor (+)** | N/A |
| **Cantidad** | 200 g | **Empaque** | Bolsa plástica |
| **Área** | Proceso | **Observaciones** | - |

**RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS**

| Análisis | Método | +/- U | Unidades | Resultado | Valor Referencia | Conformidad |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de Escherichia coli | AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021 | 1 | UFC/g | <10 | < 10 | CUMPLE |
| Recuento de Mohos | AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023 | 1 | UFC/g | <10 | 100 - 200 | CUMPLE |

**Anotaciones:**

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

31177

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

## INFORME DE RESULTADOS M-2526426

**Fecha de emisión: 2025-11-21**

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

**Observaciones:**
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

**PROCESA:** **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

**ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA**

S. Bohórquez

**SANDRA BOHóRQUEZ / COORDINACIÓN TÉCNICA**

*** FIN DEL INFORME ***

# INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

**INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52904**



## INFORMACIÓN DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CLIENTE:**<br>LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | **NIT/CC:**<br>9013899080 | **CONTACTO:**<br>Jessica Sarmiento | **CIUDAD:**<br>Girón |
| **DIRECCIÓN:**<br>Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander | **TÉLEFONO:**<br>3204081018 | **CORREO:**<br>calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com | **CRONOGRAMA DE MUESTREO:**<br>No registra |

## INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

**REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12093**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SOLICITANTE:**<br>Jessica Sarmiento | **MUESTRA TOMADA POR BIALAB:**<br>NO | **RESPONSABLE:**<br>CLIENTE | **SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:**<br>* Planta de producción - Área producto terminado |
| **PROTOCOLO DE TOMA:**<br>* BL-RE-POEMB01 | **FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:**<br>* 2025-11-15 08:00:00 | **FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:**<br>2025-11-15, 10:05:00 | **TEMPERATURA DE LA TOMA °C:**<br>* No aplica / No registra |
| **FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS:**<br>2025-11-15 | **TEMPERATURA DE RECIBO °C:**<br>1.00 | **FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:**<br>2025-11-20 | **FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:**<br>2025-11-20 |
| **DESVIACIONES:**<br>Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada | | **OBSERVACIONES**<br>*Información suministrada por el cliente al momento de la toma | |

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MUESTRA No:**<br>MB-52904 | **TIPO DE MUESTRA**<br>ALIMENTO | **LOTE**<br>*18112025 | **CANTIDAD DE MUESTRA**<br>*100 g | **PROVEEDOR**<br>*No aplica/No registra |
| **FECHA DE PRODUCCIÓN**<br>*2025-11-18 | **FECHA DE VENCIMIENTO**<br>*2025-12-08 | **TIPO DE EMPAQUE**<br>Presentación Comercial | **MODO DE CONSERVACIÓN**<br>Ambiente | **ENVASE**<br>*No aplica/No registra |
| **CONDICIONES ESPECIFICAS:**<br>*Ninguna | | **DESCRIPCIÓN:**<br>*Pan de Maíz<br>*Registro INVIMA:NSA -0008855-2020<br>Momento de toma: *No Aplica | | |



3M 13

## RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

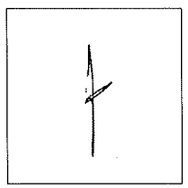
| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | NORMA DE REFERENCIA | RESULTADO | INCERTIDUMBRE (U) | CONFORMIDAD | REGLA DE DECISIÓN | ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE | FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95 ) (ACREDITADO) | ISO 21527-2:2008 | Menor a 40 UFC/g | ±2 | No Aplica | No Aplica | m 200 UFC/g | RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 |
| RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO) | ISO 16649-2:2001 | Menor a 10 UFC/g | No Aplica | No Aplica | No Aplica | m Menor a 10 UFC/g | RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 |
| ANALISTA<br>AMB003 | | | | | | | |

Revisó



VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó



JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:20/11/2025 12:38:39 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el simbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

**FIN DEL INFORME DE RESULTADOS**

3180

ALISCCA®
• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 15 de Noviembre de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

| | |
|---|---|
| **Servicio Microbiologico** | SMC-45922 |
| **Empresa** | PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8 |
| **Direccion** | Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo |
| **Solicitante** | Ing Jhony Giraldo |
| **Telefono** | 3116120191 |
| **Email** | calidadpsantacatalina@gmail.com |
| **Fecha toma de muestras** | 2025-10-10 |
| **Hora toma de muestras** | 12:05:00 |
| **Fecha recepcion de muestras** | 2025-10-10 |
| **Hora recepcion de muestras** | 13:58:00 |
| **Causa del analisis** | Control de Calidad |
| **Responsable toma de muestras** | Juan Colorado |
| **Procedencia** | Planta de producción |
| **Codigo de muestra** | MC-10749-25 |
| **Nombre** | Galleta Rizada |
| **Proveedor o encargado** | Panificadora Santa Catalina |
| **Temperatura de toma de muestra** | 25.4 $^{O}$C |
| **Temperatura de ingreso** | 26.3 $^{O}$C |
| **Cantidad de muestra** | 200 g |
| **Lote** | 265 |
| **Fecha de vencimiento** | 2025-12-08 |
| **Fecha de analisis o siembra** | 2025-10-10 |

| Análisis | Resultado | Técnica/Método | Resolución 1407 de 5 AGO 2022 |
|---|---|---|---|
| * Rto de E.coli | <10 UFC/g | NTC 4458:2018 | <10 UFC/g |
| *Rto de Mohos | <10 UFC/g | ISO 21527/ 2/ 2008 | 200 UFC/g |

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analiticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento, SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

31181

# INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

| CODIGO: | FECHA: | VERSION: |
|---|---|---|
| IF-F-002 | 2024-04-22 | 01 |

**INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5966-25-0**

**FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24**

**DATOS GENERALES DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CLIENTE** | ALIMENTOS RICOLAC S.A.S. | **CONTACTO** | GONZALO ACOSTA |
| **NIT** | 800.064.536-2-5 | **TELEFONO** | 8245772 |
| **DIRECCIÓN** | CRA. 3 No 5-35/5-39 | **CARGO** | GERENTE |
| **CIUDAD** | SUBACHOQUE | **E-MAIL** | controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com |

**INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **LUGAR DE TOMA DE ITEM** | PLANTA DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S | **FECHA DE TOMA DE ÍTEM** | 2025-10-22 | **HORA** | N.E |
| **RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM** | | **FECHA DE RECEPCIÓN** | 2025-10-22 | **HORA** | 14:00:00 |
| ALIMENTOS RICOLAC S.A.S. | | **FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS** | 2025-10-22 | | |

**IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **N° ÍTEM DE ENSAYO** | API-5966-25 | **FECHA PRODUCCIÓN (+)** | 22-OCT-25 |
| **IDENTIFICACIÓN (+)** | PRODUCTO TERMINADO: COCADA DE LECHE | **FECHA VENCIMIENTO (+)** | 19-ENE-2026 |
| **FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)** | ALIMENTOS RCOLAC S.A.S | **LOTE (+)** | 25057 |
| **PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)** | BOLSA PLASTICA X 200 g | **TEMPERATURA TOMA ÍTEMS** | AMB |
| **CANTIDAD DEL ÍTEM** | 5 | **TEMPERATURA RECEPCIÓN** | 21.1°C |

**OBSERVACIONES**

**RESULTADOS**

| PARÁMETRO | MÉTODO UTILIZADO | n | RESULTADOS | U | UNIDADES | ESPECIFICACIÓN c | ESPECIFICACIÓN m | ESPECIFICACIÓN M |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de Bacillus cereus | ISO 7932:2004/Amd 1:2020 ^ | 1 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | 100 | 500 |
| | | 2 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 3 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 4 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 5 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | | |
| Recuento de Escherichia coli | ISO 16649-2:2001 Acreditado. | 1 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | <10 | - |
| | | 2 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 3 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 4 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 5 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | | |
| Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva | ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado. | 1 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | 100 | 200 |
| | | 2 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 3 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 4 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 5 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | | |
| Búsqueda de Listeria monocytogenes | PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802 ^ | 1 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | Ausente | - |
| | | 2 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 3 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 4 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 5 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| Búsqueda de Salmonella spp. | PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023 ^ | 1 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | Ausente | - |
| | | 2 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 3 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 4 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 5 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L) | Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^ | 1 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | 100 | 500 |
| | | 2 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 3 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 4 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 5 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |

**INTERPRETACION DE RESULTADO**

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.14 -Postre de leche pasteurizado-"

**Observaciones**

**¹Análisis subcontratado**

**- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.**

**- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).**

**- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.**

**- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.**

**- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.**

**- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar**

**- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.**

**- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad**

**- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.**

| INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO | | | ONAC ACREDITADO / API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD |
|---|---|---|---|
| CODIGO: IF-F-002 | FECHA: 2024-04-22 | VERSION: 01 | ISO/IEC 17025:2017 23-LAB-051 |

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guia para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

31183

# INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD Análisis de Alimentos

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

| CODIGO: | FECHA: | VERSION: |
|---|---|---|
| IF-F-002 | 2024-04-22 | 01 |

**INFORME DE RESULTADOS No. M-API-6190-25-0**

**FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-11-04**

**DATOS GENERALES DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| CLIENTE | ALIMENTOS RICOLAC S.A.S. | CONTACTO | GONZALO ACOSTA |
| NIT | 800.064.536-2-5 | TELEFONO | 8245772 |
| DIRECCIÓN | CRA. 3 No 5-35/5-39 | CARGO | GERENTE |
| CIUDAD | SUBACHOQUE | E-MAIL | controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com |

**INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| LUGAR DE TOMA DE ITEM | PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS | FECHA DE TOMA DE ÍTEM | 2025-10-31 | HORA | 12:15:00 |
| RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM | | FECHA DE RECEPCIÓN | 2025-10-31 | HORA | 12:15:00 |
| ALIMENTOS RICOLAC S.A.S. | | FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS | 2025-10-31 | | |

**IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| N° ÍTEM DE ENSAYO | API-6190-25 | FECHA PRODUCCIÓN (+) | 29-OCT-25 |
| IDENTIFICACIÓN (+) | PRODUCTO TERMINADO: COCADA DE LECHE | FECHA VENCIMIENTO (+) | 26-ENE-26 |
| FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+) | ALIMENTOS RICOLAC SAS | LOTE (+) | 25058 |
| PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+) | BOLSA PLASTICA X 200 g | TEMPERATURA TOMA ÍTEMS | AMBIENTE |
| CANTIDAD DEL ÍTEM | 5 | TEMPERATURA RECEPCIÓN | 19.9°C |

**OBSERVACIONES**

**RESULTADOS**

| PARÁMETRO | MÉTODO UTILIZADO | n | RESULTADOS | U | UNIDADES | ESPECIFICACIÓN c | ESPECIFICACIÓN m | ESPECIFICACIÓN M |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de Bacillus cereus | ISO 7932:2004/Amd 1:2020 ^ | 1 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | 100 | 500 |
| | | 2 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 3 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 4 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 5 | <100 | NO APLICA | UFC/g o mL | 1 | | |
| Recuento de Escherichia coli | ISO 16649-2:2001 Acreditado. | 1 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | <10 | - |
| | | 2 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 3 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 4 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 5 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 0 | | |
| Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva | ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado. | 1 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | 100 | 200 |
| | | 2 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 3 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 4 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | | |
| | | 5 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 1 | | |
| Búsqueda de Listeria monocytogenes | PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802 ^ | 1 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | Ausente | - |
| | | 2 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 3 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 4 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 5 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| Búsqueda de Salmonella spp. | PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023 ^ | 1 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | Ausente | - |
| | | 2 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 3 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 4 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| | | 5 | Ausente¹ | NO APLICA | /25 g o mL | 0 | | |
| Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L) | Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^ | 1 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | 100 | 500 |
| | | 2 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 3 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 4 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 5 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |

**INTERPRETACION DE RESULTADO**

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.14 -Postre de leche pasteurizado-"

**Observaciones**

**¹ANÁLISIS SUBCONTRATADO**

**- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.**

**- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de items de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).**

**- Este informe de análisis solo puede ser reproducido integramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.**

**- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.**

**- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.**

**- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar**

**- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.**

**- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad**

**- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.**

31184

| INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO | | | ONAC ACREDITADO · API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD |
|---|---|---|---|
| CODIGO: IF-F-002 | FECHA: 2024-04-22 | VERSION: 01 | ISO/IEC 17025:2017 23-LAB-051 |

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

31185

# INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

| CODIGO: | FECHA: | VERSION: |
|---|---|---|
| IF-F-002 | 2024-04-22 | 01 |

ONAC ACREDITADO — ISO/IEC 17025:2017 — 23-LAB-051

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD Analistas de Alimentos

| INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5965-25-0 | | | |
|---|---|---|---|
| FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24 | | | |
| **DATOS GENERALES DEL CLIENTE** | | | |
| **CLIENTE** | ALIMENTOS RICOLAC S.A.S. | **CONTACTO** | GONZALO ACOSTA |
| **NIT** | 800.064.536-2-5 | **TELEFONO** | 8245772 |
| **DIRECCIÓN** | CRA. 3 No 5-35/5-39 | **CARGO** | GERENTE |
| **CIUDAD** | SUBACHOQUE | **E-MAIL** | controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com |

| INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **LUGAR DE TOMA DE ITEM** | PLANTA DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S | **FECHA DE TOMA DE ÍTEM** | 2025-10-22 | **HORA** | N.E |
| **RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM** | | **FECHA DE RECEPCIÓN** | 2025-10-22 | **HORA** | 14:00:00 |
| ALIMENTOS RICOLAC S.A.S. | | **FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS** | 2025-10-22 | | |

| IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO | | | |
|---|---|---|---|
| **Nº ÍTEM DE ENSAYO** | API-5965-25 | **FECHA PRODUCCIÓN (+)** | 21-OCT-25 |
| **IDENTIFICACIÓN (+)** | PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA | **FECHA VENCIMIENTO (+)** | 18-ENE-26 |
| **FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)** | ALIMENTOS RICOLAC S.A.S | **LOTE (+)** | 25017 |
| **PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)** | BOLSA PLASTICA X 200 g | **TEMPERATURA TOMA ÍTEMS** | AMB°C |
| **CANTIDAD DEL ÍTEM** | 5 | **TEMPERATURA RECEPCIÓN** | 21.1°C |
| **OBSERVACIONES** | | | |
| | | | |

**RESULTADOS**

| PARÁMETRO | MÉTODO UTILIZADO | n | RESULTADOS | U | UNIDADES | ESPECIFICACIÓN c | ESPECIFICACIÓN m | ESPECIFICACIÓN M |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L) | Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^ | 1 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | 10 | 100 |
| | | 2 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 3 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 4 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 5 | <10 | NO APLICA | UFC/g o mL | 2 | | |
| Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva | ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado. | 1 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 0 | <100 | - |
| | | 2 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 3 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 4 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 0 | | |
| | | 5 | <100 | +/- 2 | UFC/g o mL | 0 | | |
| Recuento de Coliformes | ISO 4832:2006 Acreditado. | 1 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 2 | <10 | - |
| | | 2 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 3 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 4 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 2 | | |
| | | 5 | <10 | +/- 1 | UFC/g o mL | 2 | | |

**INTERPRETACION DE RESULTADO**

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

**Observaciones**

**- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.**

**- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).**

**- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.**

**- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.**

**- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.**

**- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar**

**- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.**

**- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad**

**- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.**

**- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.**

**- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guia ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.**

**- * Parámetro no requerido en especificación**

**- ** Parámetro no solicitado por el cliente**

**- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.**

**- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.**

**APROBADO POR:**

31186



WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

# INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

**INFORME DE RESULT ADOSINF-MB-52906**



## INFORMACIÓN DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CLIENTE:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | **NIT/CC:** 9013899080 | **CONTACTO:** Jessica Sarmiento | **CIUDAD:** Girón |
| **DIRECCIÓN:** Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander | **TÉLEFONO:** 3204081018 | **CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com | **CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra |

## INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

**REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12093**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SOLICITANTE:** Jessica Sarmiento | **MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** NO | **RESPONSABLE:** CLIENTE | **SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** * Planta de Producción-Área Producto Terminado |
| **PROTOCOLO DE TOMA:** * DEL CLIENTE | **FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** * 2025-11-15 08:00:00 | **FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-11-15, 09:25:00 | **TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** * No aplica / No registra |
| **FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS:** 2025-11-15 | **TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 19.90 | **FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-11-20 | **FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-11-20 |
| **DESVIACIONES:** Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada | | **OBSERVACIONES** *Información suministrada por el cliente | |

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MUESTRA No:** MB-52906 | **TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO | **LOTE** *15112025 | **CANTIDAD DE MUESTRA** *100 g | **PROVEEDOR** *No aplica/No registra |
| **FECHA DE PRODUCCIÓN** *2025-11-15 | **FECHA DE VENCIMIENTO** *2025-12-15 | **TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial | **MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente | **ENVASE** *No aplica/No registra |
| **CONDICIONES ESPECIFICAS:** *Ninguna | | **DESCRIPCIÓN:** *Galleta Combinada Momento de toma: *No Aplica | | |



3181

## RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | NORMA DE REFERENCIA | RESULTADO | INCERTIDUMBRE (U) | CONFORMIDAD | REGLA DE DECISIÓN | ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE | FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI** (ACREDITADO) | ISO 16649-2:2001 | Menor a 10 UFC/g | No Aplica | No Aplica | No Aplica | m Menor a 10 UFC/g | RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 |
| **RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95 )** (ACREDITADO) | ISO 21527-2:2008 | Menor a 10 UFC/g | No Aplica | No Aplica | No Aplica | M 200 UFC/g | RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 |
| **ANALISTA** AMB003 | | | | | | | |

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:20/11/2025 12:38:39 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditación ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

**FIN DEL INFORME DE RESULTADOS**

# INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

**INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52601**



## INFORMACIÓN DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CLIENTE:**<br>LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | **NIT/CC:**<br>9013899080 | **CONTACTO:**<br>Jessica Sarmiento | **CIUDAD:**<br>Girón |
| **DIRECCIÓN:**<br>Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander | **TÉLEFONO:**<br>3204081018 | **CORREO:**<br>calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com | **CRONOGRAMA DE MUESTREO:**<br>No registra |

## INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

**REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12008**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SOLICITANTE:**<br>Jessica Sarmiento | **MUESTRA TOMADA POR BIALAB:**<br>NO | **RESPONSABLE:**<br>CLIENTE | **SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:**<br>* Planta de Producción-Área Producto Terminado |
| **PROTOCOLO DE TOMA:**<br>* DEL CLIENTE | **FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:**<br>* 2025-11-08 07:45:00 | **FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:**<br>2025-11-08, 08:30:00 | **TEMPERATURA DE LA TOMA °C:**<br>* No aplica / No registra |
| **FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS:**<br>2025-11-08 | **TEMPERATURA DE RECIBO °C:**<br>20.10 | **FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:**<br>2025-11-12 | **FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:**<br>2025-11-12 |
| **DESVIACIONES:**<br>Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada | | **OBSERVACIONES**<br>*Información suministrada por el cliente | |

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MUESTRA No:**<br>MB-52601 | **TIPO DE MUESTRA**<br>ALIMENTO | **LOTE**<br>*10112025 | **CANTIDAD DE MUESTRA**<br>*100 g | **PROVEEDOR**<br>*No aplica/No registra |
| **FECHA DE PRODUCCIÓN**<br>*2025-11-08 | **FECHA DE VENCIMIENTO**<br>*2025-12-10 | **TIPO DE EMPAQUE**<br>Presentación Comercial | **MODO DE CONSERVACIÓN**<br>Ambiente | **ENVASE**<br>*No aplica/No registra |
| **CONDICIONES ESPECIFICAS:**<br>*Ninguna | | **DESCRIPCIÓN:**<br>*Galleta Punto Rojo<br>Momento de toma: *No Aplica | | |



3 de 3

# INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

**INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52601**



## INFORMACIÓN DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| **CLIENTE:**<br>LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S | **NIT/CC:**<br>9013899080 | **CONTACTO:**<br>Jessica Sarmiento | **CIUDAD:**<br>Girón |
| **DIRECCIÓN:**<br>Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander | **TÉLEFONO:**<br>3204081018 | **CORREO:**<br>calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com | **CRONOGRAMA DE MUESTREO:**<br>No registra |

## INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

**REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 12008**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **SOLICITANTE:**<br>Jessica Sarmiento | **MUESTRA TOMADA POR BIALAB:**<br>NO | **RESPONSABLE:**<br>CLIENTE | **SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:**<br>* Planta de Producción-Área Producto Terminado |
| **PROTOCOLO DE TOMA:**<br>* DEL CLIENTE | **FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:**<br>* 2025-11-08 07:45:00 | **FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:**<br>2025-11-08, 08:30:00 | **TEMPERATURA DE LA TOMA °C:**<br>* No aplica / No registra |
| **FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS:**<br>2025-11-08 | **TEMPERATURA DE RECIBO °C:**<br>20.10 | **FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:**<br>2025-11-12 | **FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:**<br>2025-11-12 |
| **DESVIACIONES:**<br>Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada | | **OBSERVACIONES**<br>*Información suministrada por el cliente | |

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **MUESTRA No:**<br>MB-52601 | **TIPO DE MUESTRA**<br>ALIMENTO | **LOTE**<br>*10112025 | **CANTIDAD DE MUESTRA**<br>*100 g | **PROVEEDOR**<br>*No aplica/No registra |
| **FECHA DE PRODUCCIÓN**<br>*2025-11-08 | **FECHA DE VENCIMIENTO**<br>*2025-12-10 | **TIPO DE EMPAQUE**<br>Presentación Comercial | **MODO DE CONSERVACIÓN**<br>Ambiente | **ENVASE**<br>*No aplica/No registra |
| **CONDICIONES ESPECIFICAS:**<br>*Ninguna | | **DESCRIPCIÓN:**<br>*Galleta Punto Rojo<br>Momento de toma: *No Aplica | | |



3 de 4

## RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | NORMA DE REFERENCIA | RESULTADO | INCERTIDUMBRE (U) | CONFORMIDAD | REGLA DE DECISIÓN | ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE | FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI** (ACREDITADO) | ISO 16649-2:2001 | Menor a 10 UFC/g | No Aplica | No Aplica | No Aplica | m Menor a 10 UFC/g | RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 |
| **RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95 )** (ACREDITADO) | ISO 21527-2:2008 | Menor a 10 UFC/g | No Aplica | No Aplica | No Aplica | M 200 UFC/g | RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 |
| **ANALISTA** AMB002 | | | | | | | |

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Firmante digital: Jose Orlando Blanco Lozano
Fecha:12/11/2025 15:37:55 -05:00

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditaciòn ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

**FIN DEL INFORME DE RESULTADOS**

31192

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 7 de 8

| INFORMACION DEL CLIENTE | | | |
|---|---|---|---|
| Solicitante: | Lacky Lucky Company SAS | Contacto: | Jhon González |
| Dirección: | Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón | Teléfono: | 3123518166 |
| Ciudad: | Vélez | Email: | calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com |
| Nit: | 900811158-1 | N° Contrato: | N.A. |

| INFORMACION DE LA MUESTRA | | | |
|---|---|---|---|
| Informe No. | AL-1603 | No de Muestra: | 7 |
| Lugar y/o punto de muestreo: | Producción | Matriz de la muestra: | Alimentos |
| Procedimiento de muestreo: | LB-I02 | Identificación de la mue stra: | 5.4. Bocadillo |
| Tipo de muestreo: | Simple | | |
| Plan o Acta de Muestreo: | 20414 | | Bocadillo de guayaba |
| Fecha y hora de Muestreo: | 16/10/2025 - 0:00 | | |
| Fecha y hora Recepción: | 16/10/2025 - 4:23 | | |
| Recepcionado por: | Paola Latorre | | Lote: 298-25 F. Producción: 16/10/25 F. Vencimiento: 15/01/26 |
| Fecha Ejecución de Ensayos: | 17/10/2025 17/10/25 | Muestras Tomadas por: | Cliente |
| Fecha de Emisión: | 23/10/2025 | Condición de Muestra: | Ambiente |

RESULTADOS DE ENSAYOS

| Cod. | Fecha de análisis | Ensayo | Método | Unidades | NORMA (Valor Maximo) | Resultado AL-1603-7 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 304 | 17/10/25 | Mohos y Levaduras | NTC 4132 | UFC/g | 1000 UFC/g | <10 |

*(+) =< LC Menor al límite de cuantificación*

***La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.***

**Método de Rerencia:*
*NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA*

*"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S*
*Cualquier modificación no autorizada, fraude o falsificación del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"*

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

*FIN DEL INFORME*

3119B

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102739

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 4 de 8

**INFORMACION DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Solicitante:** | Lacky Lucky Company SAS | **Contacto:** | Jhon González |
| **Dirección:** | Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón | **Teléfono:** | 3123518166 |
| **Ciudad:** | Vélez | **Email:** | calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com |
| **Nit:** | 900811158-1 | **N° Contrato:** | N.A. |

**INFORMACION DE LA MUESTRA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Informe No.** | AL-1532 | **No de Muestra:** | 4 |
| **Lugar y/o punto de muestreo:** | Producción | **Matriz de la muestra:** | Alimentos |
| **Procedimiento de muestreo:** | LB-I02 | **Identificación de la muestra:** | 5.4. Bocadillo |
| **Tipo de muestreo:** | Simple | | |
| **Plan o Acta de Muestreo:** | 20414 | | Bodillo de Guayaba |
| **Fecha y hora de Muestreo:** | 7/24/2025 - 0:00 | | |
| **Fecha y hora Recepción :** | 23/07/2025 - 4:23 | | |
| **Recepcionado por:** | Paola Latorre | | Lote: 198-25 F. Producción: 17/07/25 F. Vencimiento: 15/01/26 |
| **Fecha Ejecución de Ensayos:** | 23/07/2025 23/07/25 | **Muestras Tomadas por:** | Cliente |
| **Fecha de Emisión:** | 30/07/2025 | **Condición de Muestra:** | Ambiente |

**RESULTADOS DE ENSAYOS**

| Cod. | Fecha de análisis | Ensayo | Método | Unidades | NORMA (Valor Maximo) | Resultado AL-1532-4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 304 | 23/07/25 | Mohos y Levaduras | NTC 4132 | UFC/g | 1000 UFC/g | <10 |

*(+) = < LC Menor al límite de cuantificación*

*La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.*

***Método de Rerencia:***
*NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA*

*"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S*
*Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"*

**Observaciones:**

**Revisado y Aprobado por:**

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

***FIN DEL INFORME***

31194

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 1 de 5

**INFORMACION DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Solicitante: | Lacky Lucky Company SAS | Contacto: | Jhon González |
| Dirección: | Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón | Teléfono: | 3123518166 |
| Ciudad: | Vélez | Email: | calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com |
| Nit: | 900811158-1 | N° Contrato: | N.A. |

**INFORMACION DE LA MUESTRA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Informe No. | AL-1532-1 | No de Muestra: | 1 |
| Lugar y/o punto de muestreo: | Producción | Matriz de la muestra: | Alimentos |
| Procedimiento de muestreo: | LB-I02 | Identificación de la mue stra: | 5.4. Bocadillo |
| Tipo de muestreo: | Simple | | |
| Plan o Acta de Muestreo: | 20414 | | Combinado-1 |
| Fecha y hora de Muestreo: | 7/24/2025 - 0:00 | | |
| Fecha y hora Recepción : | 23/07/2025 - 4:23 | | |
| Recepcionado por: | Paola Latorre | | Lote: 198-25 F. Producción: 17/07/25 F. Vencimiento: 15/01/26 |
| Fecha Ejecución de Ensayos: | 23/07/2025 23/07/25 | Muestras Tomadas por: | Cliente |
| Fecha de Emisión: | 30/07/2025 | Condición de Muestra: | Ambiente |

**RESULTADOS DE ENSAYOS**

| Cod. | Fecha de análisis | Ensayo | Método | Unidades | NORMA (Valor Maximo) | Resultado AL-1532-1 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 304 | 23/07/25 | Mohos y Levaduras | NTC 4132 | UFC/g | 1000 UFC/g | <10 |
| 162 | 23/07/25 | Staphylococcus aureus coagulasa positiva | NTC 4779 - ISO 6888-1 | UFC/g | <100 UFC/g | <100 |

*(+) =< LC Menor al límite de cuantificación*

***La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.***

**Método de Rerencia:*
*NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA*

*"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"*

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

*FIN DEL INFORME*

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 2 de 5

**INFORMACION DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Solicitante: | Lacky Lucky Company SAS | Contacto: | Jhon González |
| Dirección: | Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón | Teléfono: | 3123518166 |
| Ciudad: | Vélez | Email: | calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com |
| Nit: | 900811158-1 | N° Contrato: | N.A. |

**INFORMACION DE LA MUESTRA**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Informe No. | AL-1532-2 | No de Muestra: | 2 |
| Lugar y/o punto de muestreo: | Producción | Matriz de la muestra: | Alimentos |
| Procedimiento de muestreo: | LB-I02 | Identificación de la muestra: | 5.4. Bocadillo |
| Tipo de muestreo: | Simple | | |
| Plan o Acta de Muestreo: | 20414 | | Combinado-2 |
| Fecha y hora de Muestreo: | 7/24/2025 - 0:00 | | |
| Fecha y hora Recepción : | 23/07/2025 - 4:23 | | |
| Recepcionado por: | Paola Latorre | | Lote: 198-25 F. Producción: 17/07/25 F. Vencimiento: 15/01/26 |
| Fecha Ejecución de Ensayos: | 23/07/2025 23/07/25 | Muestras Tomadas por: | Cliente |
| Fecha de Emisión: | 30/07/2025 | Condición de Muestra: | Ambiente |

**RESULTADOS DE ENSAYOS**

| Cod. | Fecha de análisis | Ensayo | Método | Unidades | NORMA (Valor Maximo) | Resultado AL-1532-2 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 304 | 23/07/25 | Mohos y Levaduras | NTC 4132 | UFC/g | 1000 UFC/g | <10 |
| 162 | 23/07/25 | Staphylococcus aureus coagulasa positiva | NTC 4779 - ISO 6888-1 | UFC/g | <100 UFC/g | <100 |

*(+) =< LC Menor al límite de cuantificación*

***La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.***

**Método de Rerencia:*
*NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA*

*"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S*
*Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"*

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

*FIN DEL INFORME*

3196

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER101733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 3 de 5

| INFORMACION DEL CLIENTE | | | |
|---|---|---|---|
| Solicitante: | Lacky Lucky Company SAS | Contacto: | Jhon González |
| Dirección: | Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón | Teléfono: | 3123518166 |
| Ciudad: | Vélez | Email: | calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com |
| Nit: | 900811158-1 | N° Contrato: | N.A. |

| INFORMACION DE LA MUESTRA | | | |
|---|---|---|---|
| Informe No. | AL-1532-3 | No de Muestra: | 3 |
| Lugar y/o punto de muestreo: | Producción | Matriz de la muestra: | Alimentos |
| Procedimiento de muestreo: | LB-I02 | Identificación de la mue stra: | 5.4. Bocadillo |
| Tipo de muestreo: | Simple | | |
| Plan o Acta de Muestreo: | 20414 | | Combinado-3 |
| Fecha y hora de Muestreo: | 7/24/2025 - 0:00 | | |
| Fecha y hora Recepción : | 23/07/2025 - 4:23 | | |
| Recepcionado por: | Paola Latorre | | Lote: 198-25 F. Producción: 17/07/25 F. Vencimiento: 15/01/26 |
| Fecha Ejecución de Ensayos: | 23/07/2025 23/07/25 | Muestras Tomadas por: | Cliente |
| Fecha de Emisión: | 30/07/2025 | Condición de Muestra: | Ambiente |

RESULTADOS DE ENSAYOS

| Cod. | Fecha de análisis | Ensayo | Método | Unidades | NORMA (Valor Maximo) | Resultado AL-1532-3 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 304 | 23/07/25 | Mohos y Levaduras | NTC 4132 | UFC/g | 1000 UFC/g | <10 |
| 162 | 23/07/25 | Staphylococcus aureus coagulasa positiva | NTC 4779 - ISO 6888-1 | UFC/g | <100 UFC/g | <100 |

*(+) = < LC Menor al límite de cuantificación*

***La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.***

**Método de Rerencia:*
*NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA*

*"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S*
*Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"*

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

*FIN DEL INFORME*

3197

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER102733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 4 de 5

**INFORMACION DEL CLIENTE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Solicitante: | Lacky Lucky Company SAS | Contacto: | Jhon González |
| Dirección: | Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón | Teléfono: | 3123518166 |
| Ciudad: | Vélez | Email: | calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com |
| Nit: | 900811158-1 | N° Contrato: | N.A. |

**INFORMACION DE LA MUESTRA**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Informe No. | AL-1532-4 | | No de Muestra: | 4 | |
| Lugar y/o punto de muestreo: | Producción | | Matriz de la muestra: | Alimentos | |
| Procedimiento de muestreo: | LB-I02 | | Identificación de la muestra: | 5.4. Bocadillo | |
| Tipo de muestreo: | Simple | | | | |
| Plan o Acta de Muestreo: | 20414 | | | Combinado-4 | |
| Fecha y hora de Muestreo: | 7/24/2025 | - 0:00 | | | |
| Fecha y hora Recepción : | 23/07/2025 | - 4:23 | | | |
| Recepcionado por: | Paola Latorre | | | Lote: 198-25 | F. Producción: 17/07/25 F. Vencimiento: 15/01/26 |
| Fecha Ejecución de Ensayos: | 23/07/2025 | 23/07/25 | Muestras Tomadas por: | Cliente | |
| Fecha de Emisión: | 30/07/2025 | | Condición de Muestra: | Ambiente | |

**RESULTADOS DE ENSAYOS**

| Cod. | Fecha de análisis | Ensayo | Método | Unidades | NORMA (Valor Maximo) | Resultado AL-1532-4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 304 | 23/07/25 | Mohos y Levaduras | NTC 4132 | UFC/g | 1000 UFC/g | <10 |
| 162 | 23/07/25 | Staphylococcus aureus coagulasa positiva | NTC 4779 - ISO 6888-1 | UFC/g | <100 UFC/g | <100 |

*(+) =< LC Menor al límite de cuantificación*

***La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.***

**Método de Rerencia:*
*NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA*

*"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apanencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"*

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

*FIN DEL INFORME*

31198

CONTROL Y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

SC-CER103733

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 09-10-2019 Páginas 5 de 5

## INFORMACION DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Solicitante: | Lacky Lucky Company SAS | Contacto: | Jhon González |
| Dirección: | Km 12 vía Barbosa Vélez, Vereda El Limón | Teléfono: | 3123518166 |
| Ciudad: | Vélez | Email: | calidad@alimentosgrankactus.com; resultadosmuestreoproyectal123@gmail.com |
| Nit: | 900811158-1 | N° Contrato: | N.A. |

## INFORMACION DE LA MUESTRA

| | | | |
|---|---|---|---|
| Informe No. | AL-1532-5 | No de Muestra: | 5 |
| Lugar y/o punto de muestreo: | Producción | Matriz de la muestra: | Alimentos |
| Procedimiento de muestreo: | LB-I02 | Identificación de la mue stra: | 5.4. Bocadillo |
| Tipo de muestreo: | Simple | | |
| Plan o Acta de Muestreo: | 20414 | | Combinado-5 |
| Fecha y hora de Muestreo: | 7/24/2025 - 0:00 | | |
| Fecha y hora Recepción : | 23/07/2025 - 4:23 | | |
| Recepcionado por: | Paola Latorre | | Lote: 198-25 F. Producción: 17/07/25 F. Vencimiento: 15/01/26 |
| Fecha Ejecución de Ensayos: | 23/07/2025 23/07/25 | Muestras Tomadas por: | Cliente |
| Fecha de Emisión: | 30/07/2025 | Condición de Muestra: | Ambiente |

## RESULTADOS DE ENSAYOS

| Cod. | Fecha de análisis | Ensayo | Método | Unidades | NORMA (Valor Maximo) | Resultado AL-1532-5 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 304 | 23/07/25 | Mohos y Levaduras | NTC 4132 | UFC/g | 1000 UFC/g | <10 |
| 162 | 23/07/25 | Staphylococcus aureus coagulasa positiva | NTC 4779 - ISO 6888-1 | UFC/g | <100 UFC/g | <100 |

*(+) = < LC Menor al límite de cuantificación*

***La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según Resolución 1407 de 2022, numeral 5.4.***

**Método de Rerencia:*
*NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA*

*"Este informe de laboratorio es válido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S*
*Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"*

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°527

*FIN DEL INFORME*

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

31199

# BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6  Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com  www.asdelvalle.com

312000

| AS DEL VALLE Alimentos Solidarios del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD |
|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI |

| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |
|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha de la visita** | 19 al 21 de noviembre de 2025 | **Hora Inicio** | 8:00 a. m. | **Hora finalización** | 5:00 p. m. |
| **Lugar** | Bodega Piedecuesta - Operador Consorcio 82-M Santander | | | | |
| **Tema** | Verificación y liberación de alimentos y productos para la semana 1, del 24 al 28 de noviembre del 2025, para la modalidad Ración Industrializada. | | | | |

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Siendo las 08:00 am de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 8680 raciones de la modalidad ración industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Piedecuesta del operador Consorcio 82-M Santander.

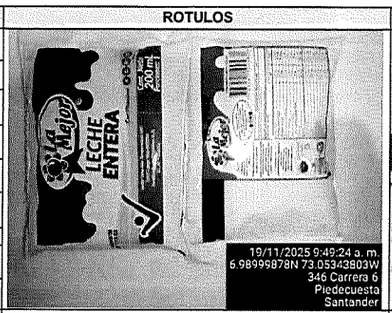
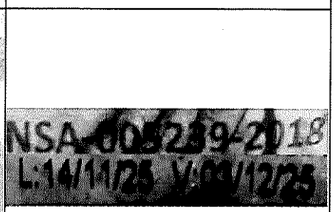
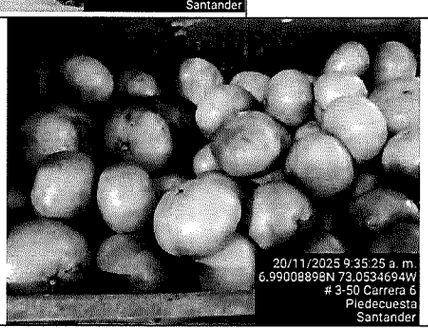
## MENÚS A ENTREGRA DEL 24 AL 28 DE NOVIEMBRE

| SEMANA No. 1 | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **COMPONENTES** | **MENÚ No. 1** | **MENÚ No. 2** | **MENÚ No. 3** | **MENÚ No. 4** | **MENÚ No. 5** |
| **LÁCTEOS** | LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | BEBIDA LACTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | LECHE LIQUIDA ENTERA UAT (UHT), LARGA VIDA VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE. |
| **DERIVADO DE CEREAL** | MUFFIN RED VELVET | PONQUE DE AMAPOLA | MANTECADA, HORNEADA | PAN DE MAIZ | GALLETA COMBINADA |
| **FRUTA** | ***MANDARINA*** | ***NARANJA*** | ***MANGO*** | / | / |
| **AZÚCARES Y DULCES** | / | / | / | CHOCOLATINA | BOCADILLO DE GUAYABA |

- Menú 3: Intercambio de BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT por LECHE SABORIZADA aplica para todas las zonas.
- Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por COCADA aplica para todas las zonas.

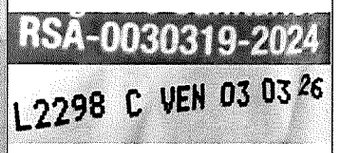
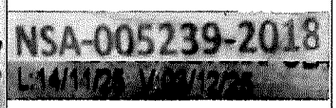
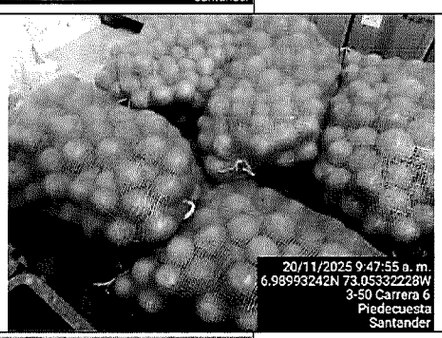
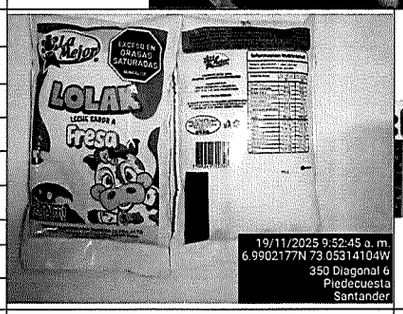
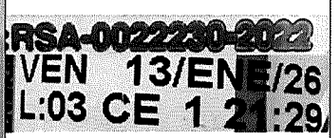
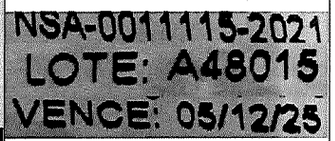
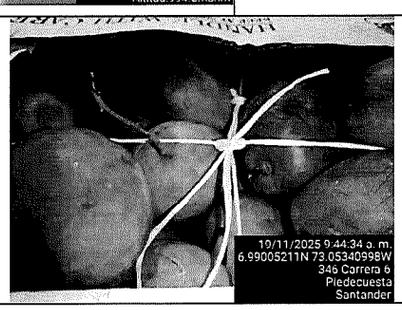
**Se relacionan intercambios parciales (aplican únicamente para las sedes educativas relacionadas)**

- Menú 2: Intercambio de PONQUE DE AMAPOLA por ROSCON CON BOCADILLO
- Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por LECHE CONDENSADA
- Menú 4: Intercambio de PAN DE MAIZ por GALLETA RIZADA
- Menú 5: Intercambio de GALLETA COMBINADA por GALLETA PUNTO ROJO
- Menú 5: Intercambio de BOCADILLO DE GUAYABA por BOCADILLO COMBINADO

| PRODUCTO | TRAZABILIDAD | ROTULOS | REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV |
|---|---|---|---|
| LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA | MARCA: La mejor<br>FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>REGISTRO SANITARIO: RSA-0008617-2019<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/05/28<br>LOTE: 12 - 10<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 18 /ENE/26 - 16 /ENE /26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 216 ml |  |  |
| MUFFIN RED VELVET | MARCA: FINATTA<br>FABRICANTE: INDUSTRIAS ALIMENTICIA FINATA HC S.A.S<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-005239-2018<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA: 2028/08/09<br>LOTE: 14/11/25<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 48g - 58g - 62g - 83g - 110g |  |  |
| MANDARINA | MARCA: N.A<br>PROVEEDOR: Comercializadora de víveres de Colombia SAS.<br>REGISTRO SANITARIO N.A<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A<br>LOTE N.A<br>FECHA DE VENCIMIENTO N.A<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 142,9 g - 171,4 g<br>MUESTRA: 153 g - 179 g |  | |

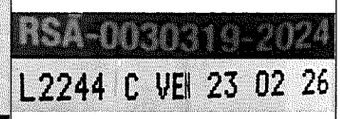
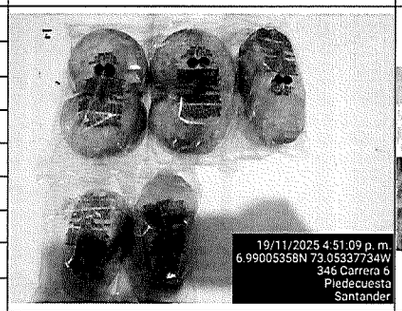
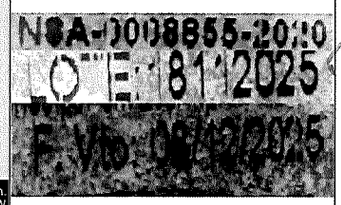
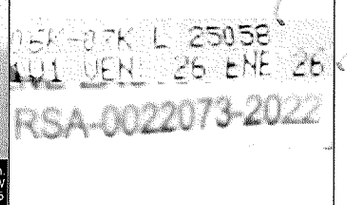
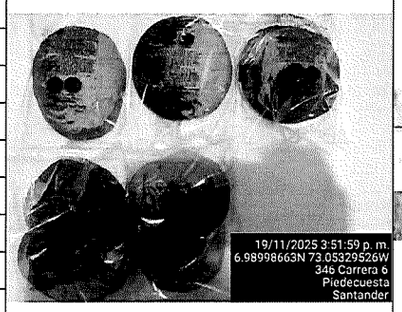
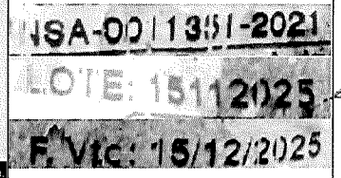
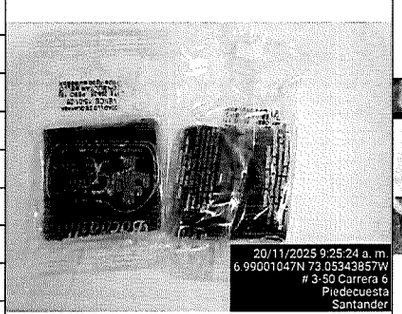
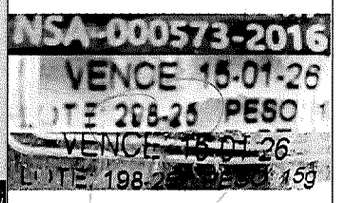
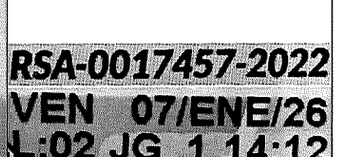
312 09

| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD<br>PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN<br>ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
|---|---|---|
| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| AVENA TRADICIONAL | MARCA: ALGARRA<br>FABRICANTE: GLORIA COLOMBIA S.A.S<br>REGISTRO SANITARIO: RSA-0030319-2024<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/03/06<br>LOTE: 2298<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 03 03 26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 217 ml |  |  |
| PONQUE DE AMAPOLA | MARCA: FINATTA<br>FABRICANTE: INDUSTRIAS ALIMENTICIA FINATA HC S.A.S<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-005239-2018<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA: 2028/08/09<br>LOTE: 14/11/25<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 48,08g - 54,53g - 67,33g - 91,43g - 134,60g |  |  |
| NARANJA | MARCA: N.A<br>PROVEEDOR: Comercializadora de víveres de Colombia SAS.<br>REGISTRO SANITARIO N.A<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A<br>LOTE N.A<br>FECHA DE VENCIMIENTO N.A<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 166,7 g - 200 g<br>MUESTRA: 174 g - 250 g |  | |
| LECHE SABOR A FRESA | MARCA: la mejor<br>FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>REGISTRO SANITARIO : RSA-0022230-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/11/04<br>LOTE : 03<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 13/ENE/26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 217 ml |  |  |
| MANTECADA | MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS<br>FABRICANTE: CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA: 2031/09/01<br>LOTE: A48015<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 49,15g - 54,31g - 63,20g -82,10g - 104,25g |  |  |
| MANGO | MARCA: N.A<br>PROVEEDOR: Comercializadora de víveres de Colombia SAS.<br>REGISTRO SANITARIO N.A<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A<br>LOTE N.A<br>FECHA DE VENCIMIENTO N.A<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200g - 240g<br>MUESTRA: 214,69 - 284,5g |  | |

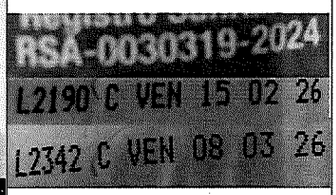
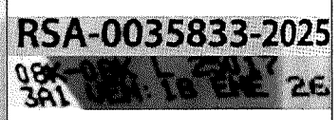
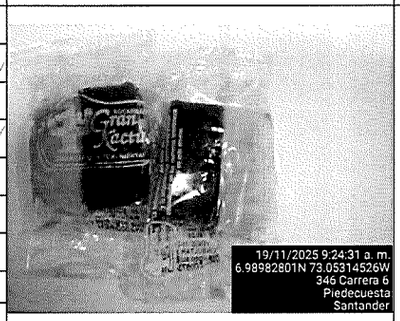
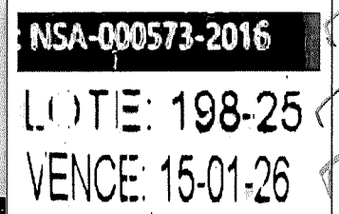
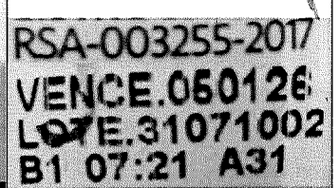
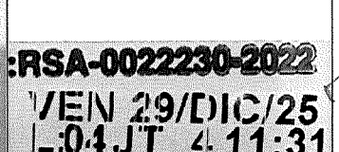
3120

| | | |
|---|---|---|
| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | |
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| AVENA CANELA | MARCA: ALGARRA<br>FABRICANTE: GLORIA COLOMBIA S.A.S<br>REGISTRO SANITARIO RSA-0030319-2024<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/03/06<br>LOTE: 2244<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 23 02 26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 218 ml |  |  |
| PAN DE MAÍZ | MARCA: la molienda del pan SAS<br>FABRICANTE: la molienda del pan SAS<br>NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0008855-2020<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA: 2030/07/21<br>LOTE: 18112025<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 43,60g - 57,40g - 69,70g - 91,65g - 125,40g |  |  |
| COCADA | MARCA: RICOLAC<br>FABRICANTE: ALIMENTOS RICOLAC S.A.S<br>REGISTRO SANITARIO : RSA-0022073-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/09/23<br>LOTE: 25058<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 26 ENE 26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 20g<br>MUESTRA: 25 g |  |  |
| GALLETA COMBINADA | MARCA: la molienda del pan SAS<br>FABRICANTE: la molienda del pan SAS<br>NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011351-2021<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA: 2031/10/14<br>LOTE: 15112025<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 46,53g - 60,37g - 62,80g - 85,10g - 105,57g |  |  |
| BOCADILLO DE GUAYABA | MARCA: GRAN KACTUS<br>FABRICANTE: LACKY LUCK COMPANY S.A.S<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA NSA-000573-2016<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA: 2026/03/02<br>LOTE: 298- 25 / 198-25<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26 / 15-01-26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 15g<br>MUESTRA: 16 g |  |  |
| AVENA TRADICIONAL (REMANENTE) | MARCA: la mejor<br>FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>REGISTRO SANITARIO : RSA-0017457-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/02/04<br>LOTE: 02<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 07/ENE/26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 221 ml |  |  |

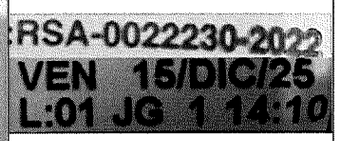
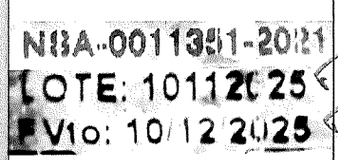
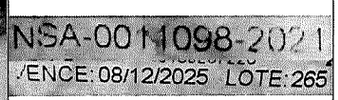
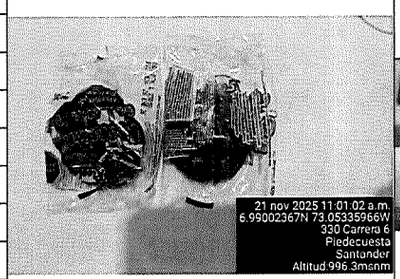
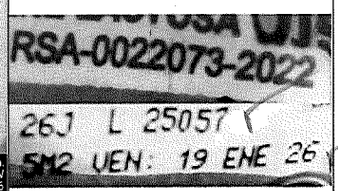
312 03

| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD<br>PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN<br>ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
|---|---|---|
| **Código: AN-FO-004** | **Versión: 01** | **Fecha de emisión: 01/08/2024** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| AVENA TRADICIONAL (REMANENTE) | MARCA: ALGARRA<br>FABRICANTE: GLORIA COLOMBIA S.A.S<br>REGISTRO SANITARIO RSA-0030319-2024<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/03/06<br>LOTE: 2190 - 2342<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 15 02 26 - 08 03 26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 217 ml |  |  |
| LECHE CONDENSADA (REMANENTE) | MARCA: RICOLAC<br>FABRICANTE: ALIMENTOS RICOLAC S.A.S<br>REGISTRO SANITARIO : RSA-0035833-2025<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/02/25<br>LOTE: 25017<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 18 ENE 26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 217 ml |  |  |
| BOCADILLO CONBINADO (REMANENTE) | MARCA: GRAN KACTUS<br>FABRICANTE: LACKY LUCK COMPANY S.A.S.<br>NOTIFICACION SANITARIA : NSA-000573-2016<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA:2026/03/02<br>LOTE: 198-25<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 20 g<br>MUESTRA: 23 g |  |  |
| ROSCON DE BOCADILLO (REMANENTE) | MARCA: la molienda del pan SAS<br>FABRICANTE: la molienda del pan SAS<br>NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0008855-2020<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA: 2030/07/21<br>LOTE: 11112025<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 45 g - 53 g - 65 g -86 g - 107 g |  |  |
| LECHE SABOR A VAINILLA (REMANENTE) | MARCA: NORLACTEOS<br>FABRICANTE: ANDINA S.A. EN REORGANIZACION<br>REGISTRO SANITARIO : RSA-003255-2017<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:2027/03/17<br>LOTE: 31071002<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 050126<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 233 ml |  |  |
| LECHE SABOR A VAINILLA (REMANENTE) | MARCA: la mejor<br>FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>REGISTRO SANITARIO : RSA-0022230-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/02/04<br>LOTE: 04<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 29/DIC/25<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 219 ml |  |  |

312 04

| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD<br>PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN<br>ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
|---|---|---|
| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| LECHE SABOR A CHOCOLATE (REMANENTE) | MARCA: la mejor<br>FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>REGISTRO SANITARIO : RSA-0022230-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/02/04<br>LOTE: 01<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 15/DIC/25<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 219 ml |  |  |
| GALLETA PUNTO ROJO (REMANENTE) | MARCA: la molienda del pan SAS<br>FABRICANTE: la molienda del pan SAS<br>NOTIFICACION SANITARIA: NSA-0011351-2021<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/10/14<br>LOTE: 10112025<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 49,15g - 54,31g - 63,20g -82,10g - 104,25g |  |  |
| GALLETA RIZADA (REMANENTE) | MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS<br>FABRICANTE: PANIFICADORA SANTA CATALINA SAS<br>NOTIFICACION SANITARIA : NSA-0011098-2021<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA:2031/08/31<br>LOTE: 265<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 49,15g - 54,31g - 63,20g -82,10g - 104,25g |  |  |
| COCADA (REMANENTE) | MARCA: RICOLAC<br>FABRICANTE: ALIMENTOS RICOLAC S.A.S<br>REGISTRO SANITARIO : RSA-0022073-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2030/02/25<br>LOTE: 25057<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 19 ENE 26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 20 g<br>MUESTRA: 24 g |  |  |

312 05

| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | |
|---|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |

OBSERVACION

Siendo las 5 pm de la tarde se cierra el acta de liberacion de Racion Industrializada para la semana del 24 al 28 de Noviembre, se. Socializa la visita y se deja copia.

| POR PARTE DE LA INTERVENTORIA | POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR |
|---|---|
| Firma: | Firma: |
| Nombre: Miguel Angel Restrepo H. | Nombre: Juan Carlos Reyes Barrera |
| C.C: 1.096.952.633. | C.C: 79186418 |

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

# EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 19 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA - 200 g - LOTE: 12 - FECHA DE VENCIMIENTO: 18 /ENE /26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA - 200 g - LOTE: 10 - FECHA DE VENCIMIENTO: 16 /ENE /26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET - 40g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET - 50g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET - 60g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET - 80g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET - 100g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANDARINA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | AVENA TRADICIONAL - 200 ml - LOTE: 2298 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03 03 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PONQUE DE AMAPOLA - 40 g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PONQUE DE AMAPOLA - 50 g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PONQUE DE AMAPOLA - 60 g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PONQUE DE AMAPOLA - 80 g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PONQUE DE AMAPOLA - 100 g - LOTE: 14/11/25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | NARANJA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTOR DE CAMPO | Miguel Angel Reatiga H. CC. 1096952633 |

3106

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

## EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 19 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | LECHE SABOR A FRESA - 200 ml - LOTE : 03 - FECHA DE VENCIMIENTO: 13/ENE/26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 40 g - LOTE: A48015 - FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 50 g - LOTE: A48015 - FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 60 g - LOTE: A48015 - FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 80 g - LOTE: A48015 - FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 100 g - LOTE: A48015 - FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANGO | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | AVENA CANELA - 200 g - LOTE: 2244 - FECHA DE VENCIMIENTO: 23 02 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 40 g - LOTE: 18112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 50 g - LOTE: 18112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 60 g - LOTE: 18112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 80 g - LOTE: 18112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 100 g - LOTE: 18112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | COCADA - 20 g - LOTE: 25058 - FECHA DE VENCIMIENTO: 26 ENE 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA - 40 g - LOTE: 15112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTOR DE CAMPO | Miguel Angel Reatiga H. CC. 1096952633 |

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

## EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

**CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803**

**CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066**

**FECHA: 19 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025**

**BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander**

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | GALLETA COMBINADA - 50 g - LOTE: 15112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA - 60 g - LOTE: 15112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA - 80 g - LOTE: 15112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA - 100 g - LOTE: 15112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | BOCADILLO DE GUAYABA - 15 g - LOTE: 298- 25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | BOCADILLO DE GUAYABA - 15 g - LOTE: 198-25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

**NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.**

**OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables**

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTOR DE CAMPO | Miguel Angel Reatiga H. CC. 1096952633 |

3788

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

## EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

**CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803**

**CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066**

**FECHA: 19 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025 (REMANENTE)**

**BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander**

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | AVENA TRADICIONAL - 200 ml - LOTE: 02 - FECHA DE VENCIMIENTO: 07/ENE/26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | AVENA TRADICIONAL - 200 ml - LOTE: 2190 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15 02 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | AVENA TRADICIONAL- 200 ml - LOTE: 2342 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08 03 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | LECHE CONDENSADA - 200 ml - LOTE: 25017 - FECHA DE VENCIMIENTO: 18 ENE 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | BOCADILLO CONBINADO- 20 g - LOTE: 198-25 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROCON DE BOCADILLO - 40 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROCON DE BOCADILLO- 50 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROCON DE BOCADILLO - 60 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROCON DE BOCADILLO - 80 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROCON DE BOCADILLO - 100 g - LOTE: 11112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | LECHE SABOR A VAINILLA - 200 ml - LOTE: 31071002 - FECHA DE VENCIMIENTO: 050126 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

**NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.**

**OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados (remanentes), son aceptables**

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTOR DE CAMPO | Miguel Angel Reatiga. CC. 1096952633 |

3109

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

## EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA-

**CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803**

**CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066**

**FECHA: 19 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025 (REMANENTE)**

**BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander**

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | LECHE SABOR A VAINILLA - 200 ml - LOTE: 04 - FECHA DE VENCIMIENTO: 29/DIC/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | LECHE SABOR A CHOCOLATE - 200 ml - LOTE: 01 - FECHA DE VENCIMIENTO: 15/DIC/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO- 40 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO - 50 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO - 60 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO - 80 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO - 100 g - LOTE: 10112025 - FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA RIZADA - 40 g- LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA RIZADA - 50 g- LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA RIZADA - 60 g- LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA RIZADA - 80 g- LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

**NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.**

**OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados (remanentes), son aceptables**

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTOR DE CAMPO | Miguel Angel Reatiga H. CC. 1096952633 |

3/10

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

# EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE
## -RACION INDUSTRIALIZADA-

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066 |
| FECHA: 19 AL 21 DE NOVIEMBRE DE 2025 (REMANENTE) | BODEGA / OFICINA: Bodega Piedecuesta, Carrera 6 # 3-50 antigua Argentina- Consorcio 82-M Santander |

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | GALLETA RIZADA - 100 g- LOTE: 265 - FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | COCADA - 20 g - LOTE: 25057 - FECHA DE VENCIMIENTO: 19 ENE 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados (remanentes), son aceptables

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| MIGUEL ANGEL REATIGA HERRERA- INTERVENTOR DE CAMPO | Miguel Angel Reatiga. CC. 1096952633 |

3121

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

312 12

# BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

312 13

| | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD |
|---|---|
| AS DEL VALLE | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI |

| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |
|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha de la visita** | 19 Y 20 DE NOVIEMBRE DE 2025 | **Hora Inicio** | 8:00 a. m. | **Hora finalización** | 6:00 p. m. |
| **Lugar** | Bodega Socorro, Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo - Consorcio 82-M Santander | | | | |
| **Tema** | Verificación y liberación de alimentos y productos para la semana 1, del 24 al 28 de Noviembre de 2025, para la modalidad ración industrializada. | | | | |

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Siendo las 8:00 de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 5.618 raciones de la modalidad ración industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Socorro del operador Consorcio 82-M Santander.

## MENÚS A ENTREGRA DEL 24 AL 28 DE NOVIEMBRE

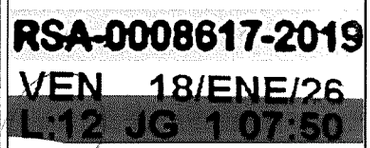
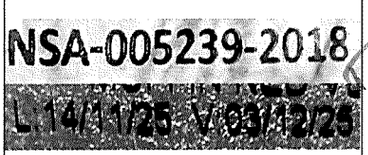
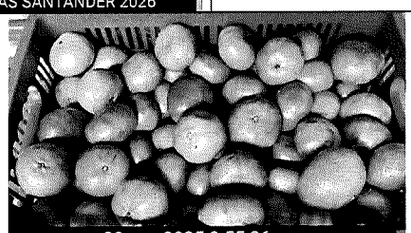
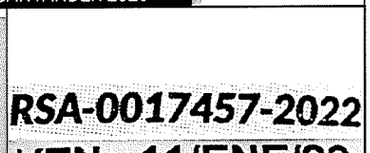
**SEMANA No. 1**

| COMPONENTES | MENÚ No. 1 | MENÚ No. 2 | MENÚ No. 3 | MENÚ No. 4 | MENÚ No. 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| **LÁCTEOS** | LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES: NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | LECHE LIQUIDA ENTERA UAT (UHT), LARGA VIDA VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE |
| **DERIVADO DE CEREAL** | MUFFIN RED VELVET | PONQUE DE AMAPOLA | MANTECADA, HORNEADA | PAN DE MAIZ | GALLETA COMBIINADA |
| **FRUTA** | ***MANDARINA*** | ***NARANJA*** | ***MANGO*** | / | / |
| **AZÚCARES Y DULCES** | / | / | / | CHOCOLATINA | BOCADILLO DE GUAYABA |

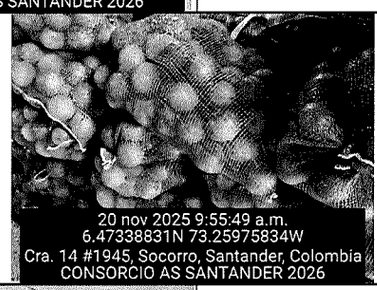
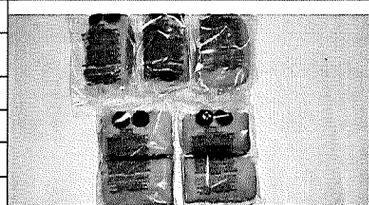
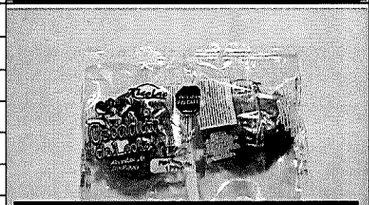
- Menú 3: Intercambio de BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT por LECHE SABORIZADA aplica para todas las zonas.
- Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por COCADA aplica para todas las zonas.

**Se relacionan intercambios parciales (aplican únicamente para las sedes educativas relacionadas)**

- Menú 2: Intercambio de PONQUE DE AMAPOLA por ROSCON CON BOCADILLO
- Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por LECHE CONDENSADA
- Menú 4: Intercambio de PAN DE MAIZ por GALLETA RIZADA
- Menú 5: Intercambio de GALLETA COMBINADA por GALLETA PUNTO ROJO
- Menú 5: Intercambio de BOCADILLO DE GUAYABA por BOCADILLO COMBINADO

| PRODUCTO | TRAZABILIDAD | ROTULOS | REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV |
|---|---|---|---|
| LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA | **MARCA:** LA MEJOR<br>**FABRICANTE:** PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>**REGISTRO SANITARIO:** RSA-0008617-2019<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2029/05/28<br>**LOTE:** 12<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 18/ENE/26<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 200 ml<br>**MUESTRA:** 209 ml | <br>20 nov 2025 1:50:04 p.m.<br>6.4734933N 73.25977205W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 |  |
| MUFFIN RED VELVET | **MARCA:** INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS<br>**FABRICANTE:** INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS<br>**NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-005239-2018<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA:** 2028/08/09<br>**LOTE:** 14/11/25<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 03/12/25<br>**VERIFICACIÓN DE PESO:**<br>**ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g-100 g.<br>**MUESTRA:** 46g-55g- 62g- 84g- 104g. | <br>20 nov 2025 1:55:44 p.m.<br>6.47349613N 73.25976212W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 |  |
| MANDARINA | **MARCA:** NA<br>**FABRICANTE:** Revolución Campesina<br>**REGISTRO SANITARIO:** NA<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA<br>**LOTE:** NA<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** NA<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 142,9 g. - 171,4 g.<br>**MUESTRA:** 173 g- 214g. | <br>20 nov 2025 9:55:26 a.m.<br>6.4734305N 73.2597412W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | |
| BEBIDA CON LECHE Y AVENA NATURAL (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA | **MARCA:** LA MEJOR<br>**FABRICANTE:** PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>**REGISTRO SANITARIO:** RSA-0017457-2022<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/02/04<br>**LOTE:** 03<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 11/ENE/26<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 200 ml<br>**MUESTRA:** 211 ml | <br>20 nov 2025 1:49:17 p.m.<br>6.47348887N 73.25977282W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 |  |

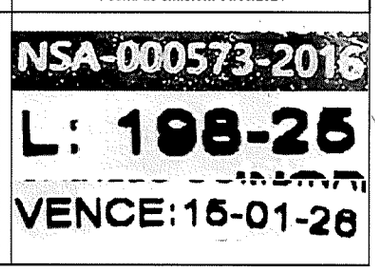
| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD<br>PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN<br>ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
|---|---|---|
| **Código: AN-FO-004** | **Versión: 01** | **Fecha de emisión: 01/08/2024** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| MUFFIN DE AMAPOLA | **MARCA:** INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS<br>**FABRICANTE:** INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC SAS<br>**NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-005239-2018<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACION SANITARIA:** 2028/08/09<br>**LOTE:** 14/11/25<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 03/12/25<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g.<br>**MUESTRA:** 42 g- 55g- 67g- 86g- 107 g. | <br>20 nov 2025 2:03:40 p.m.<br>6.47348834N 73.25975894W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | NSA-005239-2018<br>L:14/11/25 V:03/12/25 |
| NARANJA | **MARCA:** NA<br>**FABRICANTE:** Revolución Campesina<br>**REGISTRO SANITARIO:** NA<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA<br>**LOTE:** NA<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** NA<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 166,7 g. - 200 g.<br>**MUESTRA:** 179 g- 215g. | <br>20 nov 2025 9:55:49 a.m.<br>6.47338831N 73.25975834W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | |
| LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A VAINILLA | **MARCA:** LA MEJOR<br>**FABRICANTE:** PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>**REGISTRO SANITARIO:** RSA-0022230-2022<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/11/04<br>**LOTE 1:** 03<br>**FECHA DE VENCIMIENTO 1:** 14/ENE/26<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 200 ml<br>**MUESTRA:** 210 ml | <br>20 nov 2025 1:51:32 p.m.<br>6.47349625N 73.25976831W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | RSA-0022230-2022<br>VEN 14/ENE/26<br>L:03 CE 3 17:12 |
| MANTECADA | **MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS<br>**FABRICANTE:** CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA S.A.S<br>**NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0011115-2021<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/09/01<br>**LOTE:** A48015<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 05/12/25<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100g.<br>**MUESTRA:** 43 g- 57g- 65g- 88g- 106g. | <br>20 nov 2025 2:00:07 p.m.<br>6.47348782N 73.25975749W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | NSA-0011115-2021<br>LOTE: A48015<br>VENCE: 05/12/25 |
| MANGO | **MARCA:** NA<br>**FABRICANTE:** Revolución Campesina<br>**REGISTRO SANITARIO:** NA<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** NA<br>**LOTE:** NA<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** NA<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 200 g. - 240 g.<br>**MUESTRA:** 216 g- 279 g. | <br>19 nov 2025 4:56:22 p.m.<br>6.47341487N 73.25973735W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | |
| PAN DE MAÍZ | **MARCA:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S<br>**FABRICANTE:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S<br>**NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0008855-2020<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2030/07/21<br>**LOTE:** 18112025<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 08/12/2025<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g.<br>**MUESTRA:** 47 g- 55g- 66g- 88g- 109 g. | <br>20 nov 2025 2:05:21 p.m.<br>6.47348921N 73.25976026W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | NSA-0008855-2020<br>LOTE:18112025 F. Vto: 08/12/2025 |
| COCADITA DE LECHE | **MARCA:** ALIMENTOS RICOLAC S.A.S<br>**FABRICANTE:** RICOLAC<br>**REGISTRO SANITARIO:** RSA-0022073-2022<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/09/23<br>**LOTE:** 25058<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 26 ENE 26<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 20 g<br>**MUESTRA:** 22 g | <br>20 nov 2025 1:46:11 p.m.<br>6.47348406N 73.25977598W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | RSA-0022073-2022<br>1K L 25058<br>VEN: 26 ENE 26 |

| AS DEL VALLE | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | | |
|---|---|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | | |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI | | |
| **Código: AN-FO-004** | | **Versión: 01** | **Fecha de emisión: 01/08/2024** |

| | | | |
|---|---|---|---|
| LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A VAINILLA | **MARCA:** LA MEJOR<br>**FABRICANTE:** PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>**REGISTRO SANITARIO:** RSA-0022230-2022<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2027/11/04<br>**LOTE 2:** 04<br>**FECHA DE VENCIMIENTO 2:** 29/DIC/25<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 200 ml<br>**MUESTRA:** 210 ml | <br>20 nov 2025 1:51:32 p.m.<br>6.47349625N 73.25976831W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | RSA-0022230-2022<br>VEN 29/DIC/25<br>L:04 CE 2 12:26 |
| GALLETA COMBINADA | **MARCA:** LA MOLIENDA DEL PAN SAS.<br>**FABRICANTE:** LA MOLIENDA DEL PAN SAS.<br>**NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-0011351-2021<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/10/14<br>**LOTE:** 15112025<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 15/12/2025<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g.<br>**MUESTRA:** 46 g- 54g- 66g- 85g- 104 g. | <br>20 nov 2025 2:02:00 p.m.<br>6.47348958N 73.25975869W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | NSA-0011351-2021<br>LOTE: 15112025<br>F. Vto: 15/12/2025 |
| BOCADILLO DE GUAYABA | **MARCA:** GRAN KACTUS<br>**FABRICANTE:** LACKY LUCK COMPANY SAS<br>**NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-000573-2016<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2026/03/02<br>**LOTE:** 198 25<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 15 01 26<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 15g.<br>**MUESTRA:** 17 g. | <br>20 nov 2025 1:43:36 p.m.<br>6.47352438N 73.25986454W<br>Cra. 14 #1945, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | NSA-000573-2016<br>VEN 15 01 26<br>LOTE 198 25 |
| ROSCÓN CON BOCADILLO (REMANENTE) | **MARCA:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S<br>**FABRICANTE:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S<br>**NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0008855-2020<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2030/07/21<br>**LOTE:** 11112025<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 01/12/2025<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g.<br>**MUESTRA:** 45 g- 52g- 69g- 89g- 110 g. | <br>20 nov 2025 1:37:26 p.m.<br>6.47356389N 73.25978617W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | NSA-0008855-2020<br>LOTE: 11112025 F. Vto: 01/12/2025 |
| LECHE CONDENSADA AZUCARADA (REMANENTE) | **MARCA:** RICOLAC<br>**FABRICANTE:** ALIMENTOS RICOLAC SAS<br>**REGISTRO SANITARIO:** RSA-0035833-2025<br>**VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:** 2030/02/25<br>**LOTE:** 25017<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 18 ENE 26<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 20g<br>**MUESTRA:** 22g | <br>20 nov 2025 1:38:55 p.m.<br>6.47356155N 73.259787W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | RSA-0035833-2025<br>10K-10K L 25017<br>VEN: 18 ENE 26 |
| GALLETA RIZADA BLANCA (REMANENTE) | **MARCA:** CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS<br>**FABRICANTE:** PANIFICADORA SANTA CATALINA S.A.S<br>**NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0011098-2021<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/08/31<br>**LOTE:** 265<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 08/12/2025<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100g.<br>**MUESTRA:** 44 g- 57g- 63g- 85g- 109g. | <br>20 nov 2025 1:38:25 p.m.<br>6.47356281N 73.25978702W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | NSA-0011098-2021<br>VENCE: 08/12/2025 LOTE: 265 |
| GALLETA PUNTO ROJO (REMANENTE) | **MARCA:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S<br>**FABRICANTE:** LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S<br>**NOTIFICACION SANITARIA:** NSA-0011351-2021<br>**VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2031/10/14<br>**LOTE:** 10112025<br>**FECHA DE VENCIMIENTO:** 10/12/2025<br>**VERIFICACIÓN DE PESO**<br>**ESPERADO:** 40g- 50g- 60g- 80g- 100 g.<br>**MUESTRA:** 46 g- 52g- 67g- 87g- 106 g. | <br>20 nov 2025 1:36:06 p.m.<br>6.47357019N 73.25979153W<br>Cra. 14 #19-69, Socorro, Santander, Colombia<br>CONSORCIO AS SANTANDER 2026 | NSA-0011351-2021<br>LOTE: 10112025<br>F.Vto: 10/12/2025 |

31216

| | | | |
|---|---|---|---|
| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | | |
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | | |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI | | |
| **Código: AN-FO-004** | | **Versión: 01** | **Fecha de emisión: 01/08/2024** |
| **BOCADILLO COMBINADO (REMANENTE)** | **MARCA:** BOCADILLO GRAN KACTUS |   |   |
| | **FABRICANTE:** LACKY LUCK COMPANY S.A.S | | |
| | **NOTIFICACIÓN SANITARIA:** NSA-000573-2016 | | |
| | **VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA:** 2026/03/02 | | |
| | **LOTE:** 198-25 | | |
| | **FECHA DE VENCIMIENTO:** 15-01-26 | | |
| | **VERIFICACIÓN DE PESO** | | |
| | **ESPERADO:** 20 g | | |
| | **MUESTRA:** 21 g | | |

31217

| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | |
|---|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |

**OBSERVACION**

- Se liberan Productos Remanentes de la Semana #4 (Rosca con Bocadillo, leche condensada, galleta Ricosa Blanca, Galleta Punto Rojo y Bocadillo combinado) en cantidad de 255 uds para cada Producto descrito, teniendo en cuenta los Intercambios solicitados para las Sedes educativas del municipio de Mocoa y galán referenciadas en la minuta de la Semana #1 del 24 al 28 de Noviembre de 2025, aprobada por la Entidad.
- Cuentan con todos los soportes para la liberación de los productos para la semana #1 del 24 al 28 de Noviembre de 2025 para los 5.618 beneficiarios adjudicados en RI bodega Socorro, Según lo indicado en la Remisión General
- Siendo las 6:00 pm del 20 de Noviembre de 2025, se socializo y da cierre a la presente acta de liberación para la modalidad RI.

| POR PARTE DE LA INTERVENTORIA | POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR |
|---|---|
| Firma: | Firma: Edinson Florez |
| Nombre: Hernán Devia Cogollo | Nombre: Edinson Florez |
| C.C: 1.100.959.053 | C.C: 1143269764 |

| AS DEL VALLE<br>Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE<br>-RACION INDUSTRIALIZADA |
|---|---|
| CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803 | CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066 |
| FECHA: 19 Y 20 DE NOVIEMBRE DE 2025 | BODEGA / OFICINA Bodega Socorro, Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo |

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO).<br>MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE).<br>MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| | LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA<br>Presentación: 200ml<br>**LOTE: 12**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 16/ENE/26** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET<br>Presentación: 40g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET<br>Presentación: 50g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET<br>Presentación: 60g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET<br>Presentación: 80g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET<br>Presentación: 100g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANDARINA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

3/19

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | BEBIDA CON LECHE Y AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA<br>**LOTE: 03**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 11/ENE/26** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA<br>Presentación: 40g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA<br>Presentación: 50g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA<br>Presentación: 60g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA<br>Presentación: 80g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA<br>Presentación: 100g<br>**LOTE: 14/11/25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | NARANJA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A VAINILLA<br>Presentación: 200 ml<br>**Lote 1: 03**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO 1: 14/ENE/26** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA<br>Presentación: 40g<br>**LOTE: A48015**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA<br>Presentación: 50g<br>**LOTE: A48015**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA -RI-** | MANTECADA<br>Presentación: 60g<br>**LOTE: A48015**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA<br>Presentación: 80g<br>**LOTE: A48015**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

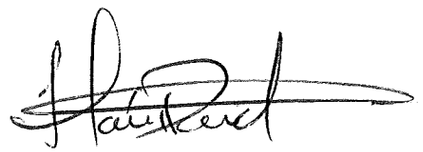
| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MANTECADA<br>Presentación: 100g<br>**LOTE: A48015**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| MANGO | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PAN DE MAÍZ<br>Presentación: 40g<br>**LOTE: 18112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PAN DE MAÍZ<br>Presentación: 50g<br>**LOTE: 18112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PAN DE MAÍZ<br>Presentación: 60g<br>**LOTE: 18112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PAN DE MAÍZ<br>Presentación: 80g<br>**LOTE: 18112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| PAN DE MAÍZ<br>Presentación: 100g<br>**LOTE: 18112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| COCADITA DE LECHE<br>Presentación: 20g<br>**LOTE: 25058**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 26/ENE/26** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| LECHE SABORIZADA ENTERA ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA SABOR A VAINILLA<br>Presentación: 200 ml<br>**Lote 2: 04**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO 2: 29/DIC/25** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| GALLETA COMBINADA<br>Presentación: 40g<br>**LOTE: 15112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| GALLETA COMBINADA<br>Presentación: 50g<br>**LOTE: 15112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| GALLETA COMBINADA<br>Presentación: 60g<br>**LOTE: 15112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

9116

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | GALLETA COMBINADA<br>Presentación: 80g<br>**LOTE: 15112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA<br>Presentación: 100g<br>**LOTE: 15112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | BOCADILLO DE GUAYABA<br>Presentación: 15g<br>**LOTE: 198 25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 15 01 26** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

**NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.**

**OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables**

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| **Hernán Devia Cogollo/Interventor de Campo** | <br>**1.100.959.053** |

12245

| AS DEL VALLE<br>Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | | ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803 | | CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066 | | | | | | | | |
| FECHA: 19 Y 20 DE NOVIEMBRE DE 2025 (REMANENTE) | | BODEGA / OFICINA Bodega Socorro, Carrera 14#19-45 Barrio Jaboncillo | | | | | | | | |
| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO).<br>MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE).<br>MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| | ROSCÓN CON BOCADILLO<br>Presentación: 40g<br>**LOTE: 11112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROSCÓN CON BOCADILLO<br>Presentación: 50g<br>**LOTE: 11112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROSCÓN CON BOCADILLO<br>Presentación: 60g<br>**LOTE: 11112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROSCÓN CON BOCADILLO<br>Presentación: 80g<br>**LOTE: 11112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | ROSCÓN CON BOCADILLO<br>Presentación: 100g<br>**LOTE: 11112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 01/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | LECHE CONDENSADA AZUCARADA<br>Presentación: 20g<br>**LOTE: 25017**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 18 ENE 26** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA RIZADA BLANCA<br>Presentación: 40g<br>**LOTE: 265**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

205

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA -RI- | GALLETA RIZADA BLANCA<br>Presentación: 50g<br>**LOTE: 265**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA RIZADA BLANCA<br>Presentación: 60g<br>**LOTE: 265**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA RIZADA BLANCA<br>Presentación: 80g<br>**LOTE: 265**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA RIZADA BLANCA<br>Presentación: 100g<br>**LOTE: 265**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO<br>Presentación: 40g<br>**LOTE: 10112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO<br>Presentación: 50g<br>**LOTE: 10112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO<br>Presentación: 60g<br>**LOTE: 10112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO<br>Presentación: 80g<br>**LOTE: 10112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA PUNTO ROJO<br>Presentación: 100g<br>**LOTE: 10112025**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 10/12/2025** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | BOCADILLO COMBINADO<br>Presentación: 20g<br>**LOTE: 198-25**<br>**FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26** | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

**NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.**

**OBSERVACIONES: Características organolépticas evaluadas en los productos citados (remanentes), son aceptables**

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| **Hernán Devia Cogollo/Interventor de Campo** | **1.100.959.053** |

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

31129

# BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6  Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com  www.asdelvalle.com

| | | |
|---|---|---|
| AS DEL VALLE Alimentos Solidarios del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | |
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
| **Código: AN-FO-004** | **Versión: 01** | **Fecha de emisión: 01/08/2024** |

3125

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **Fecha de la visita** | 19 y 20 de Noviembre de 2025 | **Hora Inicio** | 8:00 a. m. | **Hora finalización** | 5:00 p. m. |
| **Lugar** | Bodega Barbosa - Operador Consorcio 82-M Santander | | | | |
| **Tema** | Verificación y liberación de alimentos y productos para la semana 1, del 24 al 28 de Noviembre del 2025, para la modalidad Ración Industrializada. | | | | |

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

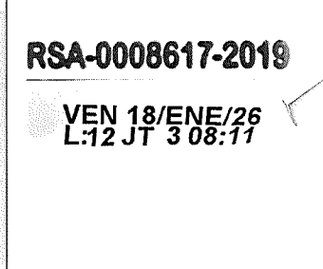
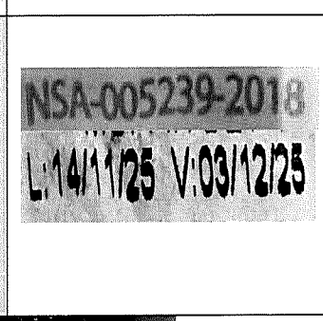
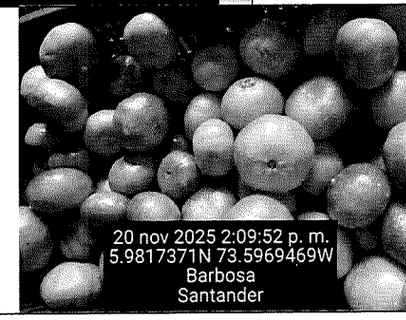
Siendo las 08:00 am de la mañana el equipo del componente técnico de la interventoría AS SANTANDER 2026, se dispone a iniciar la verificación de los productos para un total de 2168 raciones de la modalidad ración industrializada (RI) en la bodega ubicada en el municipio de Barbosa del operador Consorcio 82-M Santander.

## MENÚS A ENTREGRA DEL 24 AL 28 DE NOVIEMBRE

**SEMANA No. 1**

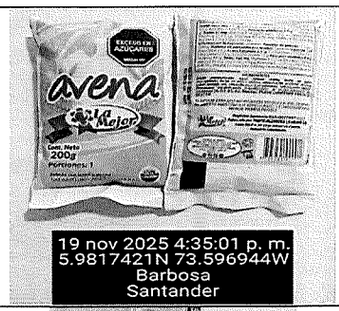
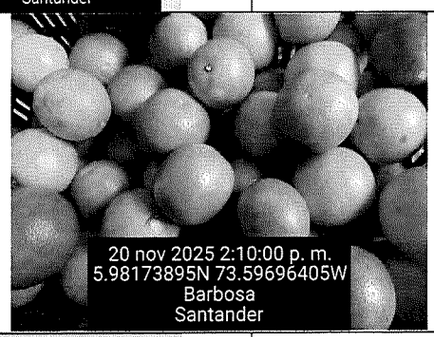
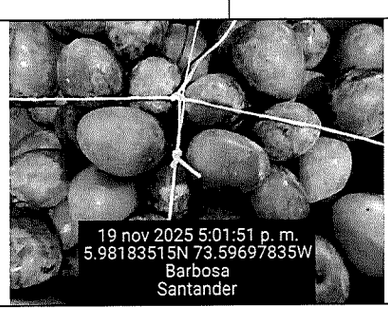
| COMPONENTES | MENÚ No. 1 | MENÚ No. 2 | MENÚ No. 3 | MENÚ No. 4 | MENÚ No. 5 |
|---|---|---|---|---|---|
| **LÁCTEOS** | LECHE UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA ENTERA | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES. NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | BEBIDA LÁCTEA UAT (UHT), LARGA VIDA A BASE DE YOGURT SEMI DESCREMADO CON DULCE SABOR A FRESA Y MELOCOTÓN | AVENA UAT - (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA EN LAS VARIEDADES. NATURAL, CANELA, VAINILLA, AREQUIPE | LECHE LIQUIDA ENTERA UAT (UHT), LARGA VIDA VARIEDADES: FRESA, VAINILLA, CHOCOLATE Y AREQUIPE. |
| **DERIVADO DE CEREAL** | MUFFIN RED VELVET | PONQUE DE AMAPOLA | MANTECADA, HORNEADA | PAN DE MAIZ | GALLETA COMBINADA |
| **FRUTA** | ***MANDARINA*** | ***NARANJA*** | ***MANGO*** | / | / |
| **AZÚCARES Y DULCES** | / | / | / | CHOCOLATINA | BOCADILLO DE GUAYABA |
| **AGUA** | / | / | / | / | AGUA ENVASADA |

- Menú 3: Intercambio de BEBIDA LACTEA A BASE DE YOGURT por LECHE SABORIZADA aplica para todas las zonas.
- Menú 4: Intercambio de CHOCOLATINA por COCADA aplica para todas las zonas.

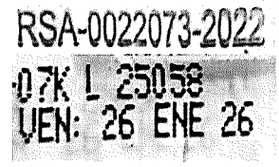
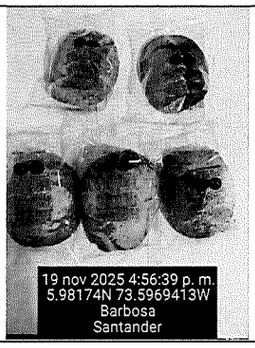
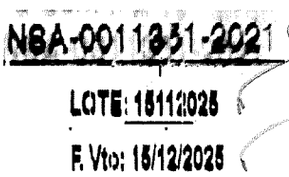
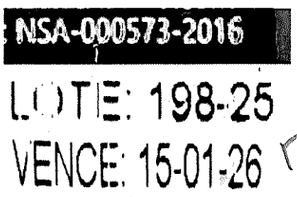
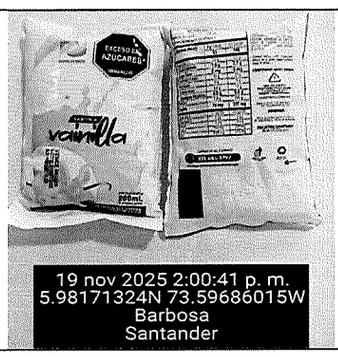
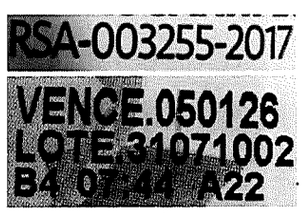
| PRODUCTO | TRAZABILIDAD | ROTULOS | REGISTRO SANITARIO - LOTE - FV |
|---|---|---|---|
| LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA | MARCA: LA MEJOR<br>FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>REGISTRO SANITARIO: RSA-0008617-2019<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2029/05/28<br>LOTE: 12<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 18/ENE/26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 210,85ml |  |  |
| MUFFIN RED VELVET | MARCA: FINATTA<br>FABRICANTE: INDUSTRIAS ALIMENTICIA FINATA HC S.A.S<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-005239-2018<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2028/08/09<br>LOTE: 14/11/25<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 45,3g - 59,7g - 66,9g - 95,5g - 114,4g |  |  |
| MANDARINA | MARCA: N.A<br>PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS.<br>REGISTRO SANITARIO N.A<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A<br>LOTE N.A<br>FECHA DE VENCIMIENTO N.A<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 142,9 g - 171,4 g<br>MUESTRA: 151,20g - 172,08g |  | |

| AS DEL VALLE | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD |
|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI |

| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| AVENA NATURAL UHT | MARCA: LA MEJOR<br>FABRICANTE: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.<br>REGISTRO SANITARIO: RSA-0017457-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/02/04<br>LOTE: 03<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 11/ENE/26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 214,25ml |  | RSA-0017457-2022<br>VEN 11/ENE/26<br>L:03 CE 1 17:13 |
| MUFFIN DE AMAPOLA | MARCA: FINATTA<br>FABRICANTE: INDUSTRIAS ALIMENTICIAS FINATA HC S.A.S<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-005239-2018<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2028/08/09<br>LOTE: 14/11/25<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 03/12/25<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 49,3g - 56,7g - 68,4g - 85,73g - 107,42g |  | NSA-005239-2018<br>L:14/11/25 V:03/12/25 |
| NARANJA | MARCA: N.A<br>PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS.<br>REGISTRO SANITARIO N.A<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A<br>LOTE N.A<br>FECHA DE VENCIMIENTO N.A<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 166,7 g - 200 g<br>MUESTRA: 189,17g - 305,50g |  | |
| LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR A VAINILLA | MARCA:LA MEJOR<br>FABRICANTE:PASTEURIZADORA LA MEJOR SA<br>REGISTRO SANITARIO: RSA-0022230-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO:2027/11/04<br>LOTE: 03<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 14/ENE/26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 209,68ml |  | RSA-0022230-2022<br>VEN 14/ENE/26<br>L:03 CE 1 18:37 |
| MANTECADA | MARCA: CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS<br>FABRICANTE: CENTRO DE PRODUCCION DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011115-2021<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/09/01<br>LOTE: A48015<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 05/12/25<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 45.35g - 53,47g - 65,75g -91g - 109,8g |  | NSA-0011115-2021<br>LOTE: A48015<br>VENCE: 05/12/25 |
| MANGO | MARCA: N.A<br>PROVEEDOR: COMERCIALIZADORA DE VIVERES DE COLOMBIA SAS.<br>REGISTRO SANITARIO N.A<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: N.A<br>LOTE N.A<br>FECHA DE VENCIMIENTO N.A<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200g - 240g<br>MUESTRA: 214,69 - 284,5g |  | |

| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | |
|---|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| PAN DE MAÍZ | MARCA: LA MOLIENDA DEL PAN SAS<br>FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN SAS<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0008855-2020<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIO:2030/07/21<br>LOTE: 18112025<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 08/12/2025<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 47,8g - 57,9g - 69,65g - 95.72g - 116,30g |  |  |
| COCADA | MARCA: RICOLAC<br>FABRICANTE: ALIMENTOS RICOLAC S.A.S<br>REGISTRO SANITARIO: RSA-0022073-2022<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/09/23<br>LOTE: 25058<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 26 ENE 26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 20g<br>MUESTRA: 23,25g |  |  |
| GALLETA COMBINADA | MARCA: LA MOLIENDA DEL PAN SAS<br>FABRICANTE: LA MOLIENDA DEL PAN SAS<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA: NSA-0011351-2021<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2031/10/14<br>LOTE: 15112025<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 15/12/2025<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 40g - 50g - 60g - 80g - 100g<br>MUESTRA: 47,86g - 57,37g - 69,50g - 97,90g - 108,70g |  |  |
| BOCADILLO DE GUAYABA | MARCA: GRAN KACTUS<br>FABRICANTE: LACKY LUCK COMPANY S.A.S<br>NOTIFICACIÓN SANITARIA NSA-000573-2016<br>VERIFICACIÓN NOTIFICACIÓN SANITARIA: 2026/03/02<br>LOTE: 198-25<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 15-01-26<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 15g<br>MUESTRA: 18,78g |  |  |
| LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VARIEDAD VAINILLA (REMANENTE) | MARCA: NORLACTEOS<br>FABRICANTE: ANDINA S.A<br>REGISTRO SANITARIO: RSA-003255-2017<br>VERIFICACIÓN REGISTRO SANITARIO: 2027/03/17<br>LOTE: 31071002<br>FECHA DE VENCIMIENTO: 050126<br>VERIFICACIÓN DE PESO<br>ESPERADO: 200ml<br>MUESTRA: 209,68ml |  |  |

3128

| | | |
|---|---|---|
| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | |
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | |
| | ACTA DE LIBERACIÓN RI | |
| Código: AN-FO-004 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 |

OBSERVACION

Durante la visita de interventoria se verifico que la materia prima cuenta con todos los soportes requeridos para la liberación de los productos correspondientes a la semana 1, programada de 24 al 28 de noviembre de 2025 para la modalidad de racion industrializada.

| POR PARTE DE LA INTERVENTORIA | POR PARTE DEL CONTRATISTA - OPERADOR |
|---|---|
| Firma: Alexsa Quintero | Firma: |
| Nombre: Alexsa Quintero Rincón | Nombre: Jarol Yesith Molina Velandia |
| C.C: 1064837995 | C.C: 1 101 698 680. |

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

# ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 19 Y 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 via Barbosa- Bucaramanga - Consorcio 82-M Santander

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | LECHE UHT LARGA VIDA ENTERA - 200ml - Lote: 12 - FV: 18/ENE/26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET- 40g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET - 50g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET- 60g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET - 80g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN RED VELVET- 100g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANDARINA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | AVENA NATURAL UHT - 200ml - Lote: 03 - FV:11/ENE/26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA- 40g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA- 50g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA- 60g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA- 80g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MUFFIN DE AMAPOLA- 100g - Lote: 14/11/25 - FV: 03/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | NARANJA | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| ALEXSA QUINTERO RINCON - INTERVENTORA DE CAMPO | Alexsa Quintero<br>CC 1064837995 |

3/12/19

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

# ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 19 Y 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 via Barbosa- Bucaramanga - Consorcio 82-M Santander

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| RACIÓN INDUSTRIALIZADA | LECHE SABORIZADA ENTERA SABOR A VAINILLA - 200ml - Lote: 03 - FV: 14/ENE/26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 40g - Lote: A48015 - FV: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 50g - Lote: A48015 - FV: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 60g - Lote: A48015 - FV: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 80g - Lote: A48015 - FV: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANTECADA - 100g - Lote: A48015 - FV: 05/12/25 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | MANGO | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ- 40g - Lote:18112025 - FV:08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 50g - Lote:18112025 - FV:08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 60g - Lote:18112025 - FV:08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 80g - Lote:18112025 - FV:08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | PAN DE MAÍZ - 100g - Lote:18112025 - FV:08/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | COCADA - 20g - Lote:25058 - FV: 26 ENE 26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA - 40g - Lote: 15112025 - FV: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA - 50g - Lote: 15112025 - FV: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| ALEXSA QUINTERO RINCON - INTERVENTORA DE CAMPO | Alexsa Quintero<br>CC 1064837995 |

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

## ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 19 Y 20 DE NOVIEMBRE DE 2025

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 via Barbosa- Bucaramanga - Consorcio 82-M Santander

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| | GALLETA COMBINADA - 60g - Lote: 15112025 - FV: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA - 80g - Lote: 15112025 - FV: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | GALLETA COMBINADA - 100g - Lote: 15112025 - FV: 15/12/2025 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | BOCADILLO DE GUAYABA - 15g - Lote: 198-25 - FV: 15-01-26 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| ALEXSA QUINTERO RINCON - INTERVENTORA DE CAMPO | Alexsa Quintero<br>CC 1064837995 |

13/13

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

## ANEXO EVALUACION ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS ENTREGADOS EN EL PAE -RACION INDUSTRIALIZADA

CONTRATO DE INTERVENTORIA: CO1.PCCNTR.8252803

CONTRATO DE SUMINISTRO: CO1.PCCNTR.8258066

FECHA: 19 Y 20 DE NOVIEMBRE DE 2025 (REMANENTE)

BODEGA / OFICINA Bodega Barbosa, Km 4 via Barbosa- Bucaramanga - Consorcio 82-M Santander

| MODALIDAD | ALIMENTO (NOMBRE COMERCIAL Y LOTE) | CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica / NO: No observado) | | | | | | | CONCLUSION DE LA EVALUACION ORGANOLÉPTICA (1: ACEPTABLE Y 0: RECHAZADO). MARQUE UNO (01) O CERO (0) | ROTULADO / ETIQUETADO (1: CUMPLE Y 0: NO CUMPLE). MARQUE UNO (01) O CERO (0) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACIÓN FINAL | | |
| | LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA VARIEDAD VAINILLA - 200ml - Lote: 31071002 - FV: 050126 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

NOTA: CON un (01) CRITERIO QUE OBTENGAN 0, SE CONSIDERA RECHAZADO EL PRODUCTO.

OBSERVACIONES: Caracteristicas organolépticas evaluadas en los productos citados, son aceptables

| NOMBRE DEL PROFESIONAL QUE REALIZA LA EVALUACION DE LOS ALIMENTOS: | FIRMA Y CC |
|---|---|
| ALEXSA QUINTERO RINCON - INTERVENTORA DE CAMPO | Alexsa Quintero<br>CC 1064837995 |

3135

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

31233

# ANEXO N° 40 – SOPORTES DE ENVIO CUMPLIMIENTO OBLIGACIÓN TECNICA N°15

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

# PA-SA-370 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 19 de noviembre de 2025, 11:11

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

---

Bucaramanga, 19 de noviembre de 2025

Coronel
**YENNER URIBE**
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Cordial saludo;

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 12, jueves 13, viernes 14 y sábado 15 de noviembre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro y Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Es importante aclarar que en la bodega del municipio de Capitanejo no se realiza el proceso de liberación de productos. La liberación correspondiente a esta bodega se efectuó previamente en la bodega de Piedecuesta, desde donde los productos fueron verificados y habilitados conforme a la Resolución 335 de 2021. Posteriormente, dichos productos fueron trasladados a la bodega de Capitanejo, donde únicamente se efectuó su alistamiento y distribución hacia las sedes educativas asignadas a esta bodega.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas de liberación.

Atentamente,

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

Oficio PA-SA-370 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15.pdf
Actas de RI (1).pdf
Listas de chequeo (2).pdf

31235

| 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 **1** |

Bucaramanga, 19 de noviembre de 2025

**Coronel**
**YENNER URIBE**
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de 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:** *Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15*

**Oficio No. PA-SA-370**

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026,** dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 12, jueves 13, viernes 14 y sábado 15 de noviembre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro y Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Es importante aclarar que en la bodega del municipio de Capitanejo no se realiza el proceso de liberación de productos. La liberación correspondiente a esta bodega se efectuó previamente en la bodega de Piedecuesta, desde donde los productos fueron verificados y habilitados conforme a la Resolución 335 de 2021. Posteriormente, dichos productos fueron trasladados a la bodega de Capitanejo, donde únicamente se efectuó su alistamiento y distribución hacia las sedes educativas asignadas a esta bodega.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas de liberación.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

[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.**

## PA-SA-411 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15

"SANTANDER" <santander@asdelvalle.com> 26 de noviembre de 2025, 8:33

Para: "Pae Santander" <pae@santander.gov.co>, "TECNICO PAE" <tecnico.pae@santander.edu.co>

---

Bucaramanga, 26 de noviembre de 2025

Coronel
**YENNER URIBE**
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de Santander

Cordial saludo;

El CONSORCIO AS SANTANDER 2026, dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 19, jueves 20 y viernes 21 de noviembre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro y Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Es importante aclarar que en la bodega del municipio de Capitanejo no se realiza el proceso de liberación de productos. La liberación correspondiente a esta bodega se efectuó previamente en la bodega de Piedecuesta, desde donde los productos fueron verificados y habilitados conforme a la Resolución 335 de 2021. Posteriormente, dichos productos fueron trasladados a la bodega de Capitanejo, donde únicamente se efectuó su alistamiento y distribución hacia las sedes educativas asignadas a esta bodega.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas de liberación.

Atentamente,

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

Oficio PA-SA-411 Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15.pdf | Actas RI.pdf | Lista de

31237

chequeo.pdf

31239

| 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 **1** |

Bucaramanga, 26 de noviembre de 2025

**Coronel**
**YENNER URIBE**
Director De Permanencia Escolar
Secretaria De Educación - Departamento de 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:** *Remisión de documentación conforme a la Obligación Técnica No. 15*

**Oficio No. PA-SA-411**

El **CONSORCIO AS SANTANDER 2026,** dando cumplimiento a la obligación técnica No. 15 (Verificar de manera presencial y permanente a través de los formatos establecidos el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y cantidad en la totalidad de los productos de las modalidades preparado en sitio e industrializada, almacenados en todas las bodegas. Los días miércoles 19, jueves 20 y viernes 21 de noviembre del año en curso se realizó el proceso de liberación de los productos para su entrega en las diferentes Instituciones Educativas de los 82 municipios no certificados en educación, la citada revisión fue llevada a cabo en las bodegas ubicada en los Municipios de Piedecuesta, Socorro y Barbosa y Capitanejo – Santander, donde se realizó la liberación de los productos cumpliendo con las disposiciones de la Resolución 335 de 2021.

Es importante aclarar que en la bodega del municipio de Capitanejo no se realiza el proceso de liberación de productos. La liberación correspondiente a esta bodega se efectuó previamente en la bodega de Piedecuesta, desde donde los productos fueron verificados y habilitados conforme a la Resolución 335 de 2021. Posteriormente, dichos productos fueron trasladados a la bodega de Capitanejo, donde únicamente se efectuó su alistamiento y distribución hacia las sedes educativas asignadas a esta bodega.

Se adjunta documentos adherentes al proceso:

- Acta de liberación RI de productos y evidencia fotográfica.
- Anexo Evaluación organoléptica de todos los productos que conforman la Ración Industrializada.
- Lista de chequeo de cada una de las bodegas de liberación.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

[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
AS SANTANDER 2026

# ANEXO N° 41 – LISTA DE CHEQUEO BODEGA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

3129

# LISTA DE CHEQUEO PARA LAS LIBERACIONES DE LA SEMANA DEL 24 AL 28 DE NOVIEMBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

312 91

# BODEGA
# PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6  Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com  www.asdelvalle.com

312 92

| AS DEL VALLE<br>Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | PROCESO MISIONAL | | ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | |
|---|---|---|---|---|
| | LISTA DE CHEQUEO BODEGA | | | |
| | CÓDIGO<br>PA-F-039 | VERSIÓN<br>01 | FECHA DE EMISIÓN<br>27/02/2023 | PÁGINA<br>1 de 1 |

## LISTA DE CHEQUEO BODEGA

| | | | |
|---|---|---|---|
| PROGRAMA: | Alimentacion Escolar. | HORA: 10 am FECHA: | 21 - 11 - 2025. |
| CONTRATISTA: | Consorcio B2-M Santander | FUNCIONARIO INTERVENTOR: | Miguel Angel Restrepo. |
| SITIO DE REVISIÓN: | Bodega Piedecuesta. | MUNICIPIO/DEPTO: | Piedecuesta, Santander |
| NOMBRE DEL RESPONSABLE: | Eduardo Peñaranda. | DIRECCION: | Cra 6 # 3-50. |

| Item | ASPECTO A VERIFICAR | | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 1. | CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO | CALIF. (1/0) | |
| 1.1. | Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad) | 1 | |
| 1.2. | Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro | 1 | |
| 1.3. | Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad. | 1 | |
| 1.4. | Los productos panificados se encuentran enteros | 1 | |
| 1.5. | No se observa los productos en empaque diferente al aprobado. | 1 | |
| 1.6. | Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas | 1 | |
| 2. | PERSONAL MANIPULADOR | CALIF. (1/0) | Observaciones |
| 2.1. | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. | 1 | |
| 2.2. | Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme | 1 | |
| 2.3. | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso | 1 | |
| | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje | 1 | |
| 2.5. | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas | 1 | |
| 2.6. | Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc. | 1 | |
| 2.7. | Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa | 1 | |
| 2.8. | Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos | 1 | |
| 3. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | CALIF. (1/0) | Observaciones |
| 3.1. | Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías. | 1 | |
| 3.2. | Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado. | 0 | Se evidencian estibas blancas sucias. |
| 3.3. | El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | |
| 3.4. | Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje. | 1 | |
| 3.5. | Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas. | 0 | Se evidencia desorden de cajas en el area de almacenamiento. |
| 3.6. | Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir. | 1 | |
| 3.7. | Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original | 1 | |
| | Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final. | 1 | |
| 4. | PLAN DE SANEAMIENTO BASICO | CALIF. (1/0) | Observaciones |
| 4.1. | Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección | 1 | |
| 4.2. | Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad | 1 | |
| 4.3. | Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. | 1 | |

| | | RANGOS DE CALIFICACIÓN |
|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 25 | <= 64,9% NO CONFORME |
| PUNTAJE OBTENIDO | 23 | De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN |
| PORCENTAJE | 92,00% | 90 % CONFORME |

OBSERVACIONES: Se evidencian estibas blancas en malas condiciones higienicas, de igual manera se observa cajas en desorden y estibas en el area de almacenamiento

| Por parte del la Interventoría: | | Por parte del Contratista - Operador | |
|---|---|---|---|
| FIRMA : | | FIRMA : | |
| NOMBRE : | Miguel Angel Restrepo H. | NOMBRE: | Eduardo Peñaranda. |

3N243

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

# BODEGA
# SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6  Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com  www.asdelvalle.com

31294

| AS DEL VALLE<br>Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | PROCESO MISIONAL | | ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN |
|---|---|---|---|
| | LISTA DE CHEQUEO BODEGA | | |
| | CÓDIGO<br>PA-F-039 | VERSIÓN<br>01 | FECHA DE EMISIÓN<br>27/02/2023 | PÁGINA<br>1 de 1 |

## LISTA DE CHEQUEO BODEGA

| | | | |
|---|---|---|---|
| PROGRAMA: | Programa de Alimentación Escolar – PAE – | HORA: 10:30am | FECHA: 21/11/2025 |
| CONTRATISTA: | Consorcio 82-H Santander | FUNCIONARIO INTERVENTOR: | Hernán Pevia Cogollo |
| SITIO DE REVISIÓN: | Bodega Socorro. | MUNICIPIO/DEPTO: | Socorro / Santander |
| NOMBRE DEL RESPONSABLE: | Gregory Antonio Lemos Urdaneta. | DIRECCION: | Carrera 14 # 19-45 |

| Item | ASPECTO A VERIFICAR | | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 1. | **CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO** | **CALIF. (1/0)** | |
| 1.1. | Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad) | 1 | |
| 1.2. | Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro | 1 | |
| 1.3. | Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad. | 1 | |
| 1.4. | Los productos panificados se encuentran enteros | 1 | |
| 1.5. | No se observa los productos en empaque diferente al aprobado. | 1 | |
| 1.6. | Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas | 1 | |
| 2. | **PERSONAL MANIPULADOR** | **CALIF. (1/0)** | **Observaciones** |
| 2.1. | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. | 1 | |
| 2.2. | Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme | 1 | |
| | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso | 1 | |
| 2.4. | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje | 0 | Se observa al personal manipulador que usan Incorrectamente el Tapabocas |
| 2.5. | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas | 1 | |
| 2.6. | Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc. | 1 | |
| 2.7. | Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa | 1 | |
| 2.8. | Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos | 1 | |
| 3. | **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO** | **CALIF. (1/0)** | **Observaciones** |
| 3.1. | Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías. | 1 | |
| 3.2. | Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado. | 0 | Se evidencian canastillas Sucias. |
| 3.3. | El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | |
| 3.4. | Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje. | 1 | |
| | Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas. | 1 | |
| 3.6. | Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir. | 1 | |
| 3.7. | Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original | 1 | |
| 3.8. | Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final. | 1 | |
| 4. | **PLAN DE SANEAMIENTO BASICO** | **CALIF. (1/0)** | **Observaciones** |
| 4.1. | Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección | 1 | |
| 4.2. | Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad | 1 | |
| 4.3. | Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. | 1 | |

| | | RANGOS DE CALIFICACIÓN |
|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 25 | <= 64,9% NO CONFORME |
| PUNTAJE OBTENIDO | 23 | De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN |
| PORCENTAJE | 92,00% | 90 % CONFORME |

OBSERVACIONES:

| Por parte del la Interventoría: | | Por parte del Contratista - Operador | |
|---|---|---|---|
| FIRMA : | | FIRMA : | |
| NOMBRE : | Hernán Pevia Cogollo. | NOMBRE: | Gregory Lemos |

31245

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

# BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

31246

| AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S. | PROCESO MISIONAL | | ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN |
|---|---|---|---|
| | LISTA DE CHEQUEO BODEGA | | |
| | CÓDIGO PA-F-039 | VERSIÓN 01 | FECHA DE EMISIÓN 27/02/2023 | PÁGINA 1 de 1 |

## LISTA DE CHEQUEO BODEGA

| | | | |
|---|---|---|---|
| PROGRAMA: PAE Santander | | HORA: 11:00 | FECHA: 20-11-2025 |
| CONTRATISTA: Consorcio 82-19 Santander | | FUNCIONARIO INTERVENTOR: Alexsa Quintero | |
| SITIO DE REVISIÓN: Bodega de Barbosa | | MUNICIPIO/DEPTO: Barbosa | |
| NOMBRE DEL RESPONSABLE: Jarol Yesith Molina | | DIRECCION: Km 4 Via Barbosa - Bucaramanga | |

| Item | ASPECTO A VERIFICAR | | Observaciones |
|---|---|---|---|
| 1. | CALIDAD DEL PRODUCTO ALMACENADO | CALIF. (1/0) | |
| 1.1. | Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad) | 0 | Se evidencian cajas con maquiladuras y deformaciones en su estructura |
| 1.2. | Los empaques primarios no presenta roturas y/o deterioro | 1 | |
| 1.3. | Las unidades de productos lácteos de la muestra observada se encuentran en adecuadas condiciones de calidad e inocuidad sin abombamiento, ni humedad. | 1 | |
| 1.4. | Los productos panificados se encuentran enteros | 1 | |
| 1.5. | No se observa los productos en empaque diferente al aprobado. | 1 | |
| 1.6. | Las frutas y verdura cumple con sus caracteristicas organolepticas | 1 | |
| 2. | PERSONAL MANIPULADOR | CALIF. (1/0) | Observaciones |
| 2.1. | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. | 1 | |
| 2.2. | Los manipuladores y operarios no salen de la bodega con el uniforme | 1 | |
| | Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos (hasta el codo) cada vez que sea necesario y cuando existe riesgo de contaminación cruzada en las diferentes etapas del proceso | 1 | |
| 2.4. | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje | 1 | |
| 2.5. | Las manos se encuentran limpias, sin joyas, sin esmalte y con uñas cortas | 1 | |
| 2.6. | Los empleados no comen o fuman en áreas de proceso, evitan prácticas antihigiénicas tales como rascarse, toser, escupir y no se observan sentados en el pasto o andenes o en lugares dondesu ropa de trabajo pueda contaminarse etc. | 1 | |
| 2.7. | Los visitantes cumplen con las prácticas de higiene y portan la vestimenta y dotación adecuada suministrada por la empresa | 1 | |
| 2.8. | Existen avisos alusivos a la obligatoriedad y necesidad del cumplimiento de las prácticas higiénicas y su observancia durante la manipulación de alimentos | 1 | |
| 3. | CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | CALIF. (1/0) | Observaciones |
| 3.1. | Los alimentos se encuentran almacenados sobre estibas, anaqueles y/o estanterías. | 1 | |
| 3.2. | Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado. | 1 | |
| 3.3. | El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | 1 | |
| 3.4. | Los arrumes de las cajas cumplen en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje. | 1 | |
| | Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas. | 1 | |
| 3.6. | Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en expirar, primero en salir. | 1 | |
| 3.7. | Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original | 1 | |
| 3.8. | Se cuenta con un área aislada e identificada para almacenamiento de producto no conforme, llevando registros de fecha, lote, cantidad de producto y actas de disposición final. | 1 | |
| 4. | PLAN DE SANEAMIENTO BASICO | CALIF. (1/0) | Observaciones |
| 4.1. | Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección | 1 | |
| 4.2. | Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad | 1 | |
| 4.3. | Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. | 1 | |

| | | RANGOS DE CALIFICACIÓN |
|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 25 | <= 64,9% NO CONFORME |
| PUNTAJE OBTENIDO | 24 | De 65 % A 89,9% CONFORME CON OBSERVACIÓN |
| PORCENTAJE | 96.00% | 90 % CONFORME |

OBSERVACIONES:

| Por parte del la Interventoría: | | Por parte del Contratista - Operador | |
|---|---|---|---|
| FIRMA : | Alexsa Quintero | FIRMA : | |
| NOMBRE : | Alexsa Quintero Rincón | NOMBRE: | Jarol Yesith Molina Velandia |

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

31247

# ANEXO N° 41.1 – SOPORTES DE GESTIÓN Y CIERRE DE NO CONFORMIDADES DE CHEQUEO BODEGA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

31243

# PLANES DE MEJORA LISTA DE CHEQUEO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

# No conformidades bodega semanal del 10 al 15 noviembre

312 99

"Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com>

18 de noviembre de 2025, 10:59

Para: "CONSORCIO 82M SANTANDER" <seguimientosdespachos2026@gmail.com>

---

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

Señor
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante legal Consorcio 82M-Santander
Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
Operador PAE

Cordial Saludo

Me permito adjuntar oficio de no conformidades visita a bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
**Nutricionista Dietista**
U. del Atlántico
**Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**

Oficio PA-SA-347 No conformidad bodega semanal 10 al 15 nov.pdf

PLAN MEJORA BODEGA SEMANAL 20251115.xlsx

31250

| 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 **1** |

Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025

**Señor:**
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

**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:** *No conformidades encontradas visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.*

**Oficio No. PA-SA-347**

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de las no Conformidades de visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, para la semana del 10 al 15 de noviembre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES |
|---|---|---|
| 14/11/25 | Piedecuesta | 1 |
| 14/11/25 | Socorro | 2 |
| 14/11/25 | Barbosa | 1 |

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días y las evidencias fotográficas deben ser con georeferenciación para su validez.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

[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.**

GV
31251

# ☆ Re: No conformidades bodega semanal del 10 al 15 noviembre

"CONSORCIO 82M SANTANDER" < seguimientosdespachos2026@gmail.com >

2 de diciembre de 2025, 16:14
Para: "Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com>
Tags:

El mar, 2 dic 2025 a las 15:05, CONSORCIO 82M SANTANDER (<seguimientosdespachos2026@gmail.com>) escribió:



3125

Bucaramanga, 2 de diciembre de 2025

Señor:
**CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE**
Representante Legal
Consorcio AS Santander 2026
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**. Respuesta a Rad. Oficio PA-SA-347. No conformidades encontradas en bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 para la semana del 10 al 15 de noviembre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES |
|---|---|---|
| 14/11/25 | Piedecuesta | 1 |
| 14/11/25 | Socorro | 2 |
| 15/11/25 | Barbosa | 1 |

Cordial saludo,

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a las no conformidades encontradas en las bodegas semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes para la para la semana del 10 al 15 de noviembre del 2025.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELADO
Representante Legal
CONSORCIO 82 M SANTANDER

312S3

# SOPORTES DE BODEGA PIEDECUESTA

# 14 DE NOVIEMBRE 2025

# PIEDECUESTA

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

312 SA

# ANEXO 1. REFUERZO DE CAPACITACION

| | ACTA DE REUNION | |
|---|---|---|
| LUGAR | Bodega Piedecuesta | |
| FECHA | 15-11-2025 | |
| MUNICIPIO | Piedecuesta | |

**ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS:** En este ítem se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez llegan a la bodega seleccionando los alimentos y guardándolos adecuadamente para su conservación, además 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 la bodega. Se le recuerda al personal verificar la calidad, gramaje y cantidad de los alimentos una vez son recibidos; en caso de cualquier novedad que puedan evidenciar en cuanto a alteración de las características de los productos, gramaje y/o entrega de producto se debe informar de manera inmediata, igualmente se debe realizar proceso de verificación y selección de los alimentos de manera diaria y en caso de alteración de las características de calidad de algún producto este debe ser reportado y descartado para evitar contaminación cruzada. Se le recuerda también al personal mantener los insumos de aseo en un área ordenada, limpia y alejada del área de almacenamiento.

**ESTIBADO DE LOS PRODUCTOS:** El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

**LIMPIEZA Y DESINFECCION:** Se realiza sensibilización a personal en cuanto al plan de saneamiento y cada uno de sus programas, como lo son programa de limpieza y desinfección de cada una de las áreas, superficies, implementación en techos, paredes, puertas, pisos, ventanas, rejas, equipos y utensilios, canastillas, estibas.

**DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS:** Realizar diligenciamiento de formato de registro de actividades dentro de la bodega, tales como planillas, formatos de aseo, limpieza y desinfección de áreas, así mismo recolección y destino final de residuos sólidos y líquidos, control físico y visual de presencia de plagas y reporte de cualquier evidencia de estas para su respectivo control, 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 según lo establecido.

**ROTULACIÓN - ETIQUETADO DE PRODUCTO:** El rotulado de alimentos permite proporcionar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca al engaño o confusión. La etiqueta debe contener la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de fabricación, instrucciones de uso, fecha de vencimiento, peso, información nutricional, etc.

**USO ADECUADO DE DOTACION:** Se recuerda el uso completo de la dotacion en la bodega 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 ingrso de personal ajeno a las areas y que todo el personal debe cumplir con los requisitos minimos de ingreso (dotacion completa).

NOTA: se anexa listado de asistencia con 16 manipuladores y el capacitador Eduardo Peñaranda jefe de Bodega

Scanned with CamScanner

**ANEXO 1. REFUERZO DE CAPACITACION**

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE - SANTANDER**

**PLAN DE CAPACITACION CONTINUA**

**REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN**

| | |
|---|---|
| **UBICACIÓN BODEGA:** Piedecuesta | **TEMÁTICA:** LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS-ESTIBAS-AREAS DE BODEGA<br>USO ADECUADO DE LA DOTACION - ALMACENAMIENTO Y ESTIBADO DE PRODUCTOS |
| **FECHA:** 15/11/25 | **DURACIÓN:** 30 minutos |

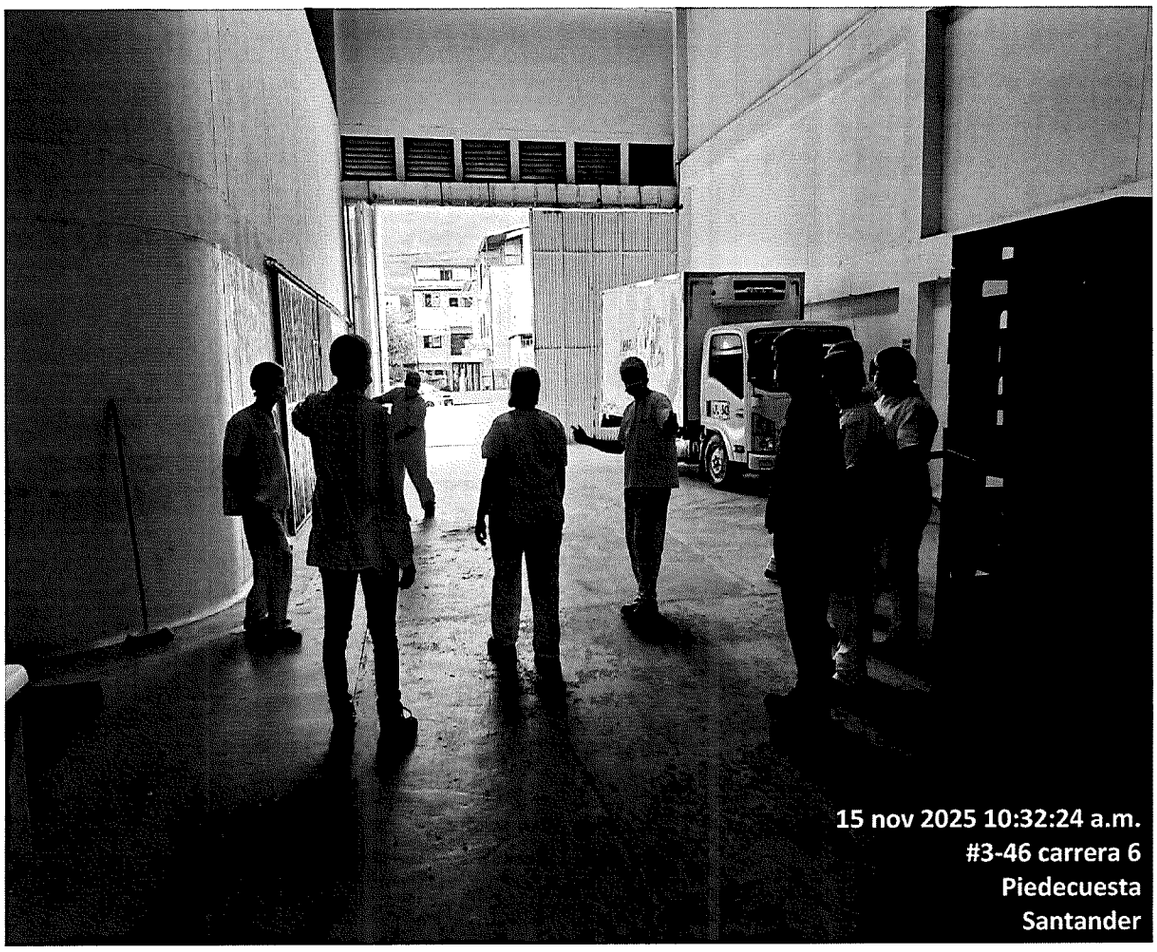
| No. | NOMBRE | CEDULA | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|---|---|
| | Yoiby Uribe Gomez | 37726269 | Aux. Bodega | Yoiby Uribe Gomez |
| | Jorge Alexander Guevara | 1102380354 | Aux. Bodega | |
| | Sergio Andres Florez | 1095743893 | Aux. Bodega | Sergio Florez |
| | Juan Leonardo Vargas | 1102375938 | Aux. Bodega | Juan Leonardo Vargas Diaz |
| | Juan Sebastian Diaz | 1007421019 | Aux. Bodega | |
| | Jonatan Martinez Rueda | 1102391963 | Aux. Bodega | |
| | Julian Andres Agudelo | 1095550843 | Aux. Bodega | Julian Andres Agudelo |
| | Brayan Andres Moreno | 1007669895 | Aux. Bodega | |
| | Jorge Andres Lizcano | 1193132981 | Aux. Bodega | Jorge Lizcano |
| | Ismael Monsalve Portalvo | 1065137098 | Aux. Bodega | Israel |
| | Walter Junior Luna | 1102394245 | Aux. Bodega | Walter Junior Luna |
| | Wilmer Viviano Pabon | 13748609 | Aux. Bodega | Wilmer Viviano Pabon |
| | Elkin Torrenegra | 8802597 | Aux. Bodega | Elkin Torrenegra Santana |
| | Jesus Daniel Trujillo | 1005199903 | Aux. Bodega | |
| | Jose Rodolfo Gutierrez | 1007065972 | Aux. Bodega | |
| | Yefri Manuel Taran | 1009869604 | Aux. Bodega | |
| | | | | |
| | | | | |

**CAPACITADOR:** Eduardo Peñaranda **FIRMA** Eduardo Peñaranda Tascano C.C. 1093744516 Supervisor de Bodega **TP** 1093744416 Supervisor Bodega

Scanned with CamScanner

31256

## ANEXO 2. EVIDENCIA FOTOGRAFICA



SANTANDER
82M
CONSORCIO

31257

# SOPORTES DE BODEGA SOCORRO

# 14 DE NOVIEMBRE 2025

# SOCORRO

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

31259

## ANEXO 2. EVIDENCIA FOTOGRAFICA



31261

# ANEXO 1 REFUERZO DE CAPACITACION

| | ACTA DE REUNION | SANTANDER 82M CORPORACIÓN |
|---|---|---|
| LUGAR | Bodega Barbosa | |
| FECHA | 25/11/2025 | |
| MUNICIPIO | Barbosa | |

**ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS:** En este ítem se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez llegan a la bodega seleccionando los alimentos y guardándolos adecuadamente para su conservación, además 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 la bodega. Se le recuerda al personal verificar la calidad, gramaje y cantidad de los alimentos una vez son recibidos; en caso de cualquier novedad que puedan evidenciar en cuanto a alteración de las características de los productos, gramaje y/o entrega de producto se debe informar de manera inmediata, igualmente se debe realizar proceso de verificación y selección de los alimentos de manera diaria y en caso de alteración de las características de calidad de algún producto este debe ser reportado y descartado para evitar contaminación cruzada. Se le recuerda también al personal mantener los insumos de aseo en un área ordenada, limpia y alejada del área de almacenamiento.
**ESTIBADO DE LOS PRODUCTOS:** El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y dispondrse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.
**LIMPIEZA Y DESINFECCION:** Se realiza sensibilización a personal en cuanto al plan de saneamiento y cada uno de sus programas, como lo son programa de limpieza y desinfección de cada una de las áreas, superficies, implementación en techos, paredes, puertas, pisos, ventanas, rejas, equipos y utensilios, canastillas, estibas.
**DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS:** Realizar diligenciamiento de formato de registro de actividades dentro de la bodega, tales como planillas, formatos de aseo, limpieza y desinfección de áreas, así mismo recolección y destino final de residuos sólidos y líquidos, control físico y visual de presencia de plagas y reporte de cualquier evidencia de estas para su respectivo control, 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 según lo establecido.
**ROTULACIÓN - ETIQUETADO DE PRODUCTO:** El rotulado de alimentos permite proporcionar al consumidor información sobre el producto lo suficientemente clara y comprensible de modo que no induzca al engaño o confusión. La etiqueta debe contener la siguiente información: nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de fabricación, instrucciones de uso, fecha de vencimiento, peso, información nutricional, etc.
**USO ADECUADO DE DOTACION:** Se recuerda el uso completo de la dotacion en la bodega 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 ingrso de personal ajeno a las areas y que todo el personal debe cumplir con los requisitos minimos de ingreso (dotacion completa).

Coordinador logistico.
Jose Bermudo
Aux Bodega

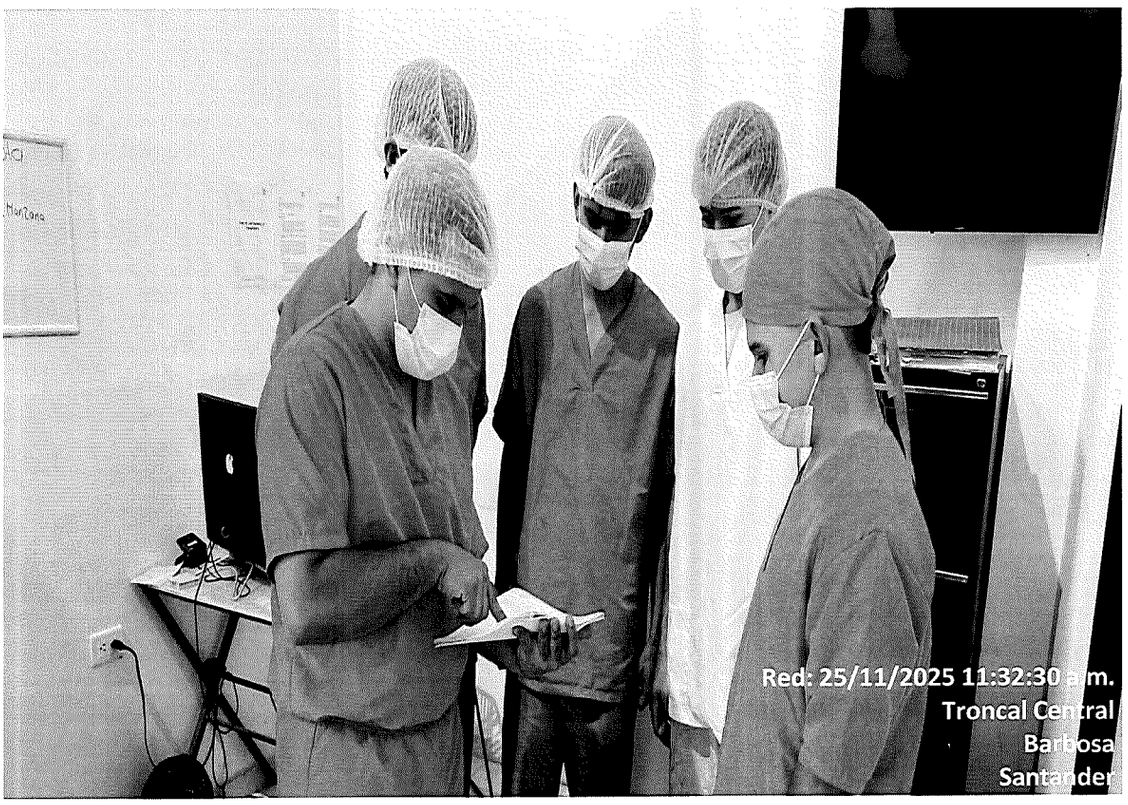
Kiss Bodega C.
Aux. Bodega
Juan Cala
aux Bodega

Ronald Rodulfo
Aux Bodega
Cargo capacitador.

Scanned with CamScanner

31262

## ANEXO 2. EVIDENCIA FOTOGRAFICA REFUERZO CAPACITACION



3163

**ANEXO 3**

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA
## ALMACENAMIENTO




Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

3069

# Re: No conformidades bodega semanal del 10 al 15 noviembre

"Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com> 3 de diciembre de 2025, 8:26

Para: "CONSORCIO 82M SANTANDER" <seguimientosdespachos2026@gmail.com>

---

Bucaramanga, 3 de diciembre de 2025

Señor
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante legal Consorcio 82M-Santander
Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
Operador PAE

Cordial Saludo

Me permito adjuntar oficio de estado no conformidades bodega semanal del 10 al 15 de noviembre realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
**Nutricionista Dietista**
U. del Atlántico
**Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**

2 de diciembre de 2025, 16:14, "CONSORCIO 82M SANTANDER" <seguimientosdespachos2026@gmail.com> escribió:

> El mar, 2 dic 2025 a las 15:05, CONSORCIO 82M SANTANDER (<seguimientosdespachos2026@gmail.com>) escribió:
>
> > El mar, 18 nov 2025 a las 10:59, Grase Pérez (<nutricionsantander@asdelvalle.com>) escribió:
> > Bucaramanga, 18 de noviembre de 2025
> >
> > Señor
> > **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
> > Representante legal Consorcio 82M-Santander
> > Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
> > Operador PAE

Cordial Saludo

3765

Me permito adjuntar oficio de no conformidades visita a bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
**Nutricionista Dietista**
U. del Atlántico
**Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**

Copia de PLAN MEJORA BODEGA SEMANAL 20251115 (1) (1).xlsx

Oficio PA-SA-437 Estado No conformidad bodega semanal 10 al 15 nov.pdf

31266

| 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 **1** |

Bucaramanga, 3 de diciembre de 2025

**Señor:**
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

**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:** *Estado no conformidades encontradas visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.*

**Oficio No. PA-SA-437**

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío del estado no Conformidades de visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, para la semana del 10 al 15 de noviembre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 14/11/25 | Piedecuesta | 1 | Cerrada |
| 14/11/25 | Socorro | 2 | Cerrada |
| 14/11/25 | Barbosa | 1 | Cerrada |

La Interventoría entiende que la veracidad de lo remitido por el Operador ha sido constatada por ese y – en ese sentido – lo remite bajo la gravedad del juramento. De otra parte, la Interventoría asume que el Operador remite los documentos motivados por el cumplimiento de las obligaciones del contrato, sustentada en el principio de la buena fe.

Archivos adjuntos:
- Archivo Excel con Estado de No Conformidades bodega semanal del 10 al 15 de noviembre del 2025.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

[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.**

| AS DEL VALLE | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | | | |
|---|---|---|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | | | |
| | FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA | | | |
| Código: AN-FO-020 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 | | Página 1 de 1 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | | | | | | | | | | OPERADOR | CONSORCIO 82-M SANTANDER | | |
| FECHA DE ENTREGA: | | | | 14/11/2025 | | | | | | MUNICIPIO | PIEDECUESTA | | |
| ZONA | MUNICIPIO | FECHA DE LA VISITA | BODEGA / RUTA / PLANTA | ITEM | ASPECTO A EVALUAR | OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD | REQUIERE ACCION DE MEJORA | DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR | EVIDENCIAS | FECHA DE CUMPLIMIENTO | ESTADO DEL COMPROMISO | OBSERVACIONES | |
| 1 y 3 | PIEDECUESTA | 14/11/2025 | BODEGA | 3.2 | Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado. | Se evidencian estibas blancas en malas condiciones de higiene tierra en y polvo en los orificios interiores de la estiba | si | REFUERZO DE CAPACITACION TEMA - ALAMCENAMIENTO ADECUADO DE PRODUCTOS- EVIDENCIA FOTOGRAFICA | **ANEXO 1.** REFUERZO DE CAPACITACION TEMA ALMACENAMIENTO ADECUADO DE PRODUCTOS- **ANEXO 2.** EVIDENCIA FOTOGRAFICA | 3/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZAN CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD | |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AS DEL VALLE | | | | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | | | | | | | | | |
| | | | | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | | | | | | | | | |
| | | | | FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA | | | | | | | | | |
| Código: AN-FO-020 | | | Versión: 01 | | | Fecha de emisión: 01/08/2024 | | | | | Página 1 de 1 | | |
| ENTIDAD TERRITORIAL: | | | | GOBERNACION DE SANTANDER | | | | | | | OPERADOR | CONSORCIO 82-M SANTANDER | |
| FECHA DE ENTREGA: | | | | 14/11/2025 | | | | | | | MUNICIPIO | SOCORRO | |
| ZONA | MUNICIPIO | FECHA DE LA VISITA | BODEGA / RUTA / PLANTA | ITEM | ASPECTO A EVALUAR | OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD | REQUIERE ACCION DE MEJORA | DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR | EVIDENCIAS | | FECHA DE CUMPLIMIENTO | ESTADO DEL COMPROMISO | OBSERVACIONES |
| 2 | SOCORRO | 14/11/2025 | BODEGA SOCORRO | 2.4. | El personal que manipula alimentos utiliza mallas para recubrir cabello, tapabocas y protectores de barba de forma adecuada y permanente (de acuerdo al riesgo) y no usa maquillaje | Se evidencian manipuladores que no usan correctamente el tapabocas | SI | REFUERZO DE CAPACITACION TEMA - LIMPIEZA Y DESINFECCION-USO ADECUADO DE LA DOTACION - EVIDENCIA FOTOGRAFICA | **ANEXO 1.** REFUERZO DE CAPACITACION TEMA - LIMPIEZA Y DESINFECCION-USO ADECUADO DE LA DOTACION - **ANEXO 2.** EVIDENCIA FOTOGRAFICA | | 3/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZAN CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |
| | | | | 3.2. | Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado. | Se evidencian canastillas sucias | SI | REFUERZO DE CAPACITACION TEMA - LIMPIEZA Y DESINFECCION-USO ADECUADO DE LA DOTACION - EVIDENCIA FOTOGRAFICA | **ANEXO 1.** REFUERZO DE CAPACITACION TEMA - LIMPIEZA Y DESINFECCION-USO ADECUADO DE LA DOTACION - **ANEXO 2.** EVIDENCIA FOTOGRAFICA | | 3/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZAN CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |

| | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AS DEL VALLE | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | | | | | | | | | | | |
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | | | | | | | | | | | |
| | FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA | | | | | | | | | | | |
| Código: AN-FO-020 | Versión: 01 | | | Fecha de emisión: 01/08/2024 | | | | | Página 1 de 1 | | | |
| ENTIDAD TERRITORIAL: | Santander | | | | | | | | OPERADOR | Consorcio 82-M Santander | | |
| FECHA DE ENTREGA: | 15/11/2025 | | | | | | | | MUNICIPIO | Barbosa | | |

| ZONA | MUNICIPIO | FECHA DE LA VISITA | BODEGA / RUTA / PLANTA | ITEM | ASPECTO A EVALUAR | OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD | REQUIERE ACCION DE MEJORA | DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR | EVIDENCIAS | FECHA DE CUMPLIMIENTO | ESTADO DEL COMPROMISO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Barbosa | 14/11/2025 | Bodega de Barbosa | 1.1 | Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad). | Se evidencian cajas con abolladuras, deformaciones en su estructura | sí | EVIDENCIA FOFOGRAFICA ESTIBADO Y ALMACENAMIENTO CAJAS EN BUEN ESTADO | **ANEXO 1.** REFUERZO DE CAPACITACION **ANEXO 2.** EVIDENCIA FOTOGRAFICA REFUERZO CAPACITACION **ANEXO 3.** EVIDENCIA FOTOGRAFICA ALMACENAMIENTO | 3/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZAN CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |

212 91

# No conformidades a bodega semana del 22 al 27 de septiembre

"Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com> 29 de septiembre de 2025, 9:45

Para: seguimientosdespachos2026@gmail.com

---

Bucaramanga, 29 de septiembre de 2025

Señor
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante legal Consorcio 82M-Santander
Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
Operador PAE

Cordial Saludo

Me permito adjuntar oficio de no conformidades visita a bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
**Nutricionista Dietista**
U. del Atlántico
**Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**

PLAN DE MEJORA LISTA DE CHEQUEO.xlsx

Oficio PA-SA-044 No conformidad bodega semanal 22 al 26 sep.pdf

31D1

Bucaramanga, 29 de septiembre de 2025

**Señor:**
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

**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:** *No conformidades encontradas visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.*

**Oficio No. PA-SA-044**

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de las no Conformidades de visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, para la semana del 22 al 27 de septiembre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES |
|---|---|---|
| 25/09/25 | Piedecuesta | 1 |
| 26/09/25 | Capitanejo | 4 |
| 26/09/25 | Socorro | 2 |
| 27/09/25 | Barbosa | 2 |

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días y las evidencias fotográficas deben ser con georeferenciación para su validez.

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

[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.**

# ☆ Re: No conformidades a bodega semana del 22 al 27 de septiembre

"CONSORCIO 82M SANTANDER" < seguimientosdespachos2026@gmail.com >

11 de diciembre de 2025, 16:18
Para: "Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com>
Tags:

El mié, 15 oct 2025 a las 14:14, Grase Pérez (<nutricionsantander@asdelvalle.com>) escribió:

31293

Bucaramanga, 11 de diciembre de 2025

Señor:
**CHRISTIAN ANDRÉSRUIZ CALVACHE**
Representante Legal
Consorcio AS Santander 2026
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**. Respuesta a Rad. Oficio No. PA-SA-044. No conformidades encontradas en bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 para la semana del 22 al 27 de septiembre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES |
|---|---|---|
| 25/09/25 | Piedecuesta | 1 |
| 26/09/25 | Capitanejo | 4 |
| 26/09/25 | Socorro | 2 |
| 27/09/25 | Barbosa | 2 |

Cordial saludo,

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a las no conformidades encontradas en las bodegas semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes para la semana del 22 al 27 de septiembre del 2025.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELADO
Representante Legal
CONSORCIO 82 M SANTANDER

31224

# SOPORTES DE BODEGA PIEDECUESTA

## 25 DE SEPTIEMBRE DEL 2025

## PIEDECUESTA

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

31275

## ANEXO 1 EVIDENCIA FOTOGRAFICA JORNADA DE L&D



31296

# SOPORTES DE BODEGA CAPITANEJO

## 26 DE SEPTIEMBRE 2025

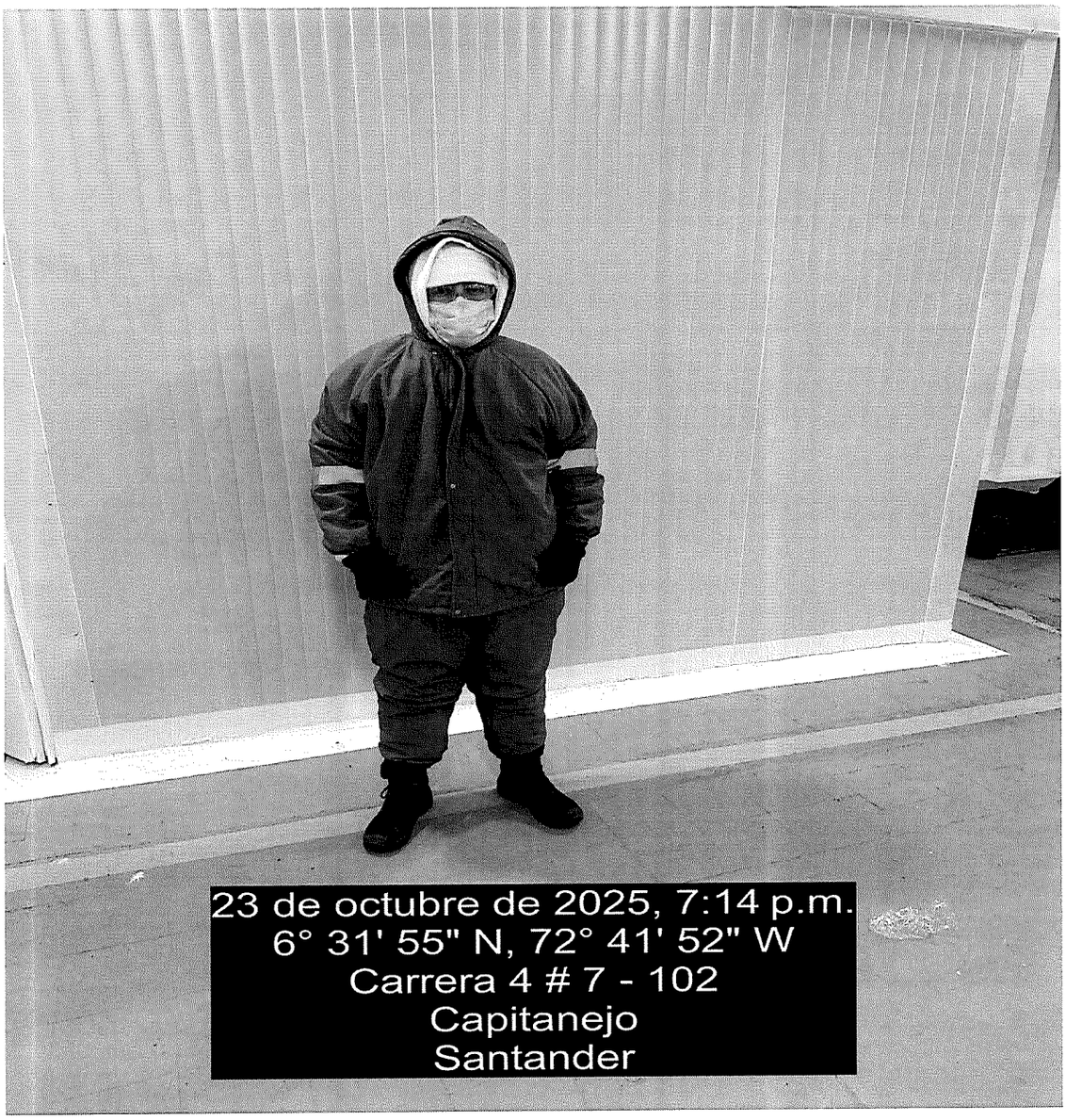
## CAPITANEJO

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

31277

SANTANDER 82M CONSORCIO

**ANEXO 1. ENTREGA DE DOTACION GAFAS-GUANTES-PERSONAL DE BODEGA CUARTO FRIO - EVIDENCIA FOTOGRAFICA**



31278

## ANEXO 2 FORMATO ENTREGA DE DOTACION

### FORMATO ENTREGA DE DOTACION PERSONAL DE BODEGA

FECHA DE ENTREGA: 23-octubre 2025

BODEGA: Capitanejo

NOMBRE: Emerson Parada

CEDULA: 1100504179

| ELEMENTOS | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| PANTALON | 2 | Ninguno |
| CAMISAS | 2 | Ninguno |
| COFIA | 2 | Ninguno |
| CALZADO (BOTAS) | 1 PAR | Ninguno |
| GAFAS | 1 | Ninguno |
| GUANTES | 1 | Ninguno |
| CHAQUETA | 1 | Ninguno. |

FIRMA: E. Parada B.

31279

## ANEXO 3 ACTA DE ENTREGA DOCUMENTOS

**FORMATO DE ENTREGA**
**CONSORCIO 82-M SANTANDER**

| | |
|---|---|
| **MUNICIPIO: CAPITANEJO** | **FECHA: 01/12/2025** |
| **BODEGA** | **CAPITANEJO** |
| Por medio de la siguiente acta se hace entrega de Los documentos | |

| **ELEMENTOS** | **CANTIDAD** |
|---|---|
| **PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS FORMATOS** | **1** |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y SU FORMATO** | **1** |
| **PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS Y SU FORMATO** | **1** |
| **PROGRAMA DE CAPACITACION PERSONAL DE BODEGA** | **1** |
| **PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS** | **1** |
| **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA Y SU FORMATO** | **1** |
| **MANUALES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** | **1** |

PERSONA QUE RECIBE

| NOMBRE COMPLETO | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Jefferson Andres Arganta Hz | Supervisor Bodega | JeffersonAndresArganta Hz |

PERSONA QUE ENTREGA

| NOMBRE COMPLETO | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| EDINSON OCHOA CORREA | COORDINADOR LOGISTICO | |

31280

# SOPORTES DE BODEGA SOCORRO

## 26 DE SEPTIEMBRE DEL 2025

# SOCORRO

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

31291

## ANEXO 1. EVIDENCIA FOTOGRAFICA JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS




Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

## ANEXO 2. EVIDENCIA FOTOGRAFICA ESTIBADO ALMACENAMIENTO ABARROTES




Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

31283

# SOPORTES DE BODEGA BARBOSA

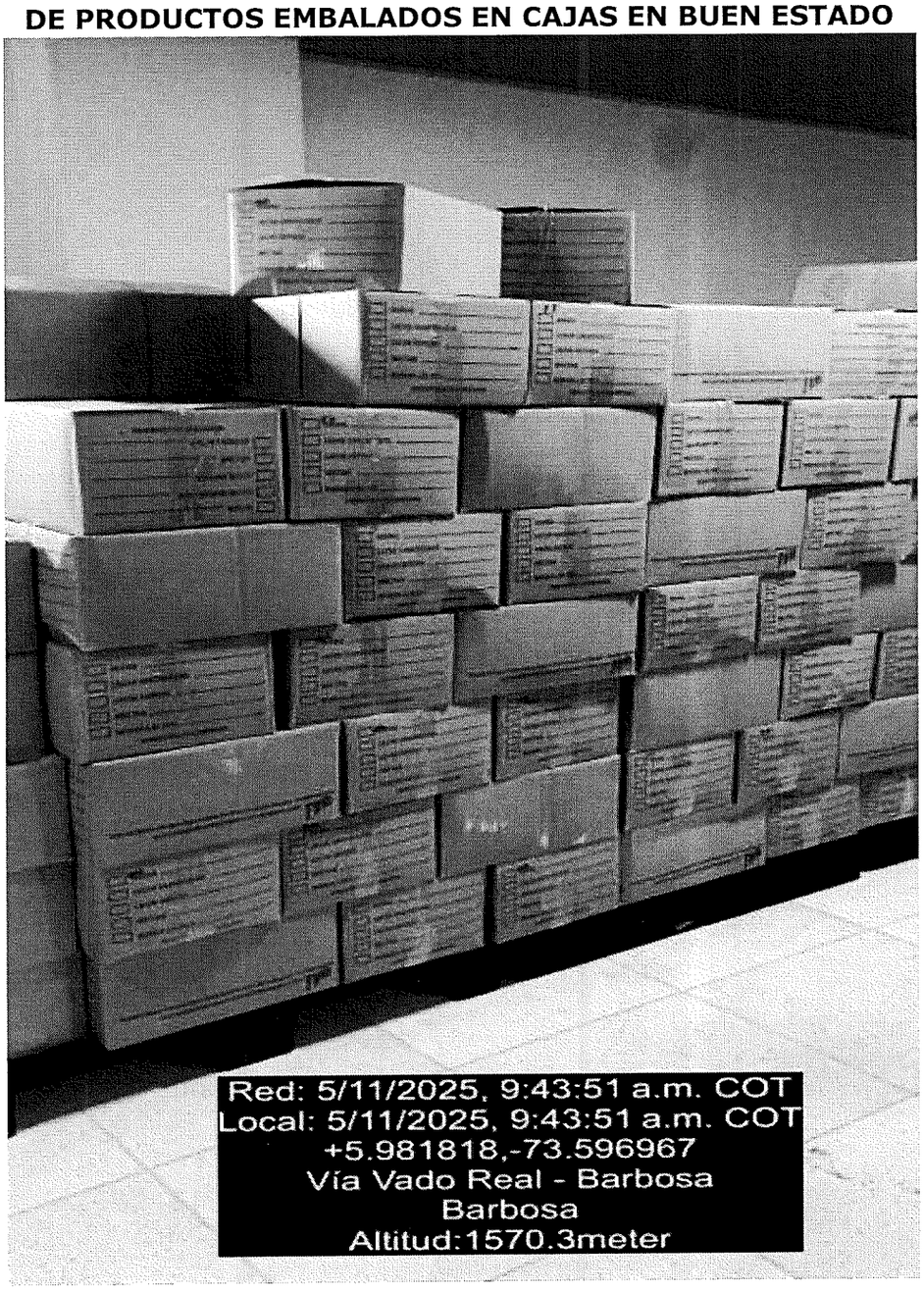
## 27 DE SEPTIEMBRE DEL 2025

## BARBOSA

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

31284

**ANEXO 1. EVIDENCIA FOTOGRAFICA RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EMBALADOS EN CAJAS EN BUEN ESTADO**



31285

**ANEXO 2**

**EVIDENCIA FOTOGRAFICA JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANASTILLAS Y ESTIBAS**



31286

## ANEXO 2

## EVIDENCIA FOTOGRAFICA JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIONDE CANASTILLAS Y ESTIBAS




Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

# Oficio PA-SA-456Estado no conformidad bodega semanal semana del 22 al 27 sep

"Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com>

12 de diciembre de 2025, 16:58

Para: "CONSORCIO 82M SANTANDER" <seguimientosdespachos2026@gmail.com>

---

Bucaramanga, 12 de diciembre de 2025

Señor
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante legal Consorcio 82M-Santander
Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
Operador PAE

Cordial Saludo

Me permito adjuntar oficio de estado No conformidad bodega semanal de semana del 22 al 27 septiembre realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
**Nutricionista Dietista**
U. del Atlántico
**Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**

PLAN DE MEJORA LISTA DE CHEQUEO VISITA 25-26-27 (1).xlsx

Oficio PA-SA-456 No conformidad bodega semanal 22 al 26 sep.pdf

31288

| 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 **1** |

Bucaramanga, 12 de diciembre de 2025

**Señor:**
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

**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:** *Estado no conformidades encontradas visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.*

**Oficio No. PA-SA-456**

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío del estado no Conformidades de visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, para la semana del 22 al 27 de septiembre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 25/09/25 | Piedecuesta | 1 | Cerrado |
| 26/09/25 | Capitanejo | 4 | Cerrado |
| 26/09/25 | Socorro | 2 | Cerrado |
| 27/09/25 | Barbosa | 2 | Cerrado |

La Interventoría entiende que la veracidad de lo remitido por el Operador ha sido constatada por ese y – en ese sentido – lo remite bajo la gravedad del juramento. De otra parte, la Interventoría asume que el Operador remite los documentos motivados por el cumplimiento de las obligaciones del contrato, sustentada en el principio de la buena fe.

Archivos adjuntos:
- Archivo Excel con Estado de No Conformidades bodega semanal del 22 al 27 de septiembre del 2025.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

[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.**

| AS DEL VALLE | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | | |
|---|---|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | | |
| | FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA | | |
| Código: AN-FO-020 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 | Página 1 de 1 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE SANTANDER | | OPERADOR | CONSORCIO 82-M SANTANDER |
| FECHA DE ENTREGA: 29/09/2025 | | MUNICIPIO | PIEDECUESTA |

| ZONA | MUNICIPIO | FECHA DE LA VISITA | BODEGA / RUTA / PLANTA | ITEM | ASPECTO A EVALUAR | OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD | REQUIERE ACCION DE MEJORA | DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR | EVIDENCIAS | FECHA DE CUMPLIMIENTO | ESTADO DEL COMPROMISO | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 Y 3 | PIEDECUESTA | 25/09/2025 | BODEGA PIEDECUESTA | 3.2 | LAS ESTIBAS, ANAQUELES Y/O ESTANTERIAS PARA ALMACENAR SE ENCUENTRAN LIMPIAS Y EN BUEN ESTADO. | SE EVIDENCIAN ESTIBAS DONDE SE ALMACENA EL PLÁTANO EN INADECUADAS CONDICIONES DE HIGIENE. | SI | JORNADA DE LIMPIEZA Y DSINFECCION DE ESTIBAS | ANEXO 1. EVIDENCIA FOTOGRAFICA JORNADA DE L&D | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |

| AS DEL VALLE | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD |
|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN |
| | FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA |
| Código: AN-FO-020 | Versión: 01 / Fecha de emisión: 01/08/2024 / Página 1 de 1 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | | | GOBERNACION DE SANTANDER | | | | | | | OPERADOR | CONSORCIO M-82 SANTANDER | | |
| FECHA DE ENTREGA: | | | 26/09/2025 | | | | | | | MUNICIPIO | CAPITANEJO | | |
| ZONA | MUNICIPIO | FECHA DE LA VISITA | BODEGA / RUTA / PLANTA | ITEM | ASPECTO A EVALUAR | OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD | REQUIERE ACCION DE MEJORA | DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR | EVIDENCIAS | FECHA DE CUMPLIMIENTO | ESTADO DEL COMPROMISO | OBSERVACIONES |
| 1 | CAPITANEJO | 26/09/2025 | BODEGA CAPITANEJO | 2.1. | Todos los empleados que manipulan los alimentos llevan uniforme adecuado de color claro y limpio y calzado cerrado de material resistente e impermeable y están dotados con los elementos de protección requeridos (gafas, guantes de acero,chaquetas, botas, etc.) y los mismos son de material sanitario. | Se observa manipulador Emerson Parada sin dotación | SI | DOTACION DE GUANTES - GAFAS - Y DOTACION COMPLETA AL PERSONAL MANIPULADOR | **ANEXO 1.** ANEXO 1. ENTREGA DE DOTACION GAFAS-GUANTES-PERSONAL DE BODEGA CUARTO FRIO - EVIDENCIA FOTOGRAFICA **ANEXO 2.** FORMATO ENTREGA DE DOTACION | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |
| 1 | CAPITANEJO | 26/09/2025 | BODEGA CAPITANEJO | 4.1. | Implementa y cumple con el Programa de limpieza y desinfección el cual incluye: todas las áreas de la bodega, agentes y sustancias utilizadas, concentraciones, formas de uso, equipos e implementos requeridos para efectuar la operación, periodicidad de la limpieza y desinfección. | No se evidencia documentación referente al programa de limpieza y desinfección con los procedimientos y el registro de actividades. Falta plan de saneamiento. | SI | ENTREGA DEL PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCION | **ANEXO 3.** ACTA DE ENTREGA DOCUMENTOS | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |
| 1 | CAPITANEJO | 26/09/2025 | BODEGA CAPITANEJO | 4.2. | Implementa y cumple con el Programa de manejo y disposición de residuos sólidos (basuras), el cual incluye: elementos, áreas, recursos y procedimientos que garanticen la eficiente labor de recolección, conducción, manejo, almacenamiento interno, clasificación, transporte y disposición final, periodicidad y registros de cada actividad. | No se evidencia documentación referente al programa manejo de residuos con procedimientos y registros de cada actividad. Falta plan de saneamiento. | SI | ENTREGA DEL PLAN DE RESIDUOS SOLIDOS | **ANEXO 3.** ACTA DE ENTREGA DOCUMENTOS | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |
| 1 | CAPITANEJO | 26/09/2025 | BODEGA CAPITANEJO | 4.3. | Implementa y cumple con el Programa de control de plagas el cual contempla todas las áreas de proceso, mapa de ubicación de cebos, sustancias empleadas, responsables, frecuencias, certificación de control de plagas externa y registros de cada actividad. | No se evidencia programa control de plagas ni resgistros de cada actividad. Falta plan de saneamiento. | SI | ENTREGA DEL PLAN CONTROL DE PLAGAS | **ANEXO 3.** ACTA DE ENTREGA DOCUMENTOS | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |

| AS DEL VALLE | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | | |
|---|---|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | | |
| | FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA | | |
| Código: AN-FO-020 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 | Página 1 de 1 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE SANTANDER | | | | | | | | | | OPERADOR | CONSORCIO 82-M SANTANDER | |
| FECHA DE ENTREGA: | 26/09/2025 | | | | | | | | | | MUNICIPIO | SOCORRO | |
| ZONA | MUNICIPIO | FECHA DE LA VISITA | BODEGA / RUTA / PLANTA | ITEM | ASPECTO A EVALUAR | OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD | REQUIERE ACCION DE MEJORA | DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR | EVIDENCIAS | FECHA DE CUMPLIMIENTO | ESTADO DEL COMPROMISO | OBSERVACIONES | |
| 2 | SOCORRO | 26/09/2025 | BODEGA SOCORRO | 3.2. | Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado. | Se evidencian canastillas sucias | SI | JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS ✓ | **ANEXO 1.** EVIDENCIA FOTOGRAFICA JORNADA DE LIMPIEZA Y DSINFECCION CANASTILLAS | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD | |
| | | | | 3.3. | El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso. | Se evidencia almacenamiento que no cumple con separación mínima de 60cm con respecto a pared | SI | SEPARACION DE PRODUCTOS ✓ | **ANEXO 2.** EVIDENCIA FOTOGRAFICA ESTIBADO ALMACENAMIENTO ABARROTES | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD | |

| AS DEL VALLE | SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD | | |
|---|---|---|---|
| | PROCESO MISIONAL ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN | | |
| | FORMATO PLAN DE MEJORA BODEGA / ACOMPAÑAMIENTO A RUTA / PLANTA | | |
| Código: AN-FO-020 | Versión: 01 | Fecha de emisión: 01/08/2024 | Página 1 de 1 |

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | | | | Santander | | | | | | OPERADOR | Consorcio 82-M Santander | | |
| FECHA DE ENTREGA: | | | | 27/09/2025 | | | | | | MUNICIPIO | Barbosa | | |
| ZONA | MUNICIPIO | FECHA DE LA VISITA | BODEGA / RUTA / PLANTA | ITEM | ASPECTO A EVALUAR | OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD | REQUIERE ACCION DE MEJORA | DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR | EVIDENCIAS | FECHA DE CUMPLIMIENTO | ESTADO DEL COMPROMISO | OBSERVACIONES |
| 4 | Barbosa | 27/09/2025 | Bodega de Barbosa | 1.1 | Los empaques secundarios no presentan deterioro (humedad, deformaciones mecánicas, roturas y suciedad). | Se evidencian cajas con abolladuras ✓ | si | CAMBIO DE EMPAQUE SEGÚN REPORTE DE CAJAS ABULLONADAS | ANEXO 1. EVIDENCIA FOTOGRAFICA RECEPCION Y ALMACENAMIENTO PRODUCTOS EMBALADOS EN CAJAS EN BUEN ESTADO | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |
| 4 | Barbosa | 27/09/2025 | Bodega de Barbosa | 3.2 | Las estibas, anaqueles y/o estanterías para almacenar se encuentran limpias y en buen estado. | Se evidencian estibas sucias y algunas canastillas ✓ | si | JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION CANASTILLAS | ANEXO 2. EVIDENCIA FOTOGRAFICA JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE CANASTILLAS Y ESTIBAS | 12/12/2025 | Cerrado | SE VALIDAN SOPORTES Y SE REALIZA CIERRE DE LA NO CONFORMIDAD |

2672

# No conformidades visita a bodega semanal

"Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com>
Para: Seguimientosdespachos2026@gmail.com

14 de octubre de 2025, 11:49

---

Bucaramanga, 14 de octubre de 2025

Señor
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante legal Consorcio 82M-Santander
Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
Operador PAE

Cordial Saludo

Me permito adjuntar oficio de no conformidades visita a bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
**Nutricionista Dietista**
U. del Atlántico
**Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**

PLAN DE MEJORA BODEGA 20251010.xlsx

Oficio PA-SA-124 No conformidad bodega semanal 6 al 10 oct.pdf

312-94

| 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 **1** |

Bucaramanga, 14 de octubre de 2025

**Señor:**
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

**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:** *No conformidades encontradas visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.*

**Oficio No. PA-SA-124**

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío de las no Conformidades de visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, para la semana del 6 al 10 de octubre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES |
|---|---|---|
| 09/10/25 | Capitanejo | 4 |
| 10/10/25 | Piedecuesta | 3 |
| 10/10/25 | Socorro | 2 |
| 10/10/25 | Barbosa | 1 |

Se solicita su oportuna respuesta en un término no mayor a 5 días y las evidencias fotográficas deben ser con georeferenciación para su validez.

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

[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.**

# Re: No conformidades visita a bodega semanal

"CONSORCIO 82M SANTANDER" <seguimientosdespachos2026@gmail.com>

12 de diciembre de 2025, 14:47

Para: "Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com>

---

El mar, 21 oct 2025 a las 9:54, Grase Pérez (<nutricionsantander@asdelvalle.com>) escribió:

> Bucaramanga, 21 de octubre de 2025
>
> Señor
> **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
> Representante legal Consorcio 82-M Santander
> Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
> Operador PAE
> Cordial saludo.
>
> Me permito adjuntar oficio de reiteración no conformidades visita a bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.
>
> Atentamente,
>
> Grase Pérez Monsalve
> **Nutricionista Dietista**
> **Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**
>
> 14 de octubre de 2025, 11:49, "Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com> escribió:
>
> > Bucaramanga, 14 de octubre de 2025
> >
> > Señor
> > **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
> > Representante legal Consorcio 82M-Santander
> > Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
> > Operador PAE
> >
> > Cordial Saludo
> >
> > Me permito adjuntar oficio de no conformidades visita a bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.
> >
> > Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
**Nutricionista Dietista**
U. del Atlántico
**Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**

PLAN DE MEJORA BODEGA VISITA 09-10 DE No. PA-SA-124.pdf
Respuesta a Rad. Oficio
SOPORTES MALLA BODEGA BARBOSA VISITA 10 DE
SOPORTES MALLA BODEGA CAPITANEJO VISITA 09 DE
SOPORTES ~~MALLA BODEGA PIEDECUESTA VISITA 10 DE OCTUBRE~~.pdf
SOPORTES MALLA BODEGA SOCORRO VISITA 10 DE OCTUBRE.pdf

31297

Bucaramanga, 12 de diciembre de 2025

Señor:
**CHRISTIAN ANDRÉSRUIZ CALVACHE**
Representante Legal
Consorcio AS Santander 2026
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**. Respuesta a Rad. Oficio No. PA-SA-124. No conformidades encontradas en bodega semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 para la semana del 6 al 10 de octubre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES |
|---|---|---|
| 09/10/25 | Capitanejo | 4 |
| 10/10/25 | Piedecuesta | 3 |
| 10/10/25 | Socorro | 2 |
| 10/10/25 | Barbosa | 1 |

Cordial saludo,

Por medio de la presente nos permitimos dar respuesta a las no conformidades encontradas en las bodegas semanal realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026 correspondientes para la semana del 6 al 10 de octubre del 2025.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELADO
Representante Legal
CONSORCIO 82 M SANTANDER

31298

# SOPORTES DE BODEGA CAPITANEJO

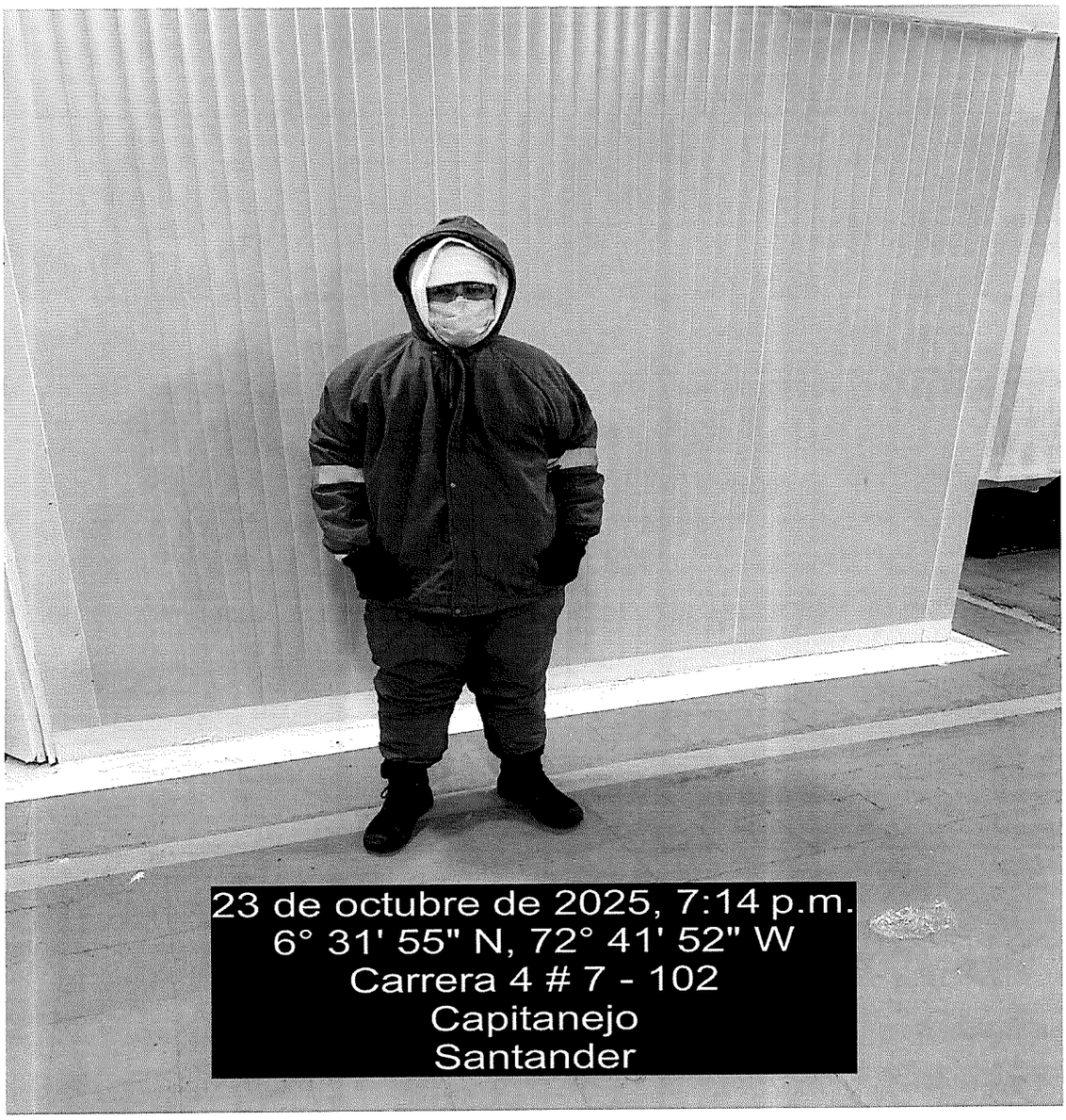
# 09 DE OCTUBRE 2025

# CAPITANEJO

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

31799

**ANEXO 1. ENTREGA DE DOTACION GAFAS-GUANTES-PERSONAL DE BODEGA CUARTO FRIO - EVIDENCIA FOTOGRAFICA**




Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

31300

## ANEXO 2 FORMATO ENTREGA DE DOTACION

### FORMATO ENTREGA DE DOTACION PERSONAL DE BODEGA

**FECHA DE ENTREGA:** 23-octubre 2025

**BODEGA:** Capitanejo

**NOMBRE:** Emerson Parada

**CEDULA:** 1100504179

| ELEMENTOS | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| PANTALON | 2 | Ninguno |
| CAMISAS | 2 | Ninguno |
| COFIA | 2 | Ninguno |
| CALZADO (BOTAS) | 1 PAR | Ninguno |
| GAFAS | 1 | Ninguno |
| GUANTES | 1 | Ninguno |
| CHAQUETA | 1 | Ninguno. |

**FIRMA:** E. Parada B.

## ANEXO 3 ACTA DE ENTREGA DOCUMENTOS

**FORMATO DE ENTREGA**
**CONSORCIO 82-M SANTANDER**

| | |
|---|---|
| **MUNICIPIO: CAPITANEJO** | **FECHA: 01/12/2025** |
| **BODEGA** | **CAPITANEJO** |
| Por medio de la siguiente acta se hace entrega de Los documentos | |

| **ELEMENTOS** | **CANTIDAD** |
|---|---|
| **PLAN DE SANEAMIENTO Y SUS FORMATOS** | **1** |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION Y SU FORMATO** | **1** |
| **PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS Y SU FORMATO** | **1** |
| **PROGRAMA DE CAPACITACION PERSONAL DE BODEGA** | **1** |
| **PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS** | **1** |
| **PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA Y SU FORMATO** | **1** |
| **MANUALES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO** | **1** |

PERSONA QUE RECIBE

| NOMBRE COMPLETO | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| Jeferson Andres Arganta Hz | Supervisor Bodega | JefersonAndresArganda |

PERSONA QUE ENTREGA

| NOMBRE COMPLETO | CARGO | FIRMA |
|---|---|---|
| EDINSON OCHOA CORREA | COORDINADOR LOGISTICO | |

31302

# SOPORTES DE BODEGA PIEDECUESTA

# 10 DE OCTUBRE 2025

# PIEDECUESTA

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

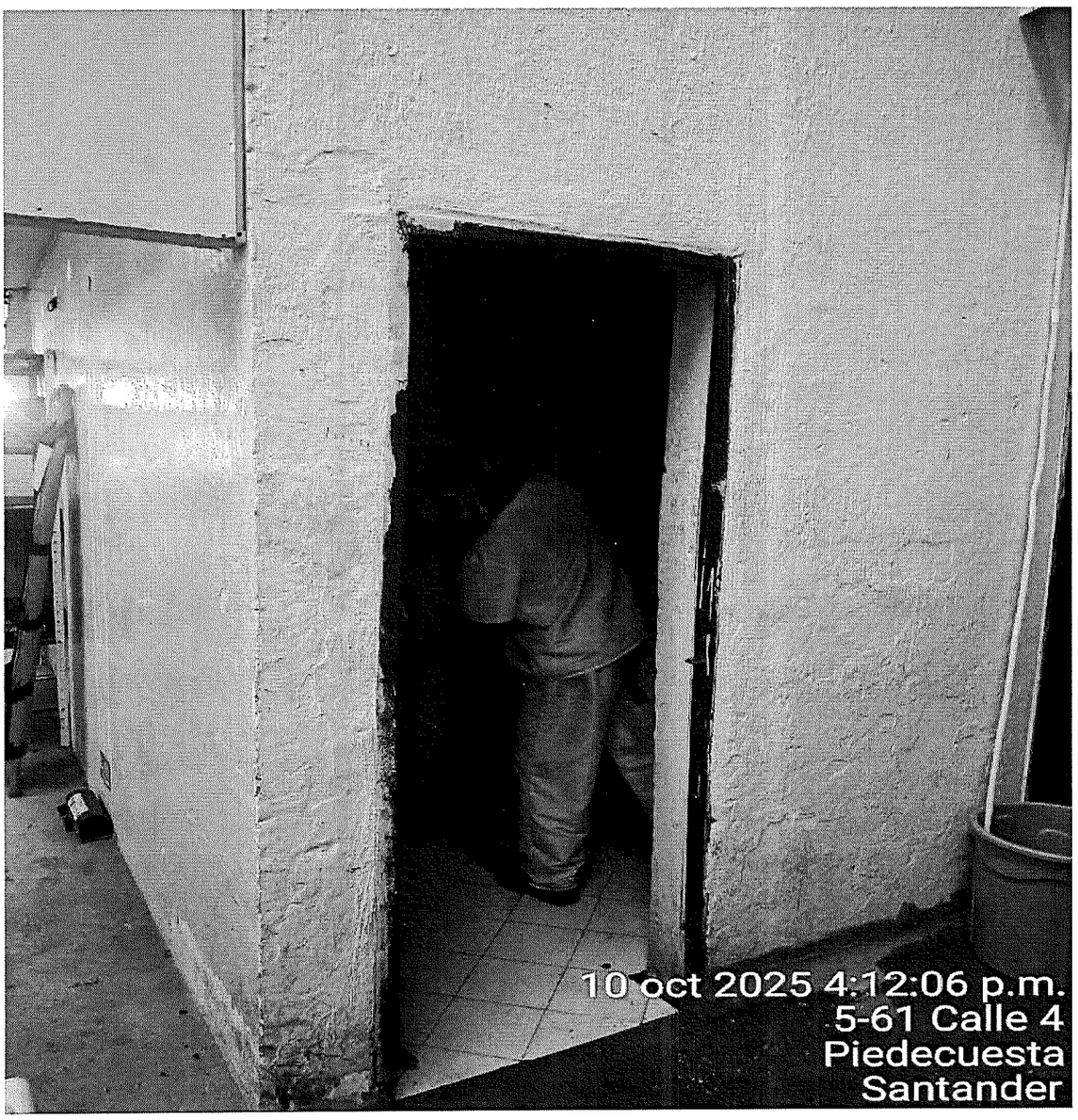
31303

**ANEXO 1. JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTIBAS - CANASTILLAS - AREA DE RESIDUOS**



31309

**ANEXO 1. JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DE ESTIBAS - CANASTILLAS - AREA DE RESIDUOS**




Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

3105

**ANEXO 2 FUMIGACION - ROEDORES**

# EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

## CERTIFICA QUE:

**Bodega: PIDECUESTA.**

**Dirección: Cra 6#3-50.**

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

**Productos utilizados: HAWKER PLUS**

**Ingrediente activo: Cipermetrina + Tetrametrina**

Este servicio se realizó el día: **2 Octubre 2025.**

EXPERTOS RBG
1095927455-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

EXPERTOS RBG

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

ANEXO 2. FUMIGACION - ROEDORES

# EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

**Empresa:** ***CONSORCIO SIEMPRE ADELANTE.***

**Dirección:** **CR 6 # 3-50 PIEDECUESTA.** **Nit:** **901867869-2.**

Ha realizado un Control de roedores específico, para efectos de llevar a cabo un control de Saneamiento Básico Ambiental, de acuerdo con normas Ambientales vigentes.

**Productos utilizados:** KLERAT

**Ingrediente activo:** BROMADIOLONA

Este servicio se realizó el día: **03 de noviembre de 2025.**

EXPERTOS RBG

EXPERTOS RBG

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

31309

# SOPORTES DE BODEGA SOCORRO

# 10 DE OCTUBRE 2025

# SOCORRO

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

# ANEXO 1 REFUERZO DE CAPACITACION

| | ACTA DE REUNION | |
|---|---|---|

| | |
|---|---|
| LUGAR | BODEGA |
| FECHA | 5/11/2025 |
| MUNICIPIO | SOCORRO |

**USO ADECUADO DE DOTACION:** Se recuerda el uso completo de la dotacion en la bodega para evitar riesgos de contaminacion en alimentos, gorro, tapabocas, pantalon, blusa y calzado cerrado, la cual debe estar limpia. Recordar que el tapabocas debe cubrir completamente la boca y la nariz evitando asi cualquier riesgo de contaminacion (dotacion completa).

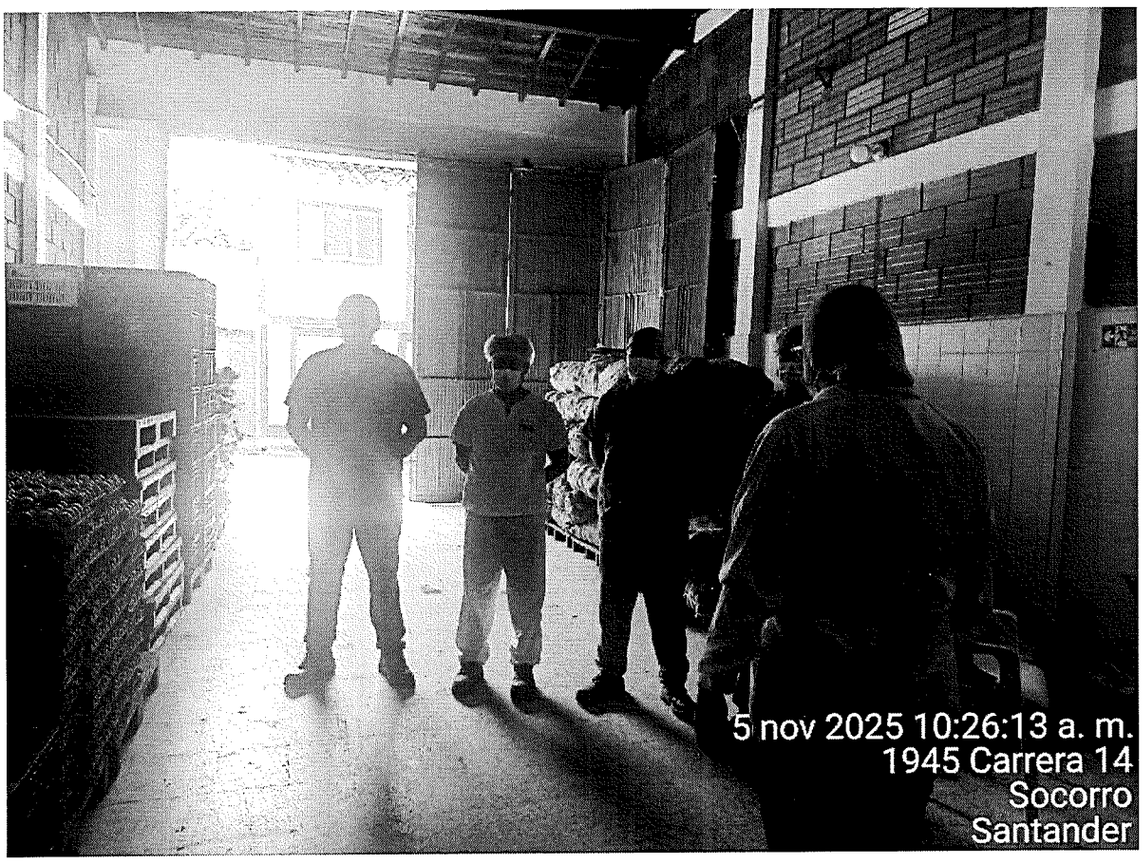
**ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS:** En este ítem se enfatiza en el correcto almacenamiento de alimentos una vez llegan a la bodega seleccionando los alimentos y guardándolos adecuadamente para su conservación, además de recordar siempre su ubicación la cual no debe ser directamente sobre el piso y guardando una distancia de la pared de acuerdo a la disponibilidad del espacio en la bodega. Se le recuerda al personal verificar la calidad, gramaje y cantidad de los alimentos una vez son recibidos; en caso de cualquier novedad que puedan evidenciar en cuanto a alteración de las características de los productos, gramaje y/o entrega de producto se debe informar de manera inmediata, igualmente se debe realizar proceso de verificación y selección de los alimentos de manera diaria y en caso de alteración de las características de calidad de algún producto este debe ser reportado y descartado para evitar contaminación cruzada. Se le recuerda también al personal mantener los insumos de aseo en un área ordenada, limpia y alejada del área de almacenamiento.

**ESTIBADO DE LOS PRODUCTOS:** El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realizará ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y disponerse sobre palés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.

| FIRMAS | | | |
|---|---|---|---|
| cargo Auxiliar de bodega | Cargo | | Cargo |
| cargo Auxiliar Bodega | Cargo | | Cargo |
| cargo Aux Bodega | Cargo | Cargo Jng. de Alimentos | |

313091

## ANEXO 2. EVIDENCIA FOTOGRAFICA



313 10

## ANEXO 3. EVIDENCIA FOTOGRAFICA ALMACENAMIENTO Y ESTIBADO AREA DE ABARROTES



313-11

# SOPORTES DE BODEGA BARBOSA

# 10 DE OCTUBRE 2025

# BARBOSA

Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel – Bucaramanga
Teléfono 321 2566496
E-mail: 82msantander@gmail.com

313 12

**ANEXO 1. EVIDENCIA FOTOGRAFICA RECEPCION Y ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS EN CAJAS EN BUEN ESTADO**



# Oficio PA-SA-455 Estado no conformidad bodega semanal 6 al 10 oct

"Grase Pérez" <nutricionsantander@asdelvalle.com>
12 de diciembre de 2025, 16:32
Para: "CONSORCIO 82M SANTANDER" <seguimientosdespachos2026@gmail.com>

---

Bucaramanga, 12 de diciembre de 2025

Señor
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante legal Consorcio 82M-Santander
Contrato de suministro No CO1.PCCNTR.8258066
Operador PAE

Cordial Saludo

Me permito adjuntar oficio de estado No conformidad bodega semanal de semana del 6 al 10 octubre realizadas por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.

Atentamente,

Grase Pérez Monsalve
**Nutricionista Dietista**
U. del Atlántico
**Coordinador De Nutrición Interventoría As del valle 2026**

Oficio PA-SA-455 Estado No conformidad bodega semanal 6 al 10 oct.pdf

PLAN DE MEJORA BODEGA VISITA 09-10 DE OCTUBRE.xlsx

31314

| 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 **1** |

Bucaramanga, 12 de diciembre de 2025

**Señor:**
**SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO**
Representante
CONSORCIO 82-M SANTANDER
Correo electrónico: Gerencia@mcdsas.com
LC

**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:** *Estado no conformidades encontradas visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026.*

**Oficio No. PA-SA-455**

De manera atenta, mediante la presente se realiza el envío del estado no Conformidades de visita a bodega semanal realizada por el equipo de Interventoría Consorcio AS SANTANDER 2026, para la semana del 6 al 10 de octubre del 2025.

| FECHA | BODEGA | NRO DE NO CONFORMIDADES | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|
| 09/10/25 | Capitanejo | 4 | Cerrado |
| 10/10/25 | Piedecuesta | 3 | Cerrado |
| 10/10/25 | Socorro | 2 | Cerrado |
| 10/10/25 | Barbosa | 1 | Cerrado |

La Interventoría entiende que la veracidad de lo remitido por el Operador ha sido constatada por ese y – en ese sentido – lo remite bajo la gravedad del juramento. De otra parte, la Interventoría asume que el Operador remite los documentos motivados por el cumplimiento de las obligaciones del contrato, sustentada en el principio de la buena fe.

Archivos adjuntos:
- Archivo Excel con Estado de No Conformidades bodega semanal del 6 al 10 de octubre del 2025.

Atentamente,

Soley Ayala Pardo
SOLEY AYALA PARDO
Representante Suplente **CONSORCIO AS SANTANDER 2026**

**Proyectado por:** Grase Pérez M. - Coordinador técnico
**Revisado por:** Soley Ayala Pardo

[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.**