HAVERHILL

# INFORME MENSUAL

# INFORME MENSUAL GENERAL DE INTERVENTORÍA

## 1 AL 31 DE MAYO DE 2026

**CONTRATO CO1.PCCNTR.8739533 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA Y HAVERHILL SAS CUYO OBJETO ES: INTERVENTORIA ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA**

**MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER**

**HAVERHILL SAS**

**PIEDECUESTA, 2026**

## 1. DESCRIPCIÓN Y AVANCE DE CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL CONTRATO DE INTERVENTORÍA CO1.PCCNTR.8739533 DE 2026.

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | **CLAUSULADO ANEXO AL CONTRATO** | | |
| 1 | Ejecutar el contrato de conformidad con su objeto y el alcance señalado, y cumplir con las especificaciones técnicas y condiciones generales señaladas en los documentos y estudios previos y en la invitación de la entidad | Durante el mes de mayo de 2026 se ejecutó el contrato de conformidad con su objeto y el alcance señalado y se cumplió con las especificaciones técnicas y condiciones generales señaladas en los documentos y estudios previos y en pliego definitivo de interventoría. | Informe mensual mayo de 2026. Folio: 1-38<br><br>Todos los anexos del presente informe |
| 2 | Aceptar y cumplir las instrucciones relacionadas con la ejecución del contrato que le sean impartidas desde la Secretaria de Educación, por medio del Supervisor designado | Durante el mes de mayo de 2026 se aceptaron y cumplieron las instrucciones relacionadas con la ejecución del contrato impartidas desde la Secretaria de Educación, por medio del Supervisor designado | Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541 |
| 3 | Prestar toda colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato | Durante el mes de mayo de 2026 se prestó toda la colaboración necesaria para el desarrollo del objeto del contrato | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 4 | Cumplir cabalmente con las demás obligaciones y trámites que surja en de las distintas cláusulas del contrato | Durante el mes de mayo de 2026 se cumplió cabalmente con las demás obligaciones y trámites que surgieron en de las distintas cláusulas del contrato. | Anexo 1. Informe en línea mayo 2026 Folio: 39-72 |
| 5 | Aceptar la supervisión por parte del Municipio | Durante el mes de mayo de 2026 se aceptó la supervisión por parte del Municipio | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 6 | Responder por los impuestos, contribuciones y demás obligaciones de carácter legal u ordenanza que genere la legalización del contrato | Durante el inicio del contrato se respondió por los impuestos, contribuciones y demás obligaciones de carácter legal u ordenanza que se generaron en la legalización del contrato.<br>La evidencia de cumplimiento de esta obligación se entregó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 30. | Cumplido en el mes de enero de 2026. |
| 7 | Acreditar el pago de los aportes de sus empleados a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, Servicio Nacional de aprendizaje SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, durante los últimos seis (6) meses anteriores a la celebración del contrato, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal o por el Representante Legal, según el caso. El incumplimiento de esta obligación será causal de multas y caducidad de conformidad con las normas vigentes; artículo 50 de la | Para la cuenta del mes de mayo de 2026 se acredita el pago de los aportes de los empleados de la interventoría a los sistemas de salud, pensiones, riesgos profesionales, Servicio Nacional de aprendizaje SENA, ICBF y Cajas de Compensación Familiar, mediante certificación expedida por el Revisor Fiscal. | Anexo 26. Seguridad social interventoría Folio: 1673-1681 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | Ley 789 de 2002, Ley 797 de 2003 y Decreto 510 de 2003 | | |
| 8 | Constituir las pólizas dentro de los respectivos términos que solicite el Municipio, sin que se presente interrupción alguna del amparo | Se constituyeron las pólizas dentro de los respectivos términos que solicitó el Municipio, sin que se presentara interrupción alguna del amparo. La evidencia de cumplimiento de esta obligación se entregó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 30. | Cumplido en el mes de enero de 2026. |
| 9 | Acatar las orientaciones e instrucciones del supervisor del contrato. | Durante el mes de mayo de 2026 se acataron las orientaciones e instrucciones del supervisor del contrato. | Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541 |
| 10 | Cumplir con el alcance del objeto del contrato, en los términos y condiciones establecidos, de conformidad con lo estipulado en la resolución mediante la cual se comunica la aceptación de la oferta, los estudios previos, las adendas y aclaraciones expedidas a la misma y la oferta presentada por el PROPONENTE | Durante el mes de mayo de 2026 se cumplió con el alcance del objeto del contrato, en los términos y condiciones establecidos, de conformidad con lo estipulado en la resolución mediante la cual se comunicó la aceptación de la oferta, los estudios previos, las adendas y aclaraciones expedidas a la misma y la oferta presentada por el PROPONENTE | Anexo 1. Informe en línea mayo 2026 Folio: 39-72 |
| 11 | Allegar los documentos requeridos para la legalización e iniciación del contrato, dentro del término establecido por el Municipio | Durante el mes de enero de 2026 se allegaron los documentos requeridos para la legalización e iniciación del contrato, dentro del término establecido por el Municipio. | Cumplido en el mes de enero de 2026. |
| 12 | Obrar con lealtad y buena fe en el desarrollo de este contrato, evitando dilaciones y entrabamientos que puedan presentarse | Durante el mes de mayo de 2026 se obró con lealtad y buena fe en el desarrollo de este contrato, evitando dilaciones y entrabamientos que pudieran presentarse. | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 13 | No acceder a amenazas o a peticiones de quienes actúen por fuera de la Ley, con el fin de obligarlo a hacer u omitir algún acto o hecho; informando inmediatamente a la Entidad y demás autoridades competentes cuando se presenten peticiones o amenazas. | Durante el mes de mayo de 2026 no se presentaron amenazas o a peticiones de quienes actúan por fuera de la Ley. | NO APLICA |
| 14 | El contratista asumirá los pagos de gastos y costos de desplazamiento correspondientes que requiera efectuar en ocasión al cumplimiento objeto contractual. | Durante el mes de mayo de 2026 se asumieron los pagos de gastos y costos de desplazamiento correspondientes que se requirieron efectuar en ocasión al cumplimiento objeto contractual. Las visitas mensuales y su programación semanal se reporta en el informe en línea del mes de mayo de 2026. | Anexo 1. Informe en línea Folio: 39-72<br><br>Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 15 | Pagar los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que ocupe en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con el Municipio | Durante el mes de mayo de 2026 se pagaron los los salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones de todo el personal que se ocupa en la ejecución del contrato, igualmente la elaboración de los subcontratos necesarios, quedando claro que no | Anexo 26. Seguridad social interventoría Folio: 1673-1681 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | existe ningún tipo de vínculo laboral del personal con el Municipio | |
| 16 | Responder por la buena calidad de los elementos entregados para el cumplimiento del objeto del contrato | La interventoría no ha recibido elementos por los cuales se deba responder en cumplimiento de su contrato, por lo cual esta obligación no aplica. | NO APLICA |
| 17 | Suministrar tanto en calidad, cantidad, como en tiempo, todos los bienes, insumos, servicios, u obras y demás elementos necesarios para la ejecución de las obligaciones | En el mes de mayo de 2026 se suministró en calidad, cantidad, como en tiempo, todos los servicios necesarios para la ejecución de las obligaciones. | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 18 | Las demás que se señalen en la Ley para este tipo de contratos o las establecidas en la Invitación Pública y en la oferta presentada por el PROPONENTE y las que se deriven de su naturaleza | Durante el mes de mayo de 2026 se aprobaron los intercambios solicitados por el operador para la correcta ejecución del contrato.<br><br>Se adjuntan las certificaciones de firmas digitales del equipo interventor que respaldan varios anexos del informe. | Anexo 2. Certificado de firmas digitales Folio: 73-81<br><br>Anexo 22. Aprobaciones intercambios mayo 2026 Folio: 1542-1553 |
| | **NUMERAL 2.2.2 PLIEGO DE CONDICIONES** | | |
| A | Realizar interventoría técnica, administrativa, legal y financiera del contrato de suministro realizado entre la alcaldía y el operador que brindan el servicio del complemento alimentario. | Durante el mes de mayo de 2026 se realizó interventoría en los cuatro componentes, a través de visita a sede administrativa para la verificación de obligaciones contractuales del operador UT Piedecuesta Innova CO1.PCCNTR.8680192, a través de visitas a sedes educativas, bodega y acompañamiento de ruta, así como la verificación de productos y víveres de las dos modalidades, liberación de productos de la modalidad de ración industrializada, ejecución del muestreo microbiológico del mes, aplicación de encuestas de satisfacción a los beneficiarios, verificación de la contratación de personal mínimo y manipulador, revisión de la completitud de entrega de víveres, materias primas e insumos de aseo de acuerdo a la cobertura de cada sede educativa. | Informe mensual mayo de 2026. Folio: 1-38<br><br>Todos los anexos del presente informe |
| B | Representar a la Entidad, para la vigilancia y control de la ejecución del contrato en la dirección y coordinación del mismo sin ir en contra de la misión y los valores de la entidad. | Durante el mes de mayo de 2026 se representó a la entidad en el rol de asistencia, vigilancia y control de la ejecución del contrato del operador UT Piedecuesta Innova CO1.PCCNTR.8680192. Las acciones realizadas por la interventoría se resumen en el informe en línea del mes de mayo de 2026. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo de 2026. Folio: 39-72 |
| C | Informar a la Entidad, en forma continua y periódica sobre el avance, problemas y soluciones presentados en el desarrollo del contrato, a través de | Haverhill SAS en el mes de mayo de 2026 informó de manera semanal el avance, problemas y soluciones presentadas durante el desarrollo de | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | informes periódicos que deba presentar. | la ejecución del contrato del operador UT Piedecuesta Innova CO1.PCCNTR.8680192, este fue socializado en el marco de los comités semanales en presencia de delegados de la entidad y representante del operador. | Anexo 20. Informes semanales Folio: 1507-1520<br><br>Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541<br>Anexo 10. Informe de SPQR y CAP Folio: 1189-1260 |
| D | Supervisar y controlar la gestión técnica y administrativa desarrollada por el contratista para el cumplimiento de las obligaciones contratadas detalladas en el contrato | Se realizó interventoría en los cuatro componentes durante el mes de mayo de 2026, a través de visita a sede administrativa para la verificación de obligaciones contractuales del operador UT Piedecuesta Innova CO1.PCCNTR.8680192, a través de visitas a sedes educativas, bodega y acompañamiento de ruta, así como la verificación de productos y víveres de las dos modalidades, liberación de productos de la modalidad de ración industrializada, ejecución del muestreo microbiológico del mes, aplicación de encuestas de satisfacción a los beneficiarios, verificación de la contratación de personal mínimo y manipulador, revisión de la completitud de entrega de víveres, materias primas e insumos de aseo de acuerdo a la cobertura de cada sede educativa. | Informe mensual mayo de 2026. Folio: 1-38<br><br>Todos los anexos del presente informe |
| E | Efectuar un estricto control de la calidad de las materias primas suministradas por el contratista, a partir del reglamento y de las especificaciones técnicas generales y particulares contratadas, así como de las obligaciones pactadas. | De forma semanal del mes de mayo de 2026 la interventoría realizó verificación in situ a cada de uno de los lotes de los productos almacenados en la bodega del operador, y que están dispuestos para su distribución a las sedes educativas, de igual manera se realiza la respectiva liberación de los productos que componen la ración industrializada a partir de la aplicación de las NTC con un estricto control de las materias primas para mitigar así cualquier novedad asociada a la calidad o inocuidad de los alimentos que se despachan a las sedes educativas en sus diferentes modalidades.<br>La interventoría también verificó que el operador UT Piedecuesta Innova CO1.PCCNTR.8680192 aplicara los protocolos de liberación, de NTC, de muestreo sensorial y la documentación trazable y custodia de las contramuestras de cada lote de alimento que se despacha a las sedes | Anexo 5. Verificación de productos de RPS y seguimiento a productos críticos en bodega Folio: 536-626<br><br>Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC Folio: 627-973<br><br>Anexo 9. Visita a proveedores Folio: 1107-1188 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | educativas. Estos soportes los anexa el operador en su informe de cuenta del mes lo cual es validado por la interventoría en el proceso de revisión de informe. | |
| F | Asegurar el cumplimiento de las metas contractuales, logrando el desarrollo del contrato, dentro de los presupuestos de tiempo e inversión previstos originalmente. | En el mes de mayo de 2026 a partir de un estricto cumplimiento al plan de trabajo presentado antes de iniciar el contrato de interventoría se aseguró el cumplimiento de las metas contractuales desde la perspectiva económica y de tiempo.<br>En el mes de enero se realizó entrega del plan de trabajo de la interventoría a través de correo electrónico a la entidad y con copia en el informe mensual de enero en el anexo 27. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo de 2026 Folio: 39-72 |
| G | Realizar visitas en campo para la verificación del cumplimiento de las obligaciones de los operadores de suministro en el marco del Programa de Alimentación Escolar PAE. | Durante el mes de mayo de 2026 se realizaron visitas de campo a sedes educativas, bodega, acompañamiento de ruta, visita a proveedor y visita a sede administrativa desde los componentes técnicos, administrativos, financieros y jurídico con el objeto de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador UT Piedecuesta Innova CO1.PCCNTR.8680192 | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106<br><br>Anexo 9. Visita a proveedores Folio: 1107-1188<br><br>Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 29. Visita componente financiero Folio: 1742-1777 |
| H | Revisar los informes de gestión que presente el operador del PAE y emitir concepto al supervisor del contrato | A cierre del mes de mayo de 2026 el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 presentó cuenta de cobro e informe del mes de abril de 2026. Por lo tanto, la interventoría reviso dicho informe y emitió los respectivos conceptos de aprobación a la entidad. | Anexo 29. Visita componente financiero Folio: 1742-1777<br><br>Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador Folio: 2120-2127 |
| | **TÉCNICAS GENERALES** | | |
| 1 | Establecer mecanismos ágiles y eficientes para el desarrollo de la interventoría a su cargo | Durante el mes de mayo de 2026 se mantuvieron las líneas de comunicación y presencia en los comités que ha convocado la entidad. Adicionalmente la interventoría comparte en drive del correo | Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | spqrinterpae@gmail.com y del oficial de comunicación interna con la entidad haverhillsaspta@gmail.com , los avances diarios de los diferentes frentes de trabajo de campo y documentales necesarios para el buen desarrollo y seguimiento de las acciones derivadas del contrato de interventoría. Se puede hacer seguimiento a través de herramientas como bases de dato en Excel las cuales están cargadas en el drive. | Anexo 19. Pantallazos y archivo de contrato Folio: 1499-1506 |
| 2 | Revisar y estudiar los documentos e información suministrados por el municipio de Piedecuesta (oficina gestora) que dieron origen al contrato, con el propósito de establecer criterios claros y precisos sobre el contrato, que le permitan adelantar con efectividad las labores encomendadas, solicitando al municipio de Piedecuesta las aclaraciones del caso. | Se realizó revisión y estudio de los documentos cargados al SECOP II del contratista adjudicatario de la ejecución del contrato CO1.PCCNTR.8680192 encontrando criterios claros y precisos sobre el contrato para así poder adelantar con efectividad las labores de interventoría. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo 2026. Folio: 39-72<br><br>Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 3 | Realizar interventoría y asistencia en aspectos técnicos a la entidad encargada de ofrecer la Ración Preparada en el sitio, Ración Industrializada Y/O Ración para preparar en casa, de manera que garanticen las condiciones higiénico-sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los titulares de derecho en las instituciones educativas oficiales beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar | En el mes de mayo de 2026 se realizó asistencia a través de los conceptos de interventoría que respaldan situaciones de asistencia al operador como son las reubicaciones. Adicionalmente se realiza interventoría y asistencia en aspectos técnicos en el marco de visita a bodega del operador, en visitas a sedes educativas y acompañamiento a ruta, lo cual garantiza las condiciones higiénico-sanitarias y de cumplimiento de los estándares de calidad e idoneidad en la preparación, almacenamiento y distribución de alimentos a los beneficiarios del programa.<br>En el mes de mayo la interventoría realizó charlas a los padres de familia sobre las generales del PAE y se resolvieron dudas en dichos espacios. | Anexo 27. Conceptos de interventoría Folio: 1682-1732<br><br>Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106<br><br>Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC Folio: 627-973<br><br>Anexo 23. Seguimientos especiales. Folio: 1554-1561 |
| 4 | Realizar inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico – organoléptica y de cantidad de las raciones ofrecidas en el Programa Alimentación Escolar en la modalidad establecida por la entidad territorial para cada sede educativa | En el mes de mayo de 2026 se realizó inspección, vigilancia y control de la calidad nutricional, físico, organoléptica y de cantidad de las raciones a partir de la siguiente metodología:<br>Para la ración industrializada se realiza control desde la bodega en donde se aplican estándares de NTC para peso, calidad (organoléptica y cumplimiento de rotulado) y cantidad por lote de producto antes de ser despachado a las sedes educativas de | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 5. Verificación de productos de RPS y seguimiento a productos críticos en bodega Folio: 536-626<br><br>Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC Folio: 627-973 |



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

| OBLIGACIONES | | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | dicha modalidad. Adicionalmente se verifica la vigencia de los registros/permisos o notificaciones sanitarias del INVIMA, cruce de la información con las fichas técnicas del proveedor y su rotulado, verificación del concepto sanitario con el cual cuenta la planta, y revisión de los resultados microbiológicos de cada lote de los productos. Derivado de este ejercicio se expide un oficio de liberación de alimentos.<br>Para los alimentos insumos de preparado en sitio se realiza una verificación en bodega del rotulado, calidad del empaque y atributos básicos de calidad, se verifica la vigencia de los registros/permisos o notificaciones sanitarias del INVIMA. También en cada visita a sede educativa se realiza verificación de las cantidades y calidad de los productos del menú de preparación del día de la visita en estándar adjunto.<br>De los productos críticos se verifica la trazabilidad documental de la carne de res, de cerdo y de pollo (guías de transporte, resultados microbiológicos, formato de trazabilidad por sede educativa y se realiza visita a la planta acondicionadora, para los huevos se solicita microbiológico y se verifica que siga siendo el mismo proveedor aprobado con certificado ICA, para el proveedor de leche en polvo se solicita microbiológico, se realiza verificación de la vigencia de registro sanitario, revisión de ficha técnica y se realiza visita a la planta de fabricación una vez durante el contrato, del queso se verifica rotulado, vigencia de registro sanitario, resultado microbiológico y se realiza visita a fábrica una vez durante el contrato. Del pollo se verifica rotulado, vigencia de registro sanitario, resultado microbiológico y se realiza visita a fábrica una vez durante el contrato<br>Las cantidades de productos de acuerdo con las coberturas se verifican en las visitas a sedes, bodega y en la visita administrativa a través de cruce con facturas, Kardex, remisiones y plan de compras del operador. | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| 5 | Verificar el cumplimiento por parte del contratista de cada una de las especificaciones técnicas establecidas | En el marco de las visitas a bodega, sedes educativas, acompañamiento de ruta, visita a proveedor, visita administrativa, visita financiera y legal realizadas en el mes de mayo de 2026, la interventoría verificó el cumplimiento por parte de operador de cada una de las especificaciones técnicas establecidas por licitación y definidas por la resolución 0003 de 2026 y las normas nacionales de alimentos. | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106<br><br>Anexo 5. Verificación de productos de RPS y seguimiento a productos críticos en bodega Folio: 536-626<br><br>Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC Folio: 627-973 |
| 6 | Verificar que el contratista cumpla con la implementación de un PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO de acuerdo a lo establecido en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE, según Resolución 335 del 2021, acerca del manejo y disposición de los residuos sólidos ORGÁNICOS E INORGÁNICOS, con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos en cada uno de los restaurantes escolares, instituciones educativas, bodega de almacenamiento y/o planta de ensamble y vehículos de transporte | En el mes de mayo de 2026 se realizó monitoreo a la implementación del plan de saneamiento aprobado por la interventoría para bodega, sedes educativas en sus dos modalidades y en los acompañamientos a rutas. Dentro de los respectivos estándares de bodega, ruta y de sedes se establece todo un numeral en donde se confirma el manejo y disposición de los residuos sólidos con el fin de evitar la contaminación ambiental, y controlar la inadecuada manipulación de éstos. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106 |
| 7 | Verificar que el contratista cumpla con los lineamientos establecidos por Unidad Administrativa Alimentos para Aprender (UApA) por lo cual asume como regla general los LINEAMIENTOS TÉCNICO ADMINISTRATIVOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE Resolución N° 335 del 2021 y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen. | En el marco de las visitas a bodega, sedes educativas, acompañamiento de ruta, visita a proveedor, visita administrativa, visita financiera y legal realizadas en el mes de mayo de 2026, la interventoría verifica el cumplimiento por parte de operador de cada una de las especificaciones técnicas establecidas por licitación y definidas por la resolución 003 de 2026 y las normas nacionales de alimentos. Derivado de esta obligación se expide certificado de cumplimiento de los lineamientos técnico-administrativos de programa de alimentación PAE según resolución 003 de 2026 para el suministro del mes de mayo de 2026. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106<br><br>Anexo 5. Verificación de productos de RPS y seguimiento a productos críticos en bodega Folio: 536-626 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | | Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC Folio: 627-973 |
| 8 | Estudiar las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista y emitir un concepto técnico y remitirlo oportuna e inmediatamente al supervisor de la Secretaría de Educación de Piedecuesta | En el mes de mayo de 2026 no se presentaron sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista por lo cual no fue necesario emitir concepto al supervisor de la Secretaría de Educación de Piedecuesta. | NO APLICA |
| 9 | Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente y calificado para adelantar la implementación de los requerimientos exigidos en el pliego de condiciones | La interventoría en sus visitas a sedes educativas del mes de mayo de 2026 verificó que se diera cumplimiento al número de manipuladoras según exigencia normativa y contractual.<br><br>En el mes de mayo de 2026 desde el componente administrativo y jurídico se dio revisión al cumplimiento en la contratación del personal mínimo y el personal manipulador que laboró en mayo de 2026. En este mes ingresaron 3 manipuladoras. Derivado de ello se adjuntan las tablas que soportan la verificación uno a uno y en el drive compartido con la entidad se encuentran la totalidad de hojas de vida con sus soportes.<br><br>En cuanto a la infraestructura física se realizó verificación en bodega y se aplicó en la visita jurídica revisión de la totalidad de documentos de los vehículos empleados por el operador correspondientes al mes de mayo de 2026. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 19. Pantallazos y archivo de contrato Folio: 1499-1506<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| 10 | Verificar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato del o los operadores, a partir de la información suministrada y presentar un informe a la secretaria de Educación de Piedecuesta sobre los aspectos que repercutan en el normal desarrollo del contrato. | En el informe en línea del mes de mayo de 2026 se presentan los aspectos que podrían repercutir en el normal desarrollo del contrato en el numeral 9.4 y 10 del mismo. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo de 2026 Folio: 39-72 |
| 11 | Apoyar al equipo de apoyo a la supervisión y/o al operador en la respuesta oportuna a todos los requerimientos que se generen por parte de los entes de control, durante la ejecución del Programa de Alimentación Escolar | Durante el mes de mayo de 2026 se ayudó al equipo de apoyo a la supervisión en dar respuesta a solicitudes de terceros. | Anexo 10. Estado de SPQR y CAP Folio: 1189-1260<br><br>Anexo 27. Conceptos de interventoría Folio: 1682-1732 |
| | **TÉCNICAS ESPECÍFICAS DE LA INTERVENTORÍA** | | |
| 1 | Elaborar formatos de interventoría técnica, administrativa, legal y financiera de verificación acorde a las obligaciones del operador, los | En el mes de mayo de 2026 se aplicaron los estándares interventoría técnica, administrativa, legal y financiera de verificación | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497 |



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

| OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|
| estándares establecidos por el Ministerio de Educación Nacional y normatividad legal vigente. | acorde a las obligaciones del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192, los estándares establecidos por la UAPA y normatividad legal vigente.<br><br>Es importante aclarar que en el pliego y en el contrato del operador no se encuentran diferenciadas las obligaciones por componentes sino de forma general y la interventoría en su autonomía corporativa definió los requisitos a controlar desde las visitas, ya que estas tienen una duración corta y el énfasis es de recolectar información para su análisis y luego el cumplimiento de cada obligación se ve reflejado en el informe de supervisión y certificados de cumplimiento que expide y firma el representante legal del Haverhill SAS:<br>**Visita Componente financiero:**<br>• Pago de seguridad social de acuerdo con contratación validado por el componente administrativo correspondientes al mes de abril<br>• Pago de nómina de acuerdo con contratación realizada por el operador correspondiente al mes de abril<br>• Reporte de chip<br>La revisión de planillas, suplencias, repitencias y certificados de rectores se hace en jornadas diferentes a la visita en sede administrativa y su comunicación se hace a través de correo electrónico donde se oficia la solicitud de subsanación o la aprobación de estas y la cuantía autorizada a cobrar para el periodo respectivo.<br><br>**Visita Componente jurídico:**<br>• Revisión de la correcta contratación y afiliación al sistema general de salud del personal del operador en el periodo respectivo de trámite de cuenta del operador, en este mes se validó la contratación del mes de mayo de 2026.<br>• Revisión de la documentación reglamentaria de los vehículos en uso por el operador para el mes de mayo de 2026. | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106<br><br>Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 29. Visita componente financiero Folio: 1742-1777 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | • Revisión de la vigencia de las pólizas para el mes de mayo de 2026.<br>**Visita Componente Administrativo**<br>• Revisión de las hojas de vida en físico en bodega para confirmar que estas contengan todos los documentos exigidos contractualmente. De esta se deriva un cuadro anexo.<br>• Verificación de la cantidad de manipuladoras que debe estar contratada por semana de operación de acuerdo con las coberturas establecidas en cada sede educativa. Se adjunta cuadros con dicho detalle y concepto de la interventoría.<br>• Cruce de necesidades de alimentos en plan de compras del operador versus lo requerido por cobertura y novedades del respectivo mes de mayo de 2026.<br>• Verificación del envío a conformidad de los productos de aseo a partir de factura de compra y remisiones del mes de mayo de 2026. | |
| 2 | Realizar una (1) reunión de socialización de los Formatos finales con el equipo PAE Municipal y operador para el inicio de sus actividades | Esta reunión se realizó el 20 de enero de 2026 y en esta se presentaron y socializaron los formatos finales que se aplicaran durante el contrato de la vigencia 2026.<br><br>A equipo PAE municipal le fue socializado a través de correo electrónico con el envío del plan de trabajo en donde se adjuntaron los formatos finales para aplicar en las visitas de interventoría.<br><br>La evidencia de esta obligación se adjuntó en el informe de enero de 2026 en el anexo 26 y 27. | Cumplido en el mes de enero de 2026 |
| 3 | Brindar asistencia técnica, financiera, administrativa y jurídica en la ejecución del programa de alimentación Escolar acorde a lo establecido en la normatividad legal Vigente. | El Haverhill SAS brindó asistencia técnica en el mes de mayo de 2026 desde los comités de seguimiento, conceptos dados y acompañamiento en los diferentes ejes de trabajo de la interventoría. | Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541<br><br>Anexo 27. Conceptos de interventoría Folio: 1682-1732 |
| 4 | Elaborar diagnóstico de las condiciones de infraestructura, equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos que deben tener los establecimientos educativos para el almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios y entregar | En el primer trimestre de 2026 se realizó diagnóstico al 100% de las sedes educativas visitadas para validar la condición de infraestructura equipos, menaje, acceso y transporte de insumos y alimentos. Las fotografías y archivo Excel resumen de los diagnósticos se encuentra de | Cumplido al 100% en el mes de abril de 2026 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | archivo en Excel y registro fotográfico a la supervisión. | forma digital en el drive compartido con la supervisión a través del correo del equipo PAE. | |
| 5 | Realizar seguimiento, validación y aprobación a la etapa de alistamiento que debe presentar el operador previo al inicio de la prestación del servicio, de acuerdo con las condiciones establecidas por las entidades competentes, para los servicios de alimentación escolar | En el mes de enero de 2026 se realizó seguimiento, validación y aprobación a la etapa de alistamiento presentada por el operador previo al inicio de la prestación del servicio, de acuerdo con las condiciones establecidas por las entidades competentes, para los servicios de alimentación escolar.<br>La evidencia del cumplimiento de esta obligación se adjuntó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 25. | Cumplido en el mes de enero de 2026 |
| 6 | Solicitar, revisar y aprobar Plan de calidad microbiológica y fisicoquímica según muestreo requerido al operador, acorde a lo establecido en el anexo de Calidad e inocuidad de la resolución 335 del 2021, y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen. | En el mes de mayo de 2026 el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 realizó el quinto muestreo de acuerdo con su cronograma de plan de trabajo del contrato para la vigencia 2026 y los resultados de este fueron conforme a los requisitos legales y de acuerdo con lo establecido en la resolución 003 de 2026.<br><br>El cronograma de muestreo del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 fue solicitado, revisado y aprobado en la fase de alistamiento. El soporte de este requisito se adjuntó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 25. | Anexo 14. Informe de resultados de muestreo microbiológico Operador Folio: 1335-1354 |
| 7 | Solicitar, revisar y aprobar Plan de calidad microbiológica y fisicoquímico para los proveedores de productos alimenticios de alto riesgo | En el mes de mayo de 2026 el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 remitió resultados entregados por los proveedores de productos críticos y estos fueron conforme a los requisitos legales y de acuerdo con lo establecido en la resolución 003 de 2026.<br><br>El plan de calidad microbiológica y fisicoquímica para los proveedores de productos alimenticios de alto riesgo fue solicitado, revisado y aprobado en la fase de alistamiento. El soporte de este requisito se adjuntó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 25 | Anexo 15. Informe de resultados de muestreo microbiológico Proveedores Folio: 1355-1376 |
| 8 | Solicitar, revisar y aprobar protocolo de manejo de ETAs (enfermedades transmitidas por alimentos) | El protocolo de manejo de ETAS del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 fue solicitado, revisado y aprobado en la fase de alistamiento del contrato general. El soporte de este requisito se adjuntó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 25 | Cumplido en el mes de enero de 2026 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| 9 | Solicitar, revisar y aprobar Protocolo de quejas y reclamos | El protocolo de manejo de quejas y reclamos del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 fue solicitado, revisado y aprobado en la fase de alistamiento. El operador no ha recepcionado quejas en sus líneas de contacto. El soporte de este requisito se adjuntó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 25 | Cumplido en el mes de enero de 2026 |
| 10 | Solicitar, revisar y aprobar Plan de capacitación dirigido a manipuladoras de alimentos, supervisores, transportadores de alimentos, etc. | El plan de capacitación del operador fue solicitado, revisado y aprobado en la fase de alistamiento. El soporte de este requisito se adjuntó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 25 | Cumplido en el mes de enero de 2026 |
| 11 | Solicitar, revisar y aprobar el Programa de Seguridad industrial y salud ocupacional establecido por el operador. | El programa de seguridad industrial y salud ocupacional del operador fue solicitado, revisado y aprobado en la fase de alistamiento. Estos soportes los adjunta el operador en su informe de obligaciones contractuales como parte del trámite de cuenta. El soporte de este requisito se adjuntó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 25 | Cumplido en el mes de enero de 2026 |
| 12 | Solicitar, y hacer seguimiento a la implementación de la estrategia educativa. | La estrategia educativa de hábitos saludables del operador fue solicitada en la fase de alistamiento. En el mes de enero de 2026 el operador presentó la propuesta del plan de trabajo para el acompañamiento del plan pedagógico en hábitos saludables. El soporte de este requisito se adjuntó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 25.<br><br>En el mes de mayo el operador realizó dos actividades de acuerdo con lo programado y aprobado en la fase de alistamiento. | Anexo 16. Seguimiento a plan pedagógico Folio: 1377-1409 |
| 13 | Verificar la conformación de los comités de alimentación escolar, hacer seguimiento a la gestión de estos, así como a la generación de planes de mejoras ante las no conformidades manifestadas en cada sede | En el mes de febrero se conformaron los CAE de las instituciones del municipio de Piedecuesta, la entidad envió las actas en el mes de abril para su revisión por parte de la interventoría, de las cuales no se evidenciaron observaciones que ameritaran plan de mejora. | NO APLICA PARA ESTE MES |
| 14 | Controlar que el contratista cuente con la infraestructura física y el recurso humano suficiente para ejecutar la operación | La interventoría en sus visitas a sedes educativas del mes de mayo de 2026 verificó que se diera cumplimiento al número de manipuladoras según exigencia normativa y contractual.<br><br>En el mes de mayo de 2026 desde el componente administrativo y jurídico se dio revisión al cumplimiento en la contratación del personal mínimo y el personal manipulador que laboró en | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 19. Pantallazos y archivo de contrato Folio: 1499-1506 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | dicho periodo, esto con el objeto de validar la información de la cuenta que tramita en el siguiente mes. Derivado de ello se adjuntan las tablas que soportan la verificación uno a uno y en el drive compartido con la entidad se encuentran la totalidad de hojas de vida con sus soportes y se entrega copia completa en físico para el archivo en la entidad. En mayo de 2026 ingresaron 3 nuevas manipuladoras a la operación de suministro.<br><br>En cuanto a la infraestructura física se realizó verificación en bodega y se aplicó en la visita jurídica revisión de la totalidad de documentos de los vehículos empleados por el operador correspondientes al mes de mayo de 2026 | Anexo 36. Verificación de recurso humano Folio: 2133-2157 |
| 15 | Verificar las características del empaque de los insumos y materias primas de la ración preparada en sitio, de la ración industrializada y/o de los diferentes componentes de la Ración para preparar en casa, según aplique | Se liberaron los productos para la ración industrializada de los diecinueve días calendario escolar de mayo de 2026 en donde se realizó control desde la bodega con la aplicación de estándares de NTC para cumplimiento de rotulado por lote de producto antes de ser despachado a las sedes educativas de dicha modalidad.<br>Para los alimentos e insumos de preparado en sitio se realizó la verificación en bodega del rotulado, calidad del empaque y atributos básicos de calidad y se verificó la vigencia de los registros/permisos o notificaciones sanitarias del INVIMA | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 5. Verificación de productos de RPS y seguimiento a productos críticos en bodega Folio: 536-626<br><br>Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC Folio: 627-973 |
| 16 | Verificar las condiciones de almacenamiento de los insumos y materias primas de la ración preparada en sitio, de la ración industrializada y/o de los diferentes componentes de la Ración para preparar en casa, según aplique | En el marco de las visitas a sedes educativas, bodega y acompañamiento a ruta realizadas en el mes de mayo de 2026, se documentó en los estándares respectivos las condiciones de almacenamiento de los insumos y materias primas de acuerdo con la modalidad de ración. Se evidenció cumplimiento de las condiciones en la totalidad de visitas realizadas. | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106 |
| 17 | Verificar el cumplimiento del ciclo de menú aprobado para cada modalidad. | Durante las visitas del mes de mayo de 2026 a sedes educativas se verificó el cumplimiento del ciclo de menús y es documentado en el estándar de visita y en el estándar de gramajes.<br><br>El resumen de dicho cumplimiento se reporta en el informe en línea del mes de mayo de 2026 en el numeral 2.3. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo de 2026. Folio: 39-72<br><br>Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| 18 | Revisión de condiciones de funcionamiento y documentación de Bodega: Verificar la disponibilidad de la Bodega de almacenamiento de materias primas de los Operadores que cuente con Concepto higiénico sanitario favorable o favorable con observaciones, verificación documental de los siguientes requisitos: i) Relación de equipos y utensilios a utilizar en la operación en Bodega. ii) Confrontación de cantidades de alimentos y elementos de aseo enviados a las sedes educativas con respecto a lo establecido en la resolución 335 de 2021, para la cual la interventoría deberá definir un método de muestreo aleatorio. iii) seguimiento a la trazabilidad de las materias primas iv) Seguimiento a la ejecución del programa de evaluación de proveedores de alimentos | Durante el mes de mayo de 2026 se realizaron 4 visitas a bodega en donde se verificó que contara con concepto sanitario vigente (expedido el 07/11/2025), cuenta con los siguientes documentos que fueron verificados en la fase de alistamiento y aprobados por la interventoría así: la relación de equipos y utensilios a utilizar, plan de mantenimiento y plan de saneamiento básico, plan de capacitación, programa de control y evaluación a proveedores, programa de trazabilidad y programa de análisis sensorial.<br><br>En la visita administrativa de mes de mayo de 2026 se realizó Confrontación de cantidades de alimentos y elementos de aseo enviados a las sedes educativas con respecto a lo establecido en la resolución 003 de 2026 correspondientes al mes de mayo de 2026.<br><br>Se realizó seguimiento a la trazabilidad del operador de los alimentos entregados en el mes de mayo de 2026 en las sedes educativas encontrando que se encontraba completa y acorde a lo requerido contractual y normativamente. | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496 |
| 19 | Verificar la aplicación de la Ley N° 9 de 1979 y sus decretos reglamentarios. | Durante el mes de mayo de 2026, Haverhill SAS, realizó verificación del cumplimiento del TITULO V de la Ley 9 de 1979 y la resolución 2674 de 2013 en su Capitulo VIII Restaurantes y establecimientos gastronómicos, esta se realizó a través de las visitas a sedes educativas en donde se aplicó un estándar en el que se documentan los datos del concepto sanitario de la sede emitido por la Secretaría de Salud del municipio de Piedecuesta.<br><br>Adicionalmente en las visitas a sedes, bodega y ruta se verificaron los criterios del cumplimiento de las BPM como la implementación adecuada del plan de saneamiento, programa de mantenimiento, programa de capacitación, programa de control a proveedores, control de proceso, programa de seguridad y salud en el trabajo, control a manipuladores con lo cual se garantiza que el operador cumpla con los requisitos higiénico | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | sanitarios referidos en las normas derivadas de la Ley 9 de 1979. | |
| 20 | Verificar que las frutas y verduras sean enteras y sanas, libre de magulladuras, con la forma característica, libres de ataque de insectos, enfermedades y daños por deshidratación Cumpliendo con según Lineamientos y especificaciones técnicas del Programa de Alimentación Escolar – PAE | En el mes de mayo de 2026 se realizó visitas a bodega para el seguimiento a productos críticos en donde se aplica una verificación de los criterios de aceptación y rechazo para garantizar las condiciones de calidad de las frutas y verduras. Se realizó la verificación con inspección física de la fruta de las semanas del mes de mayo de 2026. | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 6. Seguimiento a productos críticos Folio: 627-973 |
| 21 | Verificar el cumplimiento de las condiciones de calidad de acuerdo con la normatividad legal vigente de los diferentes alimentos suministrados en el programa de alimentación escolar en el municipio de Piedecuesta. | A partir del seguimiento realizado en bodega, a proveedor, sedes educativas y acompañamiento a ruta del mes de mayo de 2026, la interventoría verifica el cumplimiento de las condiciones de calidad de los alimentos de acuerdo con la normatividad legal vigente. Cuando en las sedes se evidencia algún producto que no cumple las condiciones de calidad exigidas en el programa este se oficia como CAP o SPQR para su reposición inmediata por parte del operador. | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 6. Seguimiento a productos críticos Folio: 627-973<br><br>Anexo 10. Informe de SPQR Y CAP Folio: 1189-1260 |
| 22 | Vigilar y controlar la distribución de la ración escolar con base en el listado de las escuelas entregado por la secretaria de Educación y las actualizaciones entregadas por los Establecimientos Educativos | En el marco de las visitas a sedes educativas la interventoría aplica un estándar denominado Registro Único de beneficiarios con el cual de forma aleatoria de controla y se vigila que los usuarios del comedor sean realmente los beneficiarios definidos en los listados aprobados por la entidad para la distribución de las raciones contratadas con el operador del programa. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 4. Registro único de beneficiarios Folio: 498-535 |
| 23 | Verificar el cumplimiento de los horarios de distribución de las raciones con base en los lineamientos técnicos. | En el marco de las visitas realizadas en el mes de mayo de 2026 a las sedes educativas dentro del estándar se documenta el cumplimiento de la publicación de los horarios de distribución y su respectivo cumplimiento. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497 |
| 24 | Verificar que en las instituciones educativas se tengan un proceso de distribución óptimo de las raciones, con el personal adecuado | En el marco de las visitas a sedes educativas realizadas en el mes de mayo de 2026 dentro del estándar se documenta el cumplimiento de las condiciones de distribución y se verifica que el personal cumpla con las condiciones higiénico-sanitarias, lo cual también se documenta en el estándar de sede. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497 |
| 25 | Verificar que las manipuladoras de las instituciones educativas cumplan con la reglamentación exigida por parte de la normatividad legal vigente y las demás exigencias contempladas en el | En la visita del componente administrativo realizado en el mes de mayo de 2026, se verificó la documentación reglamentaria exigida legalmente, por licitación y por proceso contractual de 3 nuevas | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | pliegos y minutas contractuales de los operadores | manipuladoras contratadas en el mes de mayo de 2026.<br>En el mes de mayo se solicitó la evidencia al operador sobre el cumplimiento de la contratación de padres de familia de beneficiarios de acuerdo con lo establecido en la licitación y la oferta del operador. También se revisó el cumplimiento de la contratación de más de 46 manipuladoras que estén vinculadas en SISBEN A y B. | |
| 26 | Verificar que los vehículos utilizados en el transporte y distribución de insumos, materias primas y raciones escolares cumplan con la normatividad vigente y las demás exigidas en pliegos de condiciones de los operadores y documentos anexos que hacen parte del proceso. | En los acompañamientos a ruta del mes de mayo de 2026 se verificó que el vehículo inspeccionado sea aprobado y cumpla con la normatividad vigente lo cual se consigna en el estándar respectivo.<br>En la visita del componente jurídico se verifica que la totalidad de los documentos de los vehículos aprobados y los notificados adicionales por el operador estén al día y cumplan con la normatividad vigente y las demás exigidas en el pliego definitivo de la licitación. | Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| 27 | Verificar el control de la temperatura de refrigeración de las bebidas lácteas. (Temperatura máxima de 7° grados centígrados) en el almacenamiento, transporte y distribución | No aplica debido a que el producto lácteo es UHT y la interventoría ofició a la entidad en el marco de la verificación de la fase de alistamiento para exceptuar este requisito debido a los argumentos técnicos y válidos por parte del operador. | ***NO APLICA*** |
| 28 | Realizar 3 ciclos visitas técnicas de seguimiento a la ejecución del PAE en la totalidad de las unidades de servicio prestadores del PAE en las sedes educativas oficiales del Municipio de Piedecuesta. | En el informe en línea del mes de mayo de 2026 se presenta el cumplimiento de metas de visitas a sedes y el reporte de ejecución respectivo. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo de 2026 Folio: 39-72 |
| 29 | Realizar seguimientos presenciales (Independiente de los ciclos de visita), a las sedes donde lo requieran ante reporte de casos de atención prioritaria y SPQR, dando prioridad a jornada única y aquellas donde se presente casos de atención prioritaria o quejas. Identificar los casos de atención prioritaria que apliquen al proceso, hacer los reportes oportunos, las acciones, los respectivos requerimientos a que haya lugar y reporte en la herramienta definida, en la periodicidad según el protocolo presentado por la interventoría aprobado por la Entidad al inicio del contrato de Interventoría | El procedimiento de manejo de quejas y reclamos de la interventoría se anexó al plan de trabajo, el cual fue aprobado por la entidad al inicio del contrato.<br>En el mes de mayo se realizaron acompañamientos en las reuniones de padres de familia de varias sedes | Anexo 23. seguimientos especiales. Folio: 1554-1561<br><br>Anexo 10. Informe de SPQR y CAP. Folio: 1189-1260 |
| 30 | Realizar semanalmente visita técnica de seguimiento a la operación del PAE a Bodegas presentadas por el Operador | En el mes de mayo de 2026 semanalmente se realizó visita técnica de seguimiento a bodega del | Anexo 5. Verificación de productos de RPS y seguimiento a productos |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | para la verificación de condiciones de funcionamiento y documentación. De las visitas a bodega se deberá presentar un informe donde se detalle la verificación de las cantidades y la calidad de los alimentos, a través de la verificación de fichas técnicas, registro INVIMA Vigente de los productos, reporte de lotes, fechas de vencimiento, así como las condiciones higiénico-sanitarias. | operador en donde se verificó y documentaron las condiciones de funcionamiento e implementación de programas aprobados en la fase de alistamiento por la interventoría.<br><br>En el marco de estas visitas se realizó verificación in situ a cada de uno de los lotes de los productos almacenados en la bodega del operador, y dispuestos para su distribución a las sedes educativas, de igual manera se realizó la respectiva liberación de los productos que componen la ración industrializada y ración preparada en sitio a partir de la aplicación de las NTC con un estricto control en cuanto a calidad y cantidad de estas. Los soportes de esta actividad se adjuntan en el anexo de liberación de productos de RI y en el anexo de verificación de productos de PS. | críticos en bodega Folio: 536-626<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013<br><br>Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC Folio: 627-973 |
| 31 | Realizar semanalmente un acompañamiento a ruta de entrega de alimentos y suministros para la ejecución del PAE, con aplicación de estándar aprobado por la supervisión. | Proporcional a las semanas de ejecución se realizan los acompañamientos a ruta. Es así como en el mes de mayo de 2026 se realizó 4 acompañamientos a ruta. | Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106 |
| 32 | Hacer seguimiento presencial al 100% de las plantas de producción y/o de puntos de comercialización, según corresponda a los proveedores de alimentos ubicados en el área metropolitana de Bucaramanga que componen la ración Industrializada, ración para preparar en sitio y ración para preparar en casa o de contingencia, así como verificación documental de los proveedores de alimentos ubicados fuera del área metropolitana de Bucaramanga para la ejecución del PAE en el municipio de Piedecuesta | Durante el mes de mayo de 2026 se realizó visita al siguiente proveedor de alimentos:<br>Productos Pego<br>Incolpan SAS<br>Asociación de agricultores de Santander | Anexo 9. Visita a proveedor Folio: 1107-1188 |
| 33 | Realizar mensualmente visitas técnico, financiera administrativa y legal a sede administrativa de operador | Durante el mes de mayo de 2026 se realizó visita desde el componente administrativo, financiero y legal a la sede administrativa del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de acuerdo con lo establecido en el plan de trabajo de la interventoría. | Anexo 17. Visita a sede técnico- administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 29. Visita componente financiero Folio: 1742-1777<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| 34 | Elaborar actas de visita y dejar copia de estas en cada punto donde estas se realicen | Durante el mes de mayo de 2026 se elaboraron actas y estándares en las diferentes visitas realizadas por la interventoría. El operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 | Anexo 18. Certificado de entrega de copias Folio: 1497-1498 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | soporta con certificado esta obligación contractual. | |
| 35 | Realizar seguimiento y control del diligenciamiento de los formatos de control de entrega de las raciones (planillas y certificaciones de entrega), dentro de los formatos establecidos por la Unidad de Alimentos para Aprender UAPA, adscrita a Ministerio de Educación. | En el marco de las visitas a sedes educativas la interventoría aplica un estándar denominado Registro Único de beneficiarios con el cual de forma aleatoria de controla y se vigila que los usuarios del comedor sean realmente los beneficiarios definidos en los listados aprobados por la entidad para la distribución de las raciones contratadas con el operador del programa. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 4. Registro único de beneficiarios Folio: 498-535 |
| 36 | Entregar mensualmente a la supervisión del programa, los análisis microbiológicos realizados por el proveedor a los alimentos de alto riesgo en salud pública que hacen parte del programa de alimentación escolar en el municipio de Piedecuesta | Durante las visitas de seguimiento a bodega realizadas en el mes de mayo de 2026, se recibió y revisó la conformidad de los resultados microbiológicos de los productos críticos que fueron despachados para su uso. | Anexo 15. Informe de resultados de muestreo microbiológico Proveedores Folio: 1355-1376<br><br>Anexo 6. Seguimiento a productos críticos Folio: 627-973 |
| 37 | Hacer seguimiento frente a la toma de muestras microbiológicas mensuales, realizadas por el operador de acuerdo con el plan de muestreo aprobado en el alistamiento acorde a lo establecido en el anexo de Calidad e inocuidad de la resolución 335 del 2021, y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen | En el mes de mayo de 2026 el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 realizó muestreo microbiológico en la sede Escuela rural el Duende en donde se evidenció conformidad total en los resultados obtenidos. Dicho muestreo cumplió con lo establecido en el plan presentado por el operador y aprobado por la interventoría en la fase de alistamiento del contrato | Anexo 14. Informe de resultados muestreo microbiológico de operador Folio: 1335-1354 |
| 38 | Tomar 147 muestras de control microbiológico distribuidas durante los 140 días iniciales de calendario escolar y elaborar plan de calidad microbiológica según muestreo requerido a la interventoría, acorde a lo establecido en el anexo de Calidad e inocuidad de la resolución 335 del 2021, y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen. Se incluye en este número de muestras una bolsa del 5% del total de unidades a visitar para realizar muestreo por posibles brotes alimentarios. | En el mes de mayo de 2026 se tomaron 17 muestras de acuerdo con lo presentado y aprobado por la entidad en el marco de la fase de alistamiento del contrato de la interventoría. Se tomaron muestras en la IE Luis Enrique Figueroa Rey y en la bodega del operador. | Anexo 13. Informe de resultados de muestreo microbiológico interventoría Folio: 1314-1334 |
| 39 | Realizar Muestreo Microbiológico específicos, Los siguientes análisis microbiológicos hacen referencia a los alimentos que por sus características son clasificados de alto riesgo, por lo cual se considera que de manera preventiva su análisis sea realizado por la interventoría acorde a lo establecido en la normatividad legal vigente | En el mes de mayo de 2026 se tomaron 2 muestras en la bodega del operador de acuerdo con lo presentado y aprobado por la entidad en el marco de la fase de alistamiento del contrato de la interventoría. | Anexo 13. Informe de resultados de muestreo microbiológico interventoría Folio: 1314-1334 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| 40 | Presentar periódicamente informes de seguimiento al cumplimiento de obligaciones de operador | Semanalmente se presentan avances sobre el cumplimiento de las obligaciones del operador en el marco de los comités de seguimiento que se realizan en la entidad. | Anexo 20. Informes semanales Folio: 1507-1520 |
| 41 | Elaborar y hacer seguimiento a los planes de mejoramiento que se establezcan según hallazgos de las visitas de interventoría. | Cada semana del mes de mayo de 2026 se remitieron al operador los hallazgos evidenciados en las visitas realizadas por la interventoría, se reporta su estado en el marco de los comités de seguimiento hasta su cierre a conformidad a partir de la presentación de los informes semanales. | Anexo 20. Informes semanales Folio: 1507-1520<br><br>Anexo 11. Informe de estado de hallazgos Folio: 1261-1294 |
| 42 | Recepcionar y responder solicitudes, reclamos, preguntas o sugerencias realizadas por parte los beneficiarios y/o ciudadanos en general con respecto al programa y remitirlas de acuerdo con la naturaleza al área encargada del municipio semanalmente. Para lo anterior, deberá disponer de una línea de celular, teléfono fijo y correo electrónico, los cuales deben ser de conocimiento de la comunidad | Las líneas de contacto están visibles en las fichas técnicas del programa que están publicadas en cada una de las sedes educativas del municipio de Piedecuesta.<br><br>Durante el mes de mayo de 2026 se recibieron tres quejas y se cerraron a conformidad. | Anexo 10. Informe de SPQR Y CAP Folio: 1189-1260 |
| 43 | Diseñar, aplicar y analizar los resultados de las dos (2) encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los beneficiarios en el 100% de las sedes educativas donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Identificando y generando sugerencias de aspectos por mejorar. | En el mes de mayo de 2026 se aplicaron 419 encuestas de las cuales se presenta el análisis de estas en el presente informe. Se avanzó en la aplicación de encuestas en el mes de mayo de 2026 con un 101,42% de la meta establecida para el segundo ciclo de encuestas definida contractualmente. La meta del primer ciclo se cumplió en el mes de abril de 2026.<br><br>Durante el inicio del contrato se presentó el diseño de la encuesta de satisfacción del programa a aplicar por parte de la interventoría a los beneficiarios del programa en el marco de las visitas a sedes educativas. El soporte de este requisito se presentó en el informe del mes de enero de 2026 en el anexo 27. | Anexo 12. Informe de encuestas Folio: 1295-1313 |
| 44 | Realizar tres seguimientos no presenciales a la totalidad de las unidades de servicio, de acuerdo con el calendario escolar, durante la ejecución del contrato. El guion formato y/o encuesta a realizar, deberá ser aprobado por el supervisor del contrato, dentro de los cinco (5) días calendario | En el mes de mayo de 2026 se realizaron seguimientos no presenciales con un cumplimiento del 62,50% de encuestas aplicadas para el segundo ciclo de acuerdo con lo aprobado en el plan de trabajo de interventoría. La meta del primer ciclo se cumplió en el mes de abril de 2026. | Anexo 24. Seguimientos no presenciales Folio: 1562-1574 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | siguiente a la legalización de este. Adicionalmente en casos de contingencia (por motivos ambientales, o de orden público u otras causas) que puedan alterar la prestación del servicio, deberá realizar un seguimiento telefónico diario (durante la contingencia), a fin de hacer seguimiento a la prestación del servicio en las sedes educativas donde se ejecuta el PAE. | En el inicio del contrato se presentó el guion de seguimiento a la entidad junto con el plan de trabajo aprobado por la entidad. Se adjuntó en el anexo 27 del informe de enero de 2026. | |
| 45 | Participar de los comités técnicos semanales con el supervisor del contrato en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato y demás reuniones que sean convocadas por el supervisor. | Durante el mes de mayo de 2026 la interventoría participó de forma presencial en los comités semanales en donde previamente se entrega el informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato. | Anexo 20. Informes semanales Folio: 1507-1520<br><br>Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541 |
| 46 | Verificación y acompañamiento en el fortalecimiento de la educación de estilo de vida saludables en el ámbito escolar. Seguimiento a la aplicación de plan pedagógico economía circular y demás proyectos que se integran al PAE. | En el mes de mayo de 2026 el operador realizó tres actividades de educación de estilo saludable en el ámbito escolar. | Anexo 16. Seguimiento a Plan pedagógico Folio: 1377-1409 |
| 47 | Acompañamiento a las instituciones educativas en la conformación y demás encuentros de los comités de alimentación escolar (CAE). | En el mes de febrero de 2026 se conformaron los CAE en las instituciones del municipio de Piedecuesta. | NO APLICA PARA EL PRESENTE MES |
| 48 | Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos técnicos del contrato ofertados por el operador de suministro. | En el mes de mayo de 2026 se emitieron aprobaciones de intercambios los cuales se adjuntan al presente informe.<br><br>Durante este periodo la interventoría emitió conceptos sobre solicitudes de la entidad. | Anexo 22. Aprobaciones intercambios mayo de 2026 Folio: 1542-1553<br><br>Anexo 27. Conceptos de interventoría Folio: 1682-1732 |
| | **FINANCIERAS DE LA INTERVENTORÍA** | | |
| 1 | Revisar los informes mensuales presentados por el operador, generando los documentos necesarios para la aprobación de los pagos. | El operador tramitó cuenta de suministro del mes de abril de 2026, por lo cual la interventoría revisó el respectivo informe y se generaron los documentos necesarios para la gestión de pago ante la entidad. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo 2026. Folio: 39-72<br><br>Anexo 33. Aprobaciones planillas y certificados rectores. Folio: 2094-2119<br><br>Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador. Folio: 2120-2127<br><br>Anexo 35. Informe de supervisión. Folio: 2128-2132 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| 2 | Verificar el cumplimiento de las compras locales, según lo establecido en los pliegos de condiciones definitivo de los contratos de los operadores. | En el marco de la verificación de cumplimiento de obligaciones contractuales del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 para el trámite de su cuenta del mes de abril de 2026 se verificó el cumplimiento de esta obligación. | Anexo 32. Informe compras locales. Folio: 1817-2093 |
| 3 | Elaborar y entregar al Supervisor de los operadores del PAE, las certificaciones para los pagos, de acuerdo con lo estipulado en la forma de pago o desembolso en los contratos. | El operador tramitó cuenta de suministro del mes de abril de 2026, por lo cual la interventoría revisó el respectivo informe y se generaron los documentos necesarios para la gestión de pago ante la entidad. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo 2026. Folio: 39-72<br><br>Anexo 33. Aprobaciones planillas y certificados rectores. Folio: 2094-2119<br><br>Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador. Folio: 2120-2127<br><br>Anexo 35. Informe de supervisión. Folio: 2128-2132 |
| 4 | Realizar mensualmente recomendaciones al municipio para liberación de recursos por inejecución en caso de presentarse, conforme con la revisión y análisis financiero del contrato de suministro | El operador tramitó cuenta de suministro del mes de abril de 2026, por lo cual la interventoría revisó el respectivo informe y se generó informe de recomendación de liberación de recursos por inejecuciones. | Anexo 30. Informe financiero. Folio: 1778-1810<br><br>Anexo 31. Informe de flujo y cronograma de inversión. Folio: 1811-1816 |
| 5 | Comunicar al supervisor del municipio, TREINTA (30) días antes del vencimiento del contrato, informando la necesidad de recursos para adiciones o los que no serán utilizados, tanto del contrato como sus correspondientes adiciones y modificaciones | Para el mes de mayo 2026 esta obligación no aplica. | NO APLICA |
| 6 | Cumplir y hacer cumplir al contratista las obligaciones laborales que se generen con relación al contrato suscrito | En el mes de mayo de 2026 se solicitó el listado de personal contratado en el mes referenciado por parte del operador, evidenciando cumplimiento en el número y requisitos solicitados en pliego definitivo de condiciones.<br><br>El personal interventor cuenta con pagos de seguridad social del mes de mayo de 2026 al día cumpliendo con dicho requisito. | Anexo 36. Verificación de recurso humano. Folio: 2133-2157<br><br>Anexo 26. Seguridad social interventoría Folio: 1673-1681 |
| 7 | Proyectar y entregar al supervisor del contrato del operador del PAE las actas de liberación de saldos, cuando haya lugar | El operador tramitó cuenta de suministro del mes de abril de 2026, por lo cual la interventoría revisó el respectivo informe y se generó informe de recomendación de liberación de recursos por inejecuciones. | Anexo 30. Informe financiero. Folio: 1778-1810<br><br>Anexo 31. Informe de flujo y cronograma de |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | | inversión. Folio: 1811-1816 |
| 8 | Proyectar y entregar al supervisor del contrato con el operador del PAE las cuentas por pagar a las que haya lugar al finalizar la vigencia | El operador tramitó cuenta de suministro del mes de abril de 2026, por lo cual la interventoría revisó el respectivo informe y se generaron los documentos necesarios para la gestión de pago ante la entidad. | Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador. Folio: 2120-2127<br><br>Anexo 35. Informe de supervisión. Folio: 2128-2132 |
| 9 | Verificar para el proceso de liquidación que el contratista cuente con los paz y salvos a los que haya lugar según la naturaleza del contrato (Proveedores y pago de servicios en las sedes Educativas en los casos que aplique y se encuentren bajo la responsabilidad del contratista. | Para este periodo no aplica esta obligación. | NO APLICA |
| 10 | Velar por el cumplimiento del cronograma y flujo de inversión del contrato del operador, efectuando controles periódicos de las actividades programadas, así mismo recomendar los ajustes a los que haya lugar. En caso de incumplimiento el interventor deberá informar oportunamente al Municipio de Piedecuesta - secretaria de Educación y sugerir si es el caso la aplicación de los procedimientos sancionatorios establecidos en el contrato del operador | Sobre el particular notificamos que dentro del pliego definitivo de la licitación al contratista UT Piedecuesta Innova. contrato CO1.PCCNTR.8680192, no se encuentra contenido la realización de un cronograma ni un flujo de inversión.<br>El contrato previsto comprende la ejecución durante un periodo especifico de tiempo según la licitación de 140 días del calendario escolar a valor de ración unitaria definida. Ese valor incluye los costos directos e indirectos vinculados a la realización de la ejecución. | NO APLICA |
| 11 | Solicitar a la tesorería Municipal los comprobantes de egresos de los pagos realizados al contratista para proceder a elaborar el acta de liquidación. | Durante el mes de mayo de 2026, se solicitó a la tesorería los comprobantes de egresos del pago realizado al contratista correspondiente al mes de enero de 2026. | Anexo 35. Informe de supervisión. Folio: 2128-2132 |
| 12 | Efectuar el balance económico de ejecución del contrato para efectos de los pagos parciales y liquidación de este. | El operador tramitó cuenta de suministro del mes de abril de 2026, por lo cual la interventoría revisó el respectivo informe y se generaron los documentos necesarios para la gestión de pago ante la entidad. | Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador. Folio: 2120-2127<br><br>Anexo 35. Informe de supervisión. Folio: 2128-2132 |
| 13 | Preparar un informe detallado de los incumplimientos, los requerimientos efectuados y las respuestas, de tal manera que se garantice el debido proceso y el derecho de defensa del contratista, en caso de aplicación de sanciones. | Durante el periodo del mes de mayo de 2026 no se han evidenciado incumplimientos desde el componente financiero. | NO APLICA |
| 14 | Suscribir el acta de iniciación del contrato, Las de suspensión, reiniciación y recibo parcial o final, cuando sea el caso y el acta de Liquidación del contrato dentro del | No aplica acta de inicio ni acta de suspensión ya que las aprobaciones se realizan desde el SECOP II y son responsabilidad de la entidad. | NO APLICA |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | término que se acuerde o en su defecto al que señala la Ley, verificando en cada caso, las circunstancias de hecho y de derecho que las soportan. | | |
| 15 | Apoyar en la elaboración del acta de liquidación del contrato del operador PAE | Para este periodo no aplica esta obligación. | NO APLICA |
| 16 | Verificar que los soportes de facturación entregados por el contratista correspondan a lo contratado vs producto entregado, teniendo en cuenta los descuentos a realizar por devoluciones y/o entregas incompletas o no autorizadas de las raciones | El operador tramitó cuenta de suministro del mes de abril de 2026, por lo cual la interventoría revisó el respectivo informe y se generaron los documentos necesarios para la gestión de pago ante la entidad. | Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador. Folio: 2120-2127<br><br>Anexo 35. Informe de supervisión. Folio: 2128-2132 |
| 17 | Las demás que se requieran para verificar el cumplimiento de los aspectos financieros del contrato | En el mes de mayo de 2026 se realizó visita desde el componente financiero para validar las obligaciones financieras que tiene el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 en cuanto a afiliaciones a seguridad social para contar con la base de información para la gestión de cuenta del mes de mayo de 2026. | Anexo 4. Registro Único de beneficiarios Folio: 498-535<br><br>Anexo 29. Visita componente financiero Folio: 1742-1777 |
| | **ADMINISTRATIVAS DE LA INTERVENTORÍA** | | |
| 1 | Verificar mensualmente que el contratista del suministro de PAE aporte y pague correctamente al SGSSS y realice los pagos parafiscales del personal vinculado al contrato de suministro | En el mes de mayo de 2026 se solicitó el listado de personal contratado en el mes referenciado por parte del operador, evidenciando cumplimiento en el número y requisitos solicitados en pliego definitivo de condiciones. Se verificaron los aportes y pagos de SGSSS y parafiscales del mes abril encontrándolos completos y correctos. | Anexo 36. Verificación de recurso humano. Folio: 2133-2157 |
| 2 | Verificar el cumplimiento mensual por parte del contratista en cada una de las actividades contempladas para la ejecución del PAE, hacer el análisis respectivo y hacer entrega de un informe a la supervisión de la interventoría del Municipio de Piedecuesta | Se verificó el cumplimiento mensual por parte del contratista en cada una de las actividades contempladas para la ejecución del PAE tal como consta en el informe sobre el cumplimiento de los 19 días de suministro de dicho periodo se presenta en el informe en línea del mes de mayo de 2026. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo de 2026. Folio: 39-72<br><br>Anexo 35. Informe de supervisión. Folio: 2128-2132 |
| 3 | Realizar comité técnico de seguimiento semanalmente con el operador y la entidad (supervisor del contrato) en donde se entregue informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato, además de tratar los temas y problemas presentados durante el desarrollo del contrato. | En el mes de mayo de 2026 se asistió a los comités técnicos realizados los días 6,13,19 y 27 de mayo por el municipio de Piedecuesta a través de la Secretaría de Educación. En cada comité se entregó un informe detallado de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato. | Anexo 20. Informes semanales Folio: 1507-1520<br><br>Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541 |
| 4 | Verificar que el contratista del Programa PAE cuente para la ejecución del programa, con el recurso humano manipulador de alimentos con | Desde el componente administrativo y jurídico se dio revisión al cumplimiento en la contratación del personal mínimo y el personal | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | domicilio en el área de influencia del municipio de Piedecuesta para la ejecución del programa. | manipulador para el mes de mayo de 2026. En dicho mes el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 ingresaron 3 nuevas manipuladoras del suministro. | Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 36. Verificación de recurso humano. Folio: 2133-2157 |
| 5 | En cada visita de seguimiento, determinar si la población atendida por el PAE cumple con los criterios de focalización establecidos, seleccionando un grupo muestral diferente en cada ocasión. | En las visitas a sedes educativas durante el mes de mayo de 2026, se realizó la aplicación del formato RUB en donde se seleccionó una muestra de beneficiarios correspondiente al 5% de la cobertura de la sede visitada, en donde se cruzaron los datos de dichos beneficiarios que están siendo atendidos con el archivo plano de SIMAT de la respectiva semana para validar si se cumple con los criterios de focalización establecidos en la resolución 003 de 2026. | Anexo 4. Registro Único de beneficiarios Folio: 498-535 |
| 6 | En visitas a las instituciones educativas oficiales priorizadas, las condiciones de calidad de la información de los focalizados, suministrada por el operador y la correspondencia entre la información consignada por el Municipio y los beneficiarios efectivamente atendidos, de acuerdo con la base de datos del SIMAT, suministrada por la Secretaría de Educación de Piedecuesta | En las visitas a sedes educativas en el mes de mayo de 2026 se realizó la aplicación del formato RUB en donde se comprueba la condición de calidad de la información de los beneficiarios de derecho focalizados y se confirma que coincida con la información entregada por la entidad. | Anexo 4. Registro Único de beneficiarios Folio: 498-535 |
| 7 | Realizar-si aplica- los aportes y pagos al SGSSS y pagos parafiscales del personal vinculado al contrato de interventoría. | El Haverhill SAS realizó los aportes y pagos al SGSS y pagos parafiscales del mes de mayo de 2026 del personal vinculado al contrato de interventoría. | Anexo 26. Seguridad social interventoría Folio: 1673-1681 |
| 8 | Concertar y efectuar visitas técnicas, administrativas, financieras y legales a la oficina administrativa del operador del programa. Revisar en especial los requisitos de seguridad y salud en el trabajo, en caso contrario, solicitar el cambio correspondiente. | Durante el mes de mayo de 2026 se ejecutó una visita el día 28, 29 y 30 de mayo a oficina administrativa del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 para los componentes administrativo, financiero y jurídico de la interventoría, la cual fue concertada previamente con el operador | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 29. Visita componente financiero. Folio: 1742-1777 |
| 9 | La firma interventora deberá contar con el talento humano idóneo para realizar el objeto del contrato, en el momento en que el Municipio de Piedecuesta observe el mal manejo, incumplimiento de sus actividades, afectación a la moral pública por parte del personal, se podrá solicitar el cambio inmediato | La interventoría contrató a su personal para el contrato desde el día 15 de enero de 2026 fecha en la que se inició el contrato. En el mes de mayo se mantiene el personal contratado inicialmente el cual fue aprobado por la entidad. | Anexo 26. Seguridad social interventoría Folio: 1673-1681 |
| 10 | Emitir y entregar la convalidación del informe mensual de avance de la | Durante el mes de mayo de 2026 el operador presentó la cuenta del mes | Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador. Folio: 2120-2127 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | ejecución del contrato de suministro del operador PAE. | de abril de 2026, de la cual se realizó la respectiva convalidación. | |
| 11 | Informar de manera inmediata al Municipio de Piedecuesta, cualquier irregularidad que se presente en la operación del contrato del operador del PAE | En el mes de mayo de 2026 se generaron tres SPQR en la operación del contrato del operador, las cuales fueron solucionadas adecuadamente por el operador y cerradas a conformidad. | Anexo 10. Informe de SPQR Y CAP Folio: 1189-1260 |
| 12 | Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de estos al contrato (artículo 26 de la CP), así como el equipo exigido para la ejecución de este. Además, de ser necesario, puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando esté de acuerdo con lo establecido por los pliegos de condiciones | En el mes de mayo de 2026 se verificó que el personal del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 cumpliera con lo establecido en las reglas de participación, referente a los requisitos de recurso humano.<br><br>En la verificación realizada en el mes de mayo de 2026 el personal que debe cumplir con el 100% de dedicación por contrato tanto en el operador como en la interventoría cumple con el artículo 26 de la CP.<br>El personal de interventoría aprobado desde el inicio del contrato está vigente y activo en dicho periodo. | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 36. Verificación de recurso humano. Folio: 2133-2157 |
| 13 | Mantener actualizada la documentación del contrato y el archivo de este | Durante el mes de mayo de 2026, la interventoría mantuvo actualizado el archivo digital con la documentación inherente al contrato y algunas de las carpetas son compartidas por drive de los correos oficiales de interventoría con la entidad. | Anexo 19. Pantallazos y archivo de contrato Folio: 1499-1506 |
| 14 | Estudiar y emitir los conceptos técnicos del caso ante las sugerencias, consultas y reclamaciones presentadas por el contratista vigilado o cuando el Municipio de Piedecuesta lo requiera. Para tal fin, deberá comunicar en forma inmediata al supervisor, sobre las inquietudes planteadas por el contratista vigilado | En el mes de mayo de 2026 se emitieron conceptos sobre cambios de modalidad y otros de recurrencia para el suministro. Dichos conceptos se emitieron en los oficios No. 53 al 68. | Anexo 27. Conceptos de interventoría Folio: 1682-1732 |
| 15 | Certificar la elaboración de actas presentadas por el contratista, verificando su contenido, solicitud de recibo o certificación de cumplimiento a satisfacción, o expresando motivadamente la no aceptación de cumplimiento, de conformidad con el Decreto-ley 2150 de 1995 (artículo 19) y numeral 34 del artículo 48 de la ley 734 de 2002. | Para el mes de mayo de 2026 el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 tramitó la cuenta del mes de abril de 2026, la cual fue revisada y se certificaron las actas presentadas por el operador para su trámite de cuenta ante la entidad. | Anexo 33. Aprobaciones planillas y certificados rectores. Folio: 2094-2119<br><br>Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador. Folio: 2120-2127<br><br>Anexo 35. Informe de supervisión. Folio: 2128-2132 |
| 16 | Cumplir con la entrega de los informes en los tiempos propuestos y requeridos por la entidad en los cuales se presente el estado de ejecución, avance y terminación del contrato | Durante el mes de mayo de 2026 se presentó informe semanal y derivado de la ejecución se presentó el informe en línea donde se detalla el estado de ejecución y avance del contrato | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo 2026. Folio: 39-72 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | | Anexo 20. Informes semanales. Folio: 1507-1520 |
| 17 | Verificar al inicio del contrato que el contratista cumple con los equipos y suministros necesarios para la ejecución del contrato, se debe presentar un acta de aprobación por parte de la interventoría donde se deje constancia del cumplimiento para el inicio del servicio vigilado | En las visitas realizadas en el mes de mayo de 2026 se revisó que estos equipos estuvieran en uso por parte del operador.<br><br>En el mes de mayo la interventoría verificó que el operador contara con los equipos y suministros necesarios en bodega para la ejecución del contrato. A su vez se adjuntan las actas de visita a bodega del mes de mayo de 2026. | Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013 |
| 18 | Verificar al inicio del contrato y durante su ejecución que el contratista cumple con la disponibilidad de los vehículos para el transporte y distribución de los alimentos a las sedes educativas garantizando la cadena de frío en los alimentos que así lo requieran, verificando toda la documentación establecida en el pliego de condiciones e incluida en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – UApA - Resolución N° 335 del 2021 y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen | En la visita de mayo de 2026 del componente jurídico se verificaron cada uno de los requisitos de los vehículos y sus conductores y la vigencia de dicha documentación de lo cual se genera un formato de verificación que se anexa al acta de dicha visita.<br><br>En el acompañamiento a ruta se verificó que el vehículo inspeccionado fuera el aprobado y cumpliera con la normatividad vigente lo cual se consigna en el estándar respectivo. | Anexo 8. Acompañamientos a rutas Folio: 1014-1106<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| 19 | Realizar el recibo a satisfacción del servicio contratado, acreditando la calidad requerida, sin eximir al contratista de sus responsabilidades derivadas de la ejecución contractual. | En el mes de mayo de 2026 la interventoría generó los recibidos a satisfacción respecto a los productos entregados en la liberación de productos, y en la revisión de críticos y de productos de RPS en Bodega y en sedes educativas. | Anexo 5. Verificación de productos de RPS y seguimiento a productos críticos en bodega Folio: 536-626<br><br>Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC. Folio: 627-973 |
| 20 | Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o las autoridades en relación con el desarrollo del contrato vigilado | En el mes de mayo 2026 se generaron conceptos para dar respuesta a solicitudes de la entidad. | Anexo 27. Conceptos de interventoría Folio: 1682-1732 |
| 21 | Verificar la vigencia, cobertura y actualización de las pólizas contractuales del contratista, y requerir al contratista cuando sea necesario la ampliación de valor o plazo. En caso de no hacerlo, informar inmediatamente a la Secretaría de Educación. | En la visita de mayo de 2026 del componente jurídico se revisó la vigencia de pólizas del contrato CO1.PCCNTR.8680192 encontrando que están al día y con los valores requeridos según el monto del contrato. | Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| 22 | Supervisar que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumpla con lo establecido en el pliego. | En el mes de mayo de 2026 se supervisó que el personal vinculado por el contratista para la ejecución del contrato cumplió con lo establecido en el pliego de condiciones. | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | | Anexo 36. Verificación de recurso humano. Folio: 2133-2157 |
| 23 | Verificar que el personal vinculado por el contratista cumpla con las normas de seguridad y salud en el trabajo (SST) y, de no ser así, requerir su cambio inmediato. | En el mes de mayo de 2026 se verificó que el personal vinculado por el contratista cumpliera con su afiliación a ARL desde el primer día y en las visitas tanto a bodega como a sedes se verificó el cumplimiento de las normas de SST. | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico. Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 36. Verificación de recurso humano. Folio: 2133-2157 |
| 24 | Verificar la aplicación periódica de las encuestas de seguimiento a una muestra representativa de los beneficiarios del PAE, con el fin de verificar el grado de satisfacción de dicha población. Se debe presentar el cálculo estadístico de esta muestra representativa poblacional a encuestar. | Dentro de la encuesta que se aplica por parte de la interventoría se recoge el seguimiento a la aplicación de encuestas por parte del operador. En el mes de mayo de 2026 la interventoría realizó la respectiva verificación de la aplicación de las encuestas a los beneficiarios del programa por parte del operador en el marco de las visitas realizadas a las sedes educativas. | Anexo 12. Informe de encuestas Folio: 1295-1313 |
| 25 | Revisar las hojas de vida de las manipuladoras de alimentos de acuerdo con lo estipulado en el pliego de condiciones y en el Lineamiento Técnico Administrativo del PAE – UApA, según Resolución N° 335 de diciembre de 2021 y demás normas que posteriormente lo adicionen o modifiquen. | Se verificó la documentación del personal manipulador que ingresó en el mes de mayo de 2026 (hoja de vida, entrega de dotación, firma de contrato, exámenes médicos, capacitación en BPM, afiliaciones a salud, pensión, ARL y caja de compensación). | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 36. Verificación de recurso humano. Folio: 2133-2157 |
| 26 | Las demás que se requieran para verificar. | Durante el mes de mayo de 2026, con el fin de comunicar eficientemente el seguimiento a ciertos componentes sensibles dentro de la operación del programa se generaron bases de datos con el estado actualizado cada 24 horas de los hallazgos que se presentan en el marco de las visitas, estado de SPQR y CAP | Anexo 19. Pantallazos y archivo de contrato Folio: 1499-1506 |
| | **OBLIGACIONES ASPECTOS SOCIALES DE LA INTERVENTORÍA** | | |
| 1 | Seguimiento y participación en la conformación de los comités de alimentación escolar, hacer seguimiento a la gestión de estos, ante las posibles inconformidades manifestadas en cada institución educativa o sede por los integrantes del Comité CAE, padres de familia beneficiarios del programa, rectores, docentes, beneficiarios del programa, | De acuerdo con lo establecido en la resolución 003 de 2026 en el primer trimestre se deben conformar los comités de alimentación escolar por institución o por sedes de acuerdo con la determinación de la entidad. En el mes de febrero de 2026 se conformaron la totalidad de CAE del municipio de Piedecuesta y la interventoría Haverhill SAS | Anexo 10. Informe de SPQR y CAP. Folio: 1189-1260 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | representante de las manipuladoras, personero estudiantil, comunidad en general, seguimiento y envió a la ETC de el plan de mejora y respectivo cierre de las inconformidades (SPQRS) | acompañó comité extraordinario en la Escuela Normal Superior.<br>Se estará atenta a la invitación, siempre cuando lo requiera la I.E solicitando con anterioridad el acompañamiento a sus comités de alimentación escolar CAE<br>Una vez compartidas las actas de los CAE de la conformación del mes de febrero se realizó la revisión y no se evidencia alguna oportunidad de mejora dentro de dichas actas.<br>En el mes de mayo se revisaron otras actas del primer seguimiento de los CAE y se generó la SPQR 06-26 de la cual el operador realizó acciones de mejora y a la fecha se encuentra cerrada a conformidad. | |
| 2 | Participar en el comité técnico operativo semanal, mesas públicas u otros comités a que sea convocados por el supervisor del contrato, en donde se entregue informe detallada de las actividades y situaciones presentadas en la ejecución del contrato de interventoría. | En el mes de mayo 2026 se realizaron comités operativos de donde asiste el equipo PAE, la directora de la interventoría Haverhill SAS y la coordinadora del UT Piedecuesta Innova en donde se presentaron los informes semanales en donde se detallaron las actividades realizadas y las situaciones presentadas durante cada semana de ejecución de contrato. | Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541 |
| 3 | Realizar seguimiento y verificación del plan de capacitaciones formativas dirigido a los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, actores del programa en las diferentes instituciones o sedes educativas, que deberá realizar la empresa operadora del contrato de suministro para fomentar el sentido de pertenencia al programa PAE. | El operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 presentó plan de acompañamiento de plan pedagógico para el contrato en la vigencia 2026 en el mes de enero de 2026.<br><br>En el mes de mayo realizaron tres actividades en sedes educativas: IE Luis Enrique Figueroa Rey, Colegio Carlos Vicente Rey sede A y Escuela rural las Colinas. Por lo cual se dio cumplimiento a la programación que presento el operador en su fase de alistamiento. | Anexo 16. Seguimiento a Plan pedagógico Folio: 1377-1409 |
| 4 | Seguimiento y verificación en la realización y análisis de las encuestas de satisfacción por parte la empresa operadora en las instituciones educativas dirigida a rectores, docentes, padres o madres de familia, niños, niñas, adolescentes y jóvenes con el fin hacer seguimiento a la ejecución del programa PAE bajo la modalidad PAE regular o PAE modalidad transitoria. | En el mes de mayo de 2026 el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 aplicó las encuestas de acuerdo con lo dispuesto contractualmente. Para ello la interventoría consulta a los beneficiarios en sus visitas a sedes educativas si el operador aplica las encuestas de satisfacción.<br><br>Por otro lado, la interventoría exige el informe de resultados y análisis de encuesta del mes de mayo de 2026 en el marco de la verificación de cumplimiento de obligaciones | Anexo 12. Informe de encuestas Folio: 1295-1313 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | contractuales del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 para el trámite de su cuenta. | |
| 5 | La interventoría deberá rendir informe semestral a la comunidad y la institución educativas con el objetivo de poner en conocimiento, debilidades y fortalezas del PAE en la respectiva entidad territorial. Si el contrato es inferior a seis meses este informe será trimestral, según lo contemplado en la ley 2042 de 2020. Se deberá elaborar el informe para ser publicado en los medios de comunicación que tenga la Alcaldía de Piedecuesta | En este periodo no aplica esta obligación. | NO APLICA |
| 6 | La empresa de interventoría deberá elaborar y socializar el informe semestral del programa PAE en un evento convocado para que asistan los padres de familia de las instituciones educativas para presentar el estado de avance de las actividades ejecutadas desde el programa | En este periodo no aplica esta obligación. | NO APLICA |
| 7 | Realizar verificación y seguimiento en el cumplimiento de la ley 2046 de 2020 de compras públicas locales, así como participar de las mesas de trabajo municipales, departamentales se convoque la secretaria de desarrollo rural y económico sobre el tema, en las ruedas de negocios de los proveedores locales de Piedecuesta que oferten sus alimentos o productos | En el marco de la verificación de cumplimiento de obligaciones contractuales del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 para el trámite de su cuenta del mes de abril de 2026 adjunto todos los documentos que soportan el cumplimento de la Ley 2046 de 2020 y lo presentado en el proceso contractual. | Anexo 32. Informe compras locales. Folio: 1817-2093 |
| 8 | Realizar seguimiento frente al cumplimiento por parte de la empresa operadora de suministro en relación con la ubicación de las líneas y/o canales de atención y del formato de visibilidad del programa de alimentación escolar en cada una de las instituciones y sedes educativas. | Dentro del estándar que se aplica a sedes educativas durante el mes de mayo de 2026, se incluye un numeral con el cual se documenta la verificación de la publicación de la ficha del programa en donde se reflejan las líneas y/o canales de comunicación del programa. Se evidenció que el operador realizó la publicación de las fichas al inicio del contrato en la totalidad de sedes educativas. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497 |
| | **ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES LEGALES DE LA INTERVENTORÍA** | | |
| 1 | Informar de manera inmediata a la Secretaría de Educación y, cuando corresponda, a los organismos de control, sobre posibles casos de corrupción, desviación de recursos o conductas irregulares que afecten la correcta ejecución del contrato. | Durante el mes de mayo de 2026 la interventoría no evidenció que se presentaran casos de corrupción o desviación de recursos del programa de alimentación escolar | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría. Folio: 1733-1741 |
| 2 | Informar oportunamente a la Entidad (oficina gestora) sobre los incumplimientos del contratista, con el fin de que la Entidad adopte los correctivos necesarios o, en su defecto, las medidas sancionatorias que | Durante el mes de mayo de 2026 no se presentaron incumplimientos por parte del contratista | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría. Folio: 1733-1741 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | correspondan, presentando los informes y soportes respectivos. | | |
| 3 | Elaborar informes detallados de los incumplimientos, requerimientos efectuados y respuestas obtenidas, para que el Municipio de Piedecuesta evalúe la procedencia de sanciones, garantizando el debido proceso y el derecho de defensa del contratista. | Durante el mes de mayo de 2026 no se presentaron incumplimientos por parte del contratista, por lo tanto, no fue necesario solicitar al municipio el estudio sobre la aplicación de sanciones. | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 4 | Verificar y exigir que se otorguen las garantías exigidas en el contrato, y velar por que estas permanezcan vigentes durante todo el plazo contractual, conforme a las condiciones estipuladas. | En la visita del componente jurídico, realizada en el mes de mayo de 2026, se revisó la vigencia de pólizas encontrando que están al día y con los valores requeridos según el monto del contrato. | Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| 5 | Revisar y emitir concepto técnico, financiero y jurídico sobre las solicitudes de adición en valor, prórroga, modificación, suspensión u otras variaciones del contrato, indicando el monto por adicionar y/o el tiempo por prorrogar del contrato, asegurando que estén debidamente justificadas y se tramiten antes del vencimiento del mismo. | Durante el mes de mayo de 2026 no se presentaron solicitudes de adición por parte de la entidad tanto para el operador como para la interventoría. | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 6 | Suscribir las actas de inicio, recibo parcial de obligación cumplida seguimiento a los contratos, modificación de cantidades y precios no previstos, recibo final y proyecto de liquidación que se produzcan con ocasión de la ejecución del contrato | Dichos procesos son trazables desde el SECOP II.<br><br>Se presentó inicio de contrato el 19 de enero del contrato CO1.PCCNTR.8680192 por 140 días y del contrato de interventoría se inició el 15 de mayo de 2026 por 140 días calendario escolar y 4 días calendario. | Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| 7 | Cumplir y hacer cumplir durante el desarrollo del contrato lo establecido en las reglas de participación referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de estos al contrato, así como el equipo exigido para la ejecución de este, además de ser necesario puede exigir el cambio de personal o equipo, siempre y cuando éste de acuerdo con lo establecido por la entidad gestora. | En el mes de mayo de 2026 se verificó que el personal contratado por el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 cumpliera con lo establecido en las reglas de participación referente a los requisitos exigidos del recurso humano y el tiempo de dedicación de estos al contrato, así como el equipo exigido para la ejecución de este. En el mes de mayo de 2026 el operador contrató a tres manipuladoras de acuerdo con las reglas de participación del contrato del operador.<br>En la verificación realizada en el mes de mayo de 2026 el personal que debe cumplir con el 100% de dedicación por contrato tanto en el operador como en la interventoría cumple con el artículo 26 de la CP. | Anexo 17. Visita a sede administrativa Folio: 1410-1496<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672<br><br>Anexo 19. Pantallazos y archivo de contrato Folio: 1499-1506<br><br>Anexo 36. Verificación de recurso humano. Folio: 2133-2157 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | El personal de interventoría aprobado desde el inicio del contrato está activo en el mes de mayo de 2026. | |
| 8 | Velar porque la ejecución del contrato no se interrumpa de forma injusta, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como vigilante debe observar | En cada una de sus actuaciones del mes de mayo de 2026 la interventoría veló porque la ejecución del contrato no se interrumpiera de forma injusta, por acción u omisión en cumplimiento de las obligaciones que como vigilante debemos observar | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo 2026. Folio: 39-72 |
| 9 | Verificar que el contratista cumpla las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Municipio de Piedecuesta para el desarrollo del contrato, en caso de identificación de cambios en las especificaciones, deberá informar al Municipio de Piedecuesta para su evaluación y aprobación. | Durante el mes de mayo de 2026 no se presentaron cambios en las especificaciones establecidas contractualmente por el operador. El contratista cumplió las normas y especificaciones técnicas establecidas por el Municipio de Piedecuesta para el desarrollo del contrato. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo 2026. Folio: 39-72 |
| 10 | Verificar y adelantar las acciones pertinentes para que las adiciones y prorrogas se realicen oportunamente antes del vencimiento del contrato. | Durante el mes de mayo de 2026 no se requirieron adiciones al contrato CO1.PCCNTR.8680192, por lo cual no se verificó ni adelantaron las acciones | Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría Folio: 1733-1741 |
| 11 | Velar por el oportuno trámite de las solicitudes y peticiones que hagan los particulares o autoridades en relación con el desarrollo del contrato | En el mes de mayo de 2026 se realizó respuesta oportuna a rectores y a la entidad a través del concepto de oficio No. 53 al 68. | Anexo 27. Conceptos de interventoría Folio: 1682-1732 |
| 12 | Elaborar el proyecto de liquidación del contrato de suministro y remitir al Municipio de Piedecuesta para su revisión y aprobación final junto con la totalidad de los soportes | El contrato de suministro inicio el 19 de enero de 2026 y finaliza el 8 de septiembre de 2026, por lo cual para el presente periodo no es necesario aun realizar el proyecto de liquidación. | NO APLICA |
| 13 | Vigilar que el contratista prevenga y evite conductas que infrinjan la normatividad ambiental, especialmente las disposiciones del Decreto-Ley 2811 de 1974, Ley 99 de 1993, Ley 165 de 1994 y en las demás disposiciones que las sustituyan o modifiquen con el fin de evitar hacerlo acreedor de las acciones preventivas y sancionatorias establecidas por la Ley 1333 de 2009, así como aquellas relacionadas con el manejo adecuado de residuos sólidos y sostenibilidad ambiental del PAE. | En el marco de las visitas a sedes educativas y bodega durante el mes de mayo de 2026, se realizó vigilancia al contratista sobre conductas, hechos o actividades consideradas infracciones que atenten contra el medio ambiente o que sean violatorias de la normatividad vigente | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013 |
| 14 | Verificar que el contratista cumpla los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas en el contrato | En el mes de mayo de 2026 durante las diferentes visitas y verificaciones realizas al contrato de suministro CO1.PCCNTR.8680192 se vigiló que el contratista se ciñera a los plazos, términos, condiciones técnicas y demás condiciones pactadas | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo 2026. Folio: 39-72 |
| 15 | Emitir los conceptos jurídicos que le sean solicitados por la Entidad Territorial, cuando resulten necesarios para el adecuado seguimiento o toma de decisiones contractuales. | En el mes de mayo de 2026 se emitieron conceptos sobre archivos de cobertura, cambios de modalidad y solicitudes de la entidad. | Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | | | Anexo 27. Conceptos de interventoría Folio: 1682-1732 |
| 16 | Coordinar la auxiliar administrativa del Programa de Alimentación Escolar (PAE) la consolidación, validación y entrega oportuna de la información documental requerida para el seguimiento y evaluación del contrato de interventoría, así como mantener actualizada dicha información en el repositorio digital institucional (Drive), garantizando su organización, trazabilidad y disponibilidad para consulta. | Durante la visita del mes de mayo de 2026 el componente jurídico revisó el cumplimiento documental de los vehículos en operación del contratista, los cuales se encontraron conforme a lo solicitado contractualmente.<br><br>En el mes de mayo 2026 se realizaron comités operativos de forma presencial donde asiste el equipo PAE, la directora de la interventoría Haverhill SAS y la coordinadora del operador. | Anexo 21. Actas de comité de seguimiento Folio: 1521-1541<br><br>Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| 17 | Cumplir con los lineamientos, guías y formatos definidos por el Ministerio de Educación Nacional y la Secretaría de Educación Municipal para el seguimiento y control del Programa de Alimentación Escolar (PAE). | Durante el mes de mayo de 2026 se cumplió con cada uno de los lineamientos, guías y formatos definidos contractualmente para el PAE. | Anexo 3. Visitas a sedes educativas Folio: 82-497<br><br>Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega Folio: 974-1013 |
| 18 | Cumplir con las demás actividades necesarias para verificar el cumplimiento de los aspectos legales, financieros, técnicos y administrativos del contrato. | Durante el mes de mayo de 2026 se realizó especial énfasis en la verificación de la contratación del personal manipulador del operador de suministro. | Anexo 25. Visita componente jurídico Folio: 1575-1672 |
| | **OTRAS OBLIGACIONES DEL PLIEGO** | | |
| A | El interventor incluirá en los informes mensuales las acciones de tipo técnico, logístico, operativo, administrativo, jurídico y financiero que se implementen durante la ejecución, además de los informes de avances técnicos, acompañados por cuadros, fotografías, análisis y comentarios sobre el estado de ejecución del contrato, en todos sus aspectos. • Estos informes incluirán una evaluación permanente del desarrollo del contrato con respecto al cronograma establecido. • Los informes deben evidenciar que la información se gestiona de manera permanente y actualizada durante la ejecución del contrato, por medio del sistema de información tecnológico implementado por el o los contratistas del suministro vigilado, para el registro, control y procesamiento de la información capturada en desarrollo del contrato de suministro de los complementos alimentarios, y entregar al municipio de Piedecuesta cuando lo requiera y lo estime conveniente y oportuno, los resultados obtenidos de la ejecución diaria o periódica del suministro, con el fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones contractuales avaladas por la interventoría, contratada para tal fin. • Los informes serán presentados dentro de los ocho (08) primeros días hábiles del | Para el mes de mayo de 2026 la interventoría presenta el informe en línea donde se detalla de forma ejecutiva las acciones y cumplimiento de metas establecidas para la vigilancia y control del contrato del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192.<br><br>Este informe no mantiene la estructura de la guía en razón para que la información sea más clara de acuerdo con las prioridades de cada uno de los componentes del contrato.<br><br>En el mes de mayo de 2026 se participó en los comités técnicos realizados por el municipio de Piedecuesta y coordinados por la Secretaría de Educación en donde se presentaron los informes semanales en donde se detallaron las actividades realizadas y las situaciones presentadas durante cada semana de ejecución de contrato. | Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo de 2026. Folio: 39-72<br><br>Anexo 23. Seguimientos especiales. Folio: 1554-1561 |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | respectivo mes, el cual será requisito entre otros, para el pago del acta del interventor. • Los informes detallados a continuación deben ser entregados al supervisor designado por la Secretaría de Educación municipal, en medio escrito y magnético, en los primeros ocho (8) días hábiles siguientes al periodo al que se refieren dichos informes: Informe mensual general de interventoría al contrato de ejecución del suministro de los complementos alimentarios del PAE, de acuerdo con la siguiente estructura entregada por la Secretaria de Educación municipal: 1. Información general del contrato. 2. Información relacionada con el cumplimiento de metas, 2.1 Tabla de ejecución de visitas a comedores escolares de la modalidad preparada en sitio. 2.2. Tabla de ejecución de visitas a comedores escolares de la modalidad industrializada lista. 2,3, Tabla de ejecución de visitas a entidad contratista de la modalidad preparada en sitio. 2.4 Tabla de ejecución de visitas a entidad contratista de la modalidad de preparación industrializada. 2.5 Tabla de ejecución de visitas a plantas de producción de complementos alimentarios en la modalidad de preparación industrializada. 2.6 Tabla de ejecución de visitas a planta centralizada. 2.7 Tabla de ejecución de visitas a bodega. 2.8 Atención de preguntas, quejas, reclamos, inquietudes, solicitudes o peticiones sobre ejecución del suministro de los complementos alimentarios del PAE. Tabla de entrega de informes mensuales al supervisor del contrato de la interventoría. Correspondencia entre la información registrada en el SIMAT y los escolares focalizados, real y efectivamente atendidos con el PAE (verificación en los comedores escolares de las correspondientes instituciones educativas y sedes oficiales priorizadas. Cumplimiento de los criterios de focalización de los titulares de derechos beneficiarios, establecidos para cada modalidad de preparación. — verificación en visitas. Componente financiero. Resumen de novedades o de reporte de situaciones de condiciones irregulares que afectan o puedan afectar el desarrollo de la operación del suministro de los complementos alimentarios del PAE. Situaciones que generaron concepto y obligación de tomar acciones predictivas, preventivas y correctivas. Reclamaciones presentadas por el operador del suministro de los complementos alimentarios. Reporte de llamadas telefónicas realizadas, como parte del seguimiento al contrato de suministro. Seguimiento presencial a eventos de riesgo de posibles Enfermedades de Transmisión Alimentaria - ETA. Entrega de soportes originales de las visitas efectuadas a los comedores | | |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | escolares en las instituciones educativas y sedes oficiales priorizadas con el PAE. Entrega de documentos, soportes de visitas y archivos planos que corresponden a las actividades y obligaciones contractuales de naturaleza técnica, económica, financiera, contable, jurídica y socio ambiental. El informe de operación debe contener, además, al menos los siguientes aspectos: Datos generales. Pago de aportes al Sistema General de Seguridad Social - SGSS y parafiscales. Información relacionada con la atención a preguntas, quejas, reclamos y sugerencias - PQRS sobre la ejecución del contrato de suministro de los complementos alimentarios. 3.1. Reporte de preguntas, quejas, reclamos y sugerencias — PQRS, del mes. 3.2. Seguimiento a quejas y reclamos generados en la ejecución del contrato del operador del contrato de suministro de los complementos alimentarios. Verificación de la totalidad de obligaciones del operador. Resultados de visitas. 5.1. Resultado de visitas para la modalidad de preparación industrializada. 5.1.1. Comedores escolares. 5.1.2. Entidad contratista. 513. Resultado de visitas en planta de producción para la modalidad de preparación industrializada. 5.2. Resultado de visitas para modalidad de ración preparada en sitio. 5.2.1. Comedores escolares. 5.2.2. Entidad contratista. 5.2.3. Resultado de visitas en planta - centralizada. 5.3. Resultado de visitas a bodega de almacenamiento. Bajas de productos. • Información relacionada con la gestión de resultados. Situaciones de reporte inmediato generados en el mes, responsabilidad del operador. Información relacionada con pruebas microbiológicas. Componente financiero y legal. Síntesis del interventor, de seguimiento y control frente al cumplimiento del operador. Concepto del interventor de seguimiento y acompañamiento frente al cumplimiento contractual del operador. Entrega de documentos, soportes de visitas y archivos planos. Adjuntar a los informes, registros fotográficos de visitas en formato texto plano o simple. Informe final general del contrato de operación del PAE, de acuerdo con estructura entregado por la Secretaría de Educación municipal. (Como soporte de la liquidación del contrato de suministro del PAE) Informes solicitados por los diferentes entes de control y en la periodicidad que lo soliciten. Informes mensuales o cuando los requiera el supervisor, de avance de la ejecución del contrato de operación del PAE para presentar en comités operativos, municipales, mesas públicas, juntas o reuniones. Informes mensuales de avance de la ejecución general del contrato del operador del PAE para presentar en | | |



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

| | OBLIGACIONES | ACTIVIDAD REALIZADA | EVIDENCIA |
|---|---|---|---|
| | reunión con Secretaría de Educación municipal | | |

Atentamente,

**CARLOS ARIEL MOSQUERA RODRIGUEZ**
Representante Legal
HAVERHIL SAS

**Proyectó: Tania Carreño Monsalve**
Directora de Interventoría- TP 68254205015-STD

**ANEXOS INFORME MENSUAL**

| | |
|---|---|
| Informe mensual mayo 2026 | Folio: 1-38 |
| Anexo 1. Informe en línea del mes de mayo 2026 | Folio: 39-72 |
| Anexo 2. Certificado de firmas digitales | Folio: 73-81 |
| Anexo 3. Visitas a sedes educativas | Folio: 82-497 |
| Anexo 4. Registro Único de beneficiarios | Folio: 498-535 |
| Anexo 5. Verificación de productos de RPS productos críticos | Folio: 536-626 |
| Anexo 6. Liberación de productos de RI y estándares de NTC | Folio: 627-973 |
| Anexo 7. Informe mensual de seguimiento a bodega | Folio: 974-1013 |
| Anexo 8. Acompañamientos a rutas | Folio: 1014-1106 |
| Anexo 9. Visita a proveedor | Folio: 1107-1188 |
| Anexo 10. Informe de SPQR y CAP | Folio: 1189-1260 |
| Anexo 11. Informe de estado de hallazgos | Folio: 1261-1294 |
| Anexo 12. Informe de resultados de encuestas aplicadas | Folio: 1295-1313 |
| Anexo 13. Informe de resultados de muestreo microbiológico inter. | Folio: 1314-1334 |
| Anexo 14. Informe de resultados de muestreo microbiológico Operador | Folio: 1335-1354 |
| Anexo 15. Informe de resultados de muestreo microbiológico Proveedores | Folio: 1355-1376 |
| Anexo 16. Seguimiento a Plan pedagógico | Folio: 1377-1409 |
| Anexo 17. Visita a sede administrativa | Folio: 1410-1496 |
| Anexo 18. Certificado de entrega de copias | Folio: 1497-1498 |
| Anexo 19. Pantallazos archivo de contrato | Folio: 1499-1506 |
| Anexo 20. Informes semanales | Folio: 1507-1520 |
| Anexo 21. Actas de comité de seguimiento | Folio: 1521-1541 |
| Anexo 22. Aprobaciones intercambios mayo 2026 | Folio: 1542-1553 |
| Anexo 23. Seguimientos especiales | Folio: 1554-1561 |
| Anexo 24. Informe seguimiento no presencial | Folio: 1562-1574 |
| Anexo 25. Visita componente jurídico | Folio: 1575-1672 |
| Anexo 26. Seguridad social interventoría | Folio: 1673-1681 |
| Anexo 27. Conceptos de interventoría | Folio: 1682-1732 |
| Anexo 28. Certificados de obligaciones de interventoría | Folio: 1733-1741 |
| Anexo 29. Visita componente financiero | Folio: 1742-1777 |
| Anexo 30. Informe financiero | Folio: 1778-1810 |
| Anexo 31. Informe de flujo y cronograma de inversión | Folio: 1811-1816 |
| Anexo 32. Informe compras locales | Folio: 1817-2093 |
| Anexo 33. Aprobaciones planillas y certificados rectores | Folio: 2094-2119 |
| Anexo 34. Aprobaciones de cuenta de operador | Folio: 2120-2127 |
| Anexo 35. Informe de supervisión | Folio: 2128-2132 |
| Anexo 36. Verificación de recurso humano | Folio: 2133-2157 |



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

HAVERHILL

# ANEXO 1

4c

# INFORME EN LINEA MENSUAL

## 1 AL 31 DE MAYO DE 2026

## CONTRATO CO1.PCCNTR.8739533 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA Y HAVERHILL SAS CUYO OBJETO ES: INTERVENTORÍA, ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER

**MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER**

**HAVERHILL SAS**

**PIEDECUESTA, 04 DE JUNIO DE 2026**

# INTRODUCCIÓN

En el municipio de Piedecuesta, la firma interventora HAVERHILL SAS el informe mensual de ejecución de sus actividades de vigilancia y control realizadas en el periodo del: 1 al 31 de mayo de 2026.

DEL CONTRATO CO1.PCCNTR.8739533 SUSCRITO ENTRE EL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA Y HAVERHILL SAS CUYO OBJETO ES: INTERVENTORIA ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA – SANTANDER,

El informe se ha desarrollado bajo los parámetros establecidos en la cláusula **SEXTA. FUNCIONES U OBLIGACIONES DE LA INTERVENTORÍA: página 19 del pliego definitivo:** ... "Los informes detallados a continuación deben ser entregados al supervisor designado por la secretaria de educación municipal, en medio escrito y magnético, en los primeros ocho (8) días hábiles siguientes al periodo al que se refieren dichos informes."

# 1. INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO

Tabla 1. Información del contrato de interventoría

| | |
|---|---|
| No DEL CONTRATO | CO1.PCCNTR.8739533 |
| OBJETO | INTERVENTORIA ADMINISTRATIVA, TÉCNICA, FINANCIERA Y JURÍDICA AL SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER. |
| CONTRATISTA | HAVERHILL SAS<br>NIT. 9012826100 |
| REPRESENTANTE LEGAL | CARLOS ARIEL MOSQUERA RODRÍGUEZ |
| DIRECCIÓN | CALLE 36 # 14-42 OFICINA 302B BUCARAMANGA - SANTANDER |
| VALOR INICIAL DEL CONTRATO | QUINIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE ($532.911.750) |
| VALOR FINAL DEL CONTRATO | QUINIENTOS TREINTA Y DOS MILLONES NOVECIENTOS ONCE MIL SETECIENTOS CINCUENTA PESOS MCTE ($532.911.750) |
| PLAZO INICIAL DEL CONTRATO | 140 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2026 + 4 DIAS CALENDARIO |
| PLAZO DEL CONTRATO | 140 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR 2026 + 4 DIAS CALENDARIO |
| FECHA DE INICIO | 15 DE ENERO DE 2026 |
| FECHA INICIAL DE TERMINACIÓN | 08 DE SEPTIEMBRE DE 2026 |
| OFICINA GESTORA | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE PIEDECUESTA |
| SUPERVISOR | LEIDY PATRICIA DELGADO CERON |

Tabla 2. Información del contrato del operador vigencia 2026

| | |
|---|---|
| No DEL CONTRATO | CO1.PCCNTR.8680192 |
| OBJETO | SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| CONTRATISTA | UT PIEDECUESTA INNOVA<br>NIT. 902018525-6 |
| REPRESENTANTE LEGAL | SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO |
| DIRECCIÓN | CR 31 NRO. 51 - 74 OF.504 ED TORRE MARDEL |
| VALOR INICIAL DEL CONTRATO | $10.315.881.240 |
| VALOR TOTAL DEL CONTRATO | DIEZ MIL MILLONES TRESCIENTOS QUINCE MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y UN MIL DOSCIENTOS CUARENTA PESOS MCTE ($10.315.881.240). |
| PLAZO INICIAL DEL CONTRATO | 140 DIAS CALENDARIO ESCOLAR 2026 |
| FECHA DE INICIO | 19 DE ENERO DE 2026 |
| FECHA DE TERMINACIÓN DEL CONTRATO | 08 DE SEPTIEMBRE DE 2026 |
| OFICINA GESTORA | SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE PIEDECUESTA |
| INTERVENTOR | HAVERHIL SAS |

## 2. INFORMACIÓN RELACIONADA CON EL CUMPLIMIENTO DE METAS.

Tabla 3. Tabla resumen cumplimiento de metas

| VISITAS | No DE VISITAS | ENERO 2026 | FEBRERO 2026 | MARZO 2026 | ABRIL 2026 | MAYO 2026 | TOTAL VISITAS | CUMPLIMIENTO DE METAS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **SEDE ADMINISTRATIVA** | 24 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 15 | 62,50% |
| **BODEGA** | 30 | 3 | 4 | 4 | 5 | 4 | 20 | 66,66% |
| **RUTA** | 30 | 3 | 4 | 4 | 5 | 4 | 20 | 66,66% |
| **SEDES EDUCATIVAS** | 240 | 19 | 41 | 27 | 35 | 34 | 156 | 65,00% |
| **PROVEEDORES** | 10 | 1 | 4 | 1 | 1 | 3 | 10 | 100,00% |
| **TOTAL** | **334** | **29** | **56** | **39** | **49** | **48** | **221** | **66,17%** |

Se avanzó el 66,17% de metas establecidas a corte del 31 de MAYO de 2026.
Se realizó seguimiento del operador de contrato CO1.PCCNTR.8680192 del cual se reportan las visitas y seguimientos realizados en el mes de mayo de 2026 para verificar el total cumplimiento de las obligaciones contractuales del mismo.

Tabla 4. Consolidado de seguimientos no presenciales

| Ejecución | Unidades de servicio con seguimiento | Porcentaje de avance según meta |
|---|---|---|
| Seguimiento 1 | 80 | 100% |
| Seguimiento 2 | 70 | 87,50% |
| Seguimiento 3 | 0 | 0 |
| **TOTAL** | **150** | 62,50% |

En cuanto a la obligación 44 Técnica específica de los tres seguimientos no presenciales específicos durante la ejecución del contrato la meta es aplicar la encuesta de satisfacción a los actores de 80 unidades de servicio en tres oportunidades; es decir una meta de 240 seguimientos a realizar. En el mes de enero se realizaron 11 seguimientos, en febrero 38 seguimientos, en marzo 31 seguimientos, en abril 35 seguimientos, en mayo 35 seguimientos que corresponden al 62,50% de avance de cumplimiento. La evidencia se encuentra en el anexo 15 del CD adjunto al presente informe

### 2.1 ESTADO DE AVANCE DE EJECUCIÓN DE ENCUESTAS

A continuación, se presenta el resumen de estado de avance de ejecución de encuestas proyectadas para el contrato de interventoría, a estudiantes beneficiarios del programa; acorde a muestra aleatoria con cálculo representativo finito con población definida de 11340. La aplicación de la encuesta se realiza durante las visitas a sedes educativas por parte de los interventores de campo en una aplicación tecnológica de Google form y cuyo enlace es: https://forms.gle/1rTtkNnNaK3UKMv7A . En el mes de enero, febrero y marzo se cumplió en un 101,92% de encuestas proyectadas para el primer ciclo de encuestas según plan de trabajo presentado por la interventoría.

Tabla 5. Consolidado encuestas aplicadas contrato interventoría PRIMER CICLO

| Mes de ejecución | Número de encuestas realizadas | Porcentaje de avance según meta |
|---|---|---|
| Enero 2026 | 196 | 19,90% |
| Febrero 2026 | 523 | 53,09% |
| Marzo 2026 | 285 | 28,93% |
| **Total de encuestas realizadas** | **1004** | **101,92%** |

La meta final era de 985 encuestas para el primer ciclo de las cuales se ejecutaron 196 en el mes de enero de 2026, 523 en febrero y 285 en marzo con lo cual se cumple en un 101,92% de la meta establecida para el primer ciclo de encuestas.

Tabla 6. Consolidado encuestas aplicadas contrato interventoría SEGUNDO CICLO

| Mes de ejecución | Número de encuestas realizadas | Porcentaje de avance según meta |
|---|---|---|
| Abril 2026 | 580 | 58,88% |
| Mayo 2026 | 419 | 42,54% |
| **Total de encuestas realizadas** | **999** | **101,42%** |

En el mes de abril se aplicaron 580 encuestas y en el mes de mayo 419 encuestas que corresponden al 101,42% de la meta establecida para el segundo ciclo de encuestas.

En el anexo 12 adjunto en el CD se encuentra el informe de aplicación de encuestas de mes de MAYO de 2026.

## 2.2 PROGRAMACIÓN DE VISITAS DEL MES DE MAYO DE 2026

Para la realización de las visitas a las diferentes sedes educativas, de acuerdo con lo establecido en la fase de alistamiento de manera semanal y anticipada se remite al correo del equipo PAE del municipio de Piedecuesta la programación de visitas.

**HaverhillSAS 2026PTA** <haverhillsasptagmail.com>
para PAE

Doctora
LEIDY PATRICIA DELGADO CERON
Secretaria de Educación
Supervisora contrato Interventoría

Compartimos la programación de visitas de la semana del 4 al 8 de mayo de 2026.

**Lunes 4 de mayo:**
E.R. El Diamante
E.R. Guatiguará
E.R. San Miguel

**Martes 5 de mayo:**
I.E. Oriente
E.R. Pinchote
E.R. El Polo
E.R. El Volador

**Miércoles 6 de mayo:**
E.R. Zaragoza
E.R. Las Amarillas
E.R Pescadero

**Jueves 7 de mayo:**
E.R. Mensulí Alto
Visita a bodega
Acompañamiento a Ruta.

**HaverhillSAS 2026PTA** <haverhillsaspta@gmail.com>
para PAE

Doctora
Leidy Patricia Delgado Cerón
Secretaria de Educación
Supervisora contrato interventoría

Socializamos programación de visitas de interventoría de la semana del 11 al 15 de mayo de 2026.

Lunes 11 de mayo:
Villanueva
CEI Alfa y Omega
Colegio Holanda sede primaria

Martes 12 de mayo:
E.R. Guatiguará Alto
Escuela Normal AM/PM
Colegio Holanda sede bachiller

Miercoles 13 de mayo:
Escuela Normal Superior Almuerzo
E.R La Esperanza

Jueves 14 de mayo
Visita en bodega
Acompañamiento Ruta

Viernes 15 de mayo:
E.R. Rionegro
E.R. La Aguada

## Programación de visitas semana del 19 al 22 de mayo de 2026

**HaverhillSAS 2026PTA** <haverhillsaspta@gmail.com>
para PAE

Doctora
**Leidy Patricia Delgado Ceron**
**Secretaria de Educación**
Supervisora de contrato de Interventoría

Socializamos programación de visitas de interventoría para la semana del 19 a 22 de mayo de 2026

**Martes 19 de mayo:**
E.R. El Cubin

**Miércoles 20 de mayo:**
E.R. Meseta Grande
E.R Mesitas

**Jueves 21 de mayo:**
Visita a bodega
Cabecera del Llano
E.R Los Cacaos

**Viernes 22 de mayo:**
Escuela Urbana Barroblanco
Escuela rural Barroblanco
Colegio Carlos Vicente Rey
E.R El Duende
Acompañamiento de Ruta

Programación visitas semana del 25 al 29 de mayo de 2026

**HaverhillSAS 2026PTA** <haverhilsaspta@gmail.com>
para PAE

Doctora
Leidy Patricia Delgado Ceron
Supervisora contrato Interventoría

Socializamos programación de visitas de interventoría de la semana del 25 al 29 de mayo de 2026

**Lunes 25 de mayo:**
E.R Cartagena
Concentración San Carlos

**Martes 26 de mayo:**
E.R La Navarra
E.R. Sevilla
E.R. El Canelo

**Miércoles 27 de mayo:**
E.R La Cuchilla
I.E. La Vega
E.R. El Cubin

**Jueves 28 de mayo:**
E.R San Isidro - Ruta
Visita en bodega
Visita Proveedor Producto Pego

## 2.3 VISITAS A SEDES EDUCATIVAS DE LA MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

Los interventores de campo aplican el formato aprobado por la entidad territorial denominado: *Verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar-PAE ración industrializada;* en el cual se evalúan 40 aspectos relacionados con instalaciones físicas, condiciones de almacenamiento, cumplimiento de gramajes, personal manipulador de alimentos, condiciones de saneamiento, gestión social, condiciones de transporte el cual se tomó del modelo oficial de la UAPA con un ajuste solo en el componente social. Los criterios de evaluación que se aplican son: 1 – Cumple, 0- No Cumple, NA-No Aplica y NO-No Observado
A partir del cálculo del puntaje obtenido sobre el puntaje esperado por 100 se obtiene el porcentaje de cumplimiento. Se realiza también una evaluación cualitativa a partir del resultado del porcentaje con los siguientes rangos de calificación:

| Rangos de calificación | <69,9% Deficiente | De 70 a 84,9% Aceptable | De 85 a 94,9% Bueno | De 95 a 100% Muy Bueno |
|---|---|---|---|---|

Los estándares aplicados, soportes y evidencia fotográfica se encuentran en el anexo 1 del CD adjunto al presente informe.

Teniendo en cuenta la metodología de evaluación presentamos los resultados de las visitas realizadas en este periodo de entregas a las sedes educativas en la tabla 6.

Tabla 6. Resultado de visitas realizadas a sedes educativas en modalidad RI

| Fecha de visita | INSTITUCION | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA | PUNTUACIÓN OBTENIDA | PUNTAJE CUALITATIVO |
|---|---|---|---|---|---|
| 05/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural Pinchote | 10 | 100% | **Muy Bueno** |

| Fecha de visita | INSTITUCION | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA | PUNTUACIÓN OBTENIDA | PUNTAJE CUALITATIVO |
|---|---|---|---|---|---|
| 11/05/2026 | Instituto Luis Carlos Galán Sarmiento | CEI Alfa y Omega | 426 | 100% | **Muy Bueno** |
| 11/05/2026 | Escuela Normal Superior | Villanueva | 139 | 100% | **Muy Bueno** |
| 20/05/2026 | Colegio Cabecera del Llano | Escuela rural Meseta Grande | 7 | 100% | **Muy Bueno** |
| 21/05/2026 | Colegio Cabecera del Llano | Colegio Cabecera del Llano | 497 | 100% | **Muy Bueno** |
| 22/05/2026 | Instituto Luis Carlos Galán Sarmiento | Escuela Urbana Barroblanco | 300 | 100% | **Muy Bueno** |
| 22/05/2026 | Instituto Luis Carlos Galán Sarmiento | Escuela rural Barroblanco | 276 | 100% | **Muy Bueno** |
| 26/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural el Canelo | 4 | 100% | **Muy Bueno** |
| 28/05/2026 | IE Curos | Escuela rural Umpalá | 10 | 100% | **Muy Bueno** |

Durante el periodo no se generaron hallazgos en las sedes educativas de modalidad ración industrializada.

## 2.4 VISITAS A SEDES EDUCATIVAS DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Los interventores de campo aplican el formato aprobado por la entidad territorial denominado: *Verificación para comedores escolares del programa de alimentación escolar-PAE ración preparada en sitio;* en el cual se evalúan 74 aspectos relacionados con instalaciones físicas, condiciones de almacenamiento, cumplimiento de gramajes, personal manipulador de alimentos, condiciones de saneamiento, gestión social, condiciones de transporte, condiciones de seguridad y salud en el trabajo el cual se tomó del modelo oficial de la UAPA con un ajuste solo en el componente social.

Los criterios de evaluación que se aplican son: 1 – Cumple, 0- No Cumple, NA-No Aplica y NO-No Observado

A partir del cálculo del puntaje obtenido sobre el puntaje esperado por 100 se obtiene el porcentaje de cumplimiento. Se realiza también una evaluación cualitativa a partir del resultado del porcentaje con los siguientes rangos de calificación:

| Rangos de calificación | <69,9% Deficiente | De 70 a 84,9% Aceptable | De 85 a 94,9% Bueno | De 95 a 100% Muy Bueno |
|---|---|---|---|---|

Los estándares aplicados, soportes y evidencia fotográfica se encuentran en el anexo 1 del CD adjunto del presente informe.

Teniendo en cuenta la metodología de evaluación presentamos los resultados de las visitas realizadas en este periodo de entregas a las sedes educativas en la tabla 7.

Tabla 7. Resultado de visitas realizadas a sedes educativas en modalidad preparada en sitio

| Fecha de visita | INSTITUCION | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA | PUNTUACIÓN OBTENIDA | PUNTAJE CUALITATIVO |
|---|---|---|---|---|---|
| 04/05/2026 | Instituto Promoción Social | Escuela rural el Diamante | 105 | 98,53% | **Muy Bueno** |
| 04/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural San Miguel | 33 | 98,52% | **Muy Bueno** |
| 04/05/2026 | Instituto Promoción Social | Escuela rural Guatiguará | 398 | 98,51% | **Muy Bueno** |
| 05/05/2026 | Instituto del Oriente | Instituto del Oriente | 174 | 100% | **Muy Bueno** |
| 05/05/2026 | IE San Francisco | Escuela rural el Volador | 20 | 100% | **Muy Bueno** |
| 05/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural el Polo | 35 | 98,51% | **Muy Bueno** |
| 06/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural Zaragoza | 7 | 100% | **Muy Bueno** |
| 06/05/2026 | IE Curos | Escuela rural Pescadero | 66 | 100% | **Muy Bueno** |
| 06/05/2026 | Colegio Cabecera del Llano | Escuela rural las Amarillas | 8 | 98,53% | **Muy Bueno** |
| 07/05/2026 | IE Faltriquera | Escuela rural Mensulí Alto | 5 | 98,53% | **Muy Bueno** |
| 11/05/2026 | Colegio Holanda | Colegio Holanda Primaria | 147 | 100% | **Muy Bueno** |
| 12/05/2026 | Instituto Promoción Social | Escuela rural Guatiguará Alto | 45 | 100% | **Muy Bueno** |
| 12/05/2026 | Escuela Normal Superior | Escuela Normal Superior | 195 | 100% | **Muy Bueno** |
| 12/05/2026 | Escuela Normal Superior | Escuela Normal Superior | 172 | 100% | **Muy Bueno** |
| 13/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural la Esperanza | 122 | 100% | **Muy Bueno** |
| 20/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural Mesitas | 56 | 100% | **Muy Bueno** |
| 21/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural los Cacaos | 20 | 100% | **Muy Bueno** |
| 22/05/2026 | Colegio Carlos Vicente Rey | Colegio Carlos Vicente Rey | 215 | 97,01% | **Muy Bueno** |
| 22/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural el Duende | 30 | 100% | **Muy Bueno** |

| Fecha de visita | INSTITUCION | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA | PUNTUACIÓN OBTENIDA | PUNTAJE CUALITATIVO |
|---|---|---|---|---|---|
| 25/05/2026 | IE la Vega | Escuela rural San Isidro | 21 | 98,52% | **Muy Bueno** |
| 26/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural la Navarra | 19 | 100% | **Muy Bueno** |
| 26/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural Sevilla | 126 | 100% | **Muy Bueno** |
| 27/05/2026 | IE Faltriquera | Escuela rural el Cubín | 12 | 100% | **Muy Bueno** |
| 27/05/2026 | IE la Vega | Escuela rural la Cuchilla | 11 | 100% | **Muy Bueno** |
| 27/05/2026 | IE la Vega | IE la Vega | 127 | 100% | **Muy Bueno** |

Durante el periodo se generaron hallazgos en las sedes educativas de modalidad ración preparado en sitio, los cuales se relacionan a continuación:

Tabla 8. Categorización de hallazgos de modalidad PS

| # | CATEGORIA | ítem estándar | Sede de ocurrencia | Código oficio | TOTAL |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Mantenimiento | 16 | Colegio Carlos Vicente Rey | H-18-26 | 1 |
| 2 | Soporte capacitación manipuladoras | 26 | Escuela rural el Diamante<br>Escuela rural Guatiguará<br>Escuela rural Mensulí Alto | H-16-26 | 3 |
| 3 | Estado del angeo | 57 | Instituto del Oriente | H-16-26 | 1 |
| 4 | Angeos | 67 | Colegio Carlos Vicente Rey | H-18-26 | 1 |
| 5 | Extintor | 69 | Escuela rural San Miguel<br>Escuela rural San Isidro | H-16-26<br>H-19-26 | 2 |
| 6 | Soportes hábitos saludables | 72 | Escuela rural las Amarillas | H-16-26 | 1 |
| TOTAL | | | | | 9 |

Dichos hallazgos fueron notificados al operador a través de oficio H-16-26, H-18-26 y H-19-26 y al cierre del presente informe se encuentran CERRADOS. La relación de dichos hallazgos se encuentra en el CD adjunto en el anexo 2.

## 2.5 RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE GRAMAJES EN LAS SEDES EDUCATIVAS VISITADAS

En el marco de las visitas a sedes educativas la interventoría realizó aplicación del "*formato de verificación de gramajes para comedores escolares del programa de alimentación escolar- PAE*", direccionado por la UAPA para su aplicación. Se verifican todos los componentes de acuerdo con el instructivo del formato. El soporte de la verificación se encuentra junto con los estándares de visita en el anexo 1 del CD adjunto del presente informe.

Tabla 9. Resultado de verificación de gramajes en visitas a sedes educativas

| Fecha de visita | INSTITUCION | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA | PUNTUACIÓN OBTENIDA | CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|
| **MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | |

| Fecha de visita | INSTITUCION | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA | PUNTUACIÓN OBTENIDA | CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|
| 05/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural Pinchote | 10 | 100% | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | Instituto Luis Carlos Galán Sarmiento | CEI Alfa y Omega | 426 | 100% | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | Escuela Normal Superior | Villanueva | 139 | 100% | **CUMPLE** |
| 20/05/2026 | Colegio Cabecera del Llano | Escuela rural Meseta Grande | 7 | 100% | **CUMPLE** |
| 21/05/2026 | Colegio Cabecera del Llano | Colegio Cabecera del Llano | 497 | 100% | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Instituto Luis Carlos Galán Sarmiento | Escuela Urbana Barroblanco | 300 | 100% | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Instituto Luis Carlos Galán Sarmiento | Escuela rural Barroblanco | 276 | 100% | **CUMPLE** |
| 26/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural el Canelo | 4 | 100% | **CUMPLE** |
| 28/05/2026 | IE Curos | Escuela rural Umpalá | 10 | 100% | **CUMPLE** |
| **MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO** | | | | | |
| 04/05/2026 | Instituto Promoción Social | Escuela rural el Diamante | 105 | 100% | **CUMPLE** |
| 04/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural San Miguel | 33 | 100% | **CUMPLE** |
| 04/05/2026 | Instituto Promoción Social | Escuela rural Guatiguará | 398 | 100% | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | Instituto del Oriente | Instituto del Oriente | 174 | 100% | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | IE San Francisco | Escuela rural el Volador | 20 | 100% | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural el Polo | 35 | 100% | **CUMPLE** |
| 06/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural Zaragoza | 7 | 100% | **CUMPLE** |
| 06/05/2026 | IE Curos | Escuela rural Pescadero | 66 | 100% | **CUMPLE** |

| Fecha de visita | INSTITUCION | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA | PUNTUACIÓN OBTENIDA | CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|
| 06/05/2026 | Colegio Cabecera del Llano | Escuela rural las Amarillas | 8 | 100% | **CUMPLE** |
| 07/05/2026 | IE Faltriquera | Escuela rural Mensulí Alto | 5 | 100% | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | Colegio Holanda | Colegio Holanda Primaria | 147 | 100% | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Instituto Promoción Social | Escuela rural Guatiguará Alto | 45 | 100% | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Escuela Normal Superior | Escuela Normal Superior | 195 | 100% | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Escuela Normal Superior | Escuela Normal Superior | 172 | 100% | **CUMPLE** |
| 13/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural la Esperanza | 122 | 100% | **CUMPLE** |
| 20/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural Mesitas | 56 | 100% | **CUMPLE** |
| 21/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural los Cacaos | 20 | 100% | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Colegio Carlos Vicente Rey | Colegio Carlos Vicente Rey | 215 | 100% | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural el Duende | 30 | 100% | **CUMPLE** |
| 25/05/2026 | IE la Vega | Escuela rural San Isidro | 21 | 100% | **CUMPLE** |
| 26/05/2026 | Colegio Holanda | Escuela rural la Navarra | 19 | 100% | **CUMPLE** |
| 26/05/2026 | Instituto del Oriente | Escuela rural Sevilla | 126 | 100% | **CUMPLE** |
| 27/05/2026 | IE Faltriquera | Escuela rural el Cubín | 12 | 100% | **CUMPLE** |
| 27/05/2026 | IE la Vega | Escuela rural la Cuchilla | 11 | 100% | **CUMPLE** |

| Fecha de visita | INSTITUCION | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA | PUNTUACIÓN OBTENIDA | CONCEPTO DE CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|
| 27/05/2026 | IE la Vega | IE la Vega | 127 | 100% | **CUMPLE** |

En la totalidad de visitas a sedes de ración industrializada y preparado en sitio el gramaje se cumplió rigurosamente por parte del personal manipulador en el momento de entrega del complemento.

**2.6 VISITA A BODEGA**

El 7,14,21 y 28 de MAYO de 2026 se realizó visita a bodega en donde se verificaron las cantidades de productos despachados para las cuatro semanas de operación de MAYO de 2026 y la PRIMERA de junio, la realización de aplicación de NTC, pruebas sensoriales y trazabilidad documentada por el operador con lo cual se validó la liberación de productos para su despacho por parte del operador a las diferentes sedes educativas en las dos modalidades contratadas.

También se verificaron los víveres y productos frescos de la modalidad de preparado en sitio y se realizó proceso de liberación de los componentes de la modalidad industrializada que iban a ser despachados para cada semana de MAYO de 2026.

Resultado de estas visitas se generó informe mensual de bodega con los respectivos soportes. Este informe se encuentra en el anexo 3 del CD adjunto al informe.

## 2.7 ACOMPAÑAMIENTO A RUTA

Se realizaron cuatro acompañamientos a rutas en donde se verificó el cumplimiento del transporte higiénico de los víveres, el cargue y descargue adecuado, la completitud documental del vehículo, transportista y auxiliar, la coherencia en cantidades entre lo remisionado y lo recibido en las sedes educativas. Los soportes de este acompañamiento se encuentran en el anexo 4 del CD adjunto del presente informe. Los acompañamientos se realizaron a las rutas que transportaban los víveres o complementos a las siguientes sedes:

Tabla 10. Acompañamientos a ruta

| Fecha de visita | Sedes en ruta | Placas vehículo | Cupos | PUNTUACIÓN OBTENIDA | PUNTAJE CUALITATIVO |
|---|---|---|---|---|---|
| 07/05/2026 | Escuela Urbana Barroblanco<br>CEI Alfa y Omega<br>Centro de Comercio<br>Colegio Cabecera del Llano<br>Concentración Escolar San Cristóbal<br>Concentración Escolar San Carlos<br>Villanueva | LPL045 | 1869 | 100% | **MUY BUENO** |
| 14/05/2026 | Escuela Normal Superior<br>Almuerzo y AMPM<br>Colegio Carlos Vicente Rey<br>Instituto Promoción Social | LPL136 | 1881 | 100% | **MUY BUENO** |
| 22/05/2026 | Escuela rural el Duende<br>Escuela rural Cacaos<br>Escuela rural la Navarra<br>Escuela rural Mesitas | LPL045 | 128 | 100% | **MUY BUENO** |
| 28/05/2026 | Escuela urbana Barroblanco<br>CEI Alfa y Omega<br>Centro de Comercio | LPL045 | 1881 | 100% | **MUY BUENO** |

| Fecha de visita | Sedes en ruta | Placas vehículo | Cupos | PUNTUACIÓN OBTENIDA | PUNTAJE CUALITATIVO |
|---|---|---|---|---|---|
| | Colegio Cabecera del Llano<br>Concentración Escolar San Cristóbal<br>Villanueva | | | | |

Durante el periodo no se generaron hallazgos por acompañamientos a ruta.

## 2.9 VISITA A PROVEEDORES

En el mes de MAYO de 2026 se realizaron tres visitas a proveedores, en las cuales se evidenció cumplimiento en cuanto a aspectos higiénico- sanitarios y de calidad del producto que se despacha para el PAE Piedecuesta.

Tabla 11. Visita a proveedores

| Fecha de visita | Proveedor/producto | PUNTUACIÓN OBTENIDA | PUNTAJE CUALITATIVO |
|---|---|---|---|
| 07/05/2026 | Incolpan SAS | 97,97% | MUY BUENO |
| 15/05/2026 | Asociación de productores de Santander | 100% | MUY BUENO |
| 28/05/2026 | Productos Pego | 97,89% | MUY BUENO |

Se generaron hallazgos de visitas del mes que se reportaron a través de oficio H-20-26.

## 2.8 VISITAS EN SEDE ADMINISTRATIVA

Se realizaron las visitas establecidas en el cronograma de alistamiento del contrato de interventoría desde el componente administrativo, financiero y jurídico tal como se relaciona a continuación:

Tabla 12. Visitas realizadas a sede administrativa

| FECHA DE VISITA | COMPONENTE | PROFESIONAL A CARGO |
|---|---|---|
| 30/05/2026 | Jurídico | Ledis Madrid Silva<br>Interventor jurídico |
| 29/05/2026 | Administrativo | Tania Carreño Monsalve<br>Directora de interventoría |
| 28/05/2026 | Financiero | Mónica Serrano<br>Interventor Financiero |

Desde el componente financiero se solicitó el listado de personal contratado en el mes de MAYO, al igual que avances de facturas de compras del mes de MAYO para tener una base de comparación una vez radique su informe en cuenta del mes el operador. El operador entregará la información solicitada junto con el informe para trámite de cuenta del mes de MAYO de 2026 en el proceso de trámite de su cuenta.

Desde el componente administrativo se socializan los lineamientos del programa y los formatos a aplicar por la interventoría para la presente vigencia.

Desde el componente jurídico se confirma la validez de los contratos del personal operativo del mes de MAYO de 2026 y se verifica la documentación de los vehículos en uso para el mes de MAYO de 2026 de acuerdo con lo aprobado y la revisión y vigencia de las pólizas que fueron aprobadas por la oficina de Secretaría General y de las TIC a través del SECOP II para el contrato del operador.

De todas las visitas se dejan compromisos para que el operador realice la completitud de información de acuerdo con cada componente. Los soportes de estas visitas se adjuntan en el anexo 5, 6 y 7 del CD adjunto del presente informe.

## 2.9 INFORMACIÓN RELACIONADA CON PRUEBAS MICROBIOLÓGICAS

### 2.9.1 Pruebas microbiológicas tomadas por la interventoría

Presentamos informe de los resultados de muestreo microbiológico emitidos por laboratorio externo contratado por nuestra interventoría -Labalime.

A la fecha se ha ejecutado el 59,86% que corresponde a 18 muestras tomadas en enero, 16 en febrero, 19 en marzo, 16 en abril, 19 en mayo con un total de 88 de la meta establecida de 147 muestras durante la vigencia del contrato. De acuerdo con lo enunciado en la resolución 1407 de 2022 para que los laboratorios de alimentos emitan conformidad en el muestreo de un producto terminado es necesario que se tomen 5 muestras del mismo lote para su análisis y emisión de concepto, por lo cual en las muestras que se reportan para producto terminado se reporta un rango de códigos de las muestras tomadas para validar la conformidad microbiológica de la muestra.

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

Tabla 13. Resultados muestreo mayo de 2026

| Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo | Código laboratorio | Elemento de muestreo | Concepto | Observación |
|---|---|---|---|---|
| IE Luis Enrique Figueroa Rey 14/05/2026 | 119889 | Ambiente área entrega de complementos | CUMPLE | Ninguna |
| | 119890 | Superficie (plato) | CUMPLE | Ninguna |
| | 119891 | Manipulador (María Lucenit Campos) | CUMPLE | Ninguna |
| | 119892-11983-11984-11985-11986 | Producto terminado (croqueta de pollo) | CUMPLE | Ninguna |
| | 11987-11988-1989-11990-11991 | Producto terminado (Jugo limonada) | CUMPLE | Ninguna |
| | 119902 | Agua hervida MO | NO CUMPLE | Se reporta en oficio H-17-26 por no conformidad en parámetro: coliformes totales y bacterias mesofilicas |
| | 119902 | Agua hervida FQ | CUMPLE | Ninguna |

Durante el muestreo se evidenció que la mayoría de los resultados fueron satisfactorios. Sin embargo, se presentó muestra de agua no conforme en la IE Luis Enrique Figueroa Rey, que no afecta la inocuidad de los alimentos, pues no altera el producto terminado entregado a los beneficiarios; pero que es necesario controlar con plan de choque. El operador presentó plan de mejoramiento dando respuesta a oficio H-17-26 en el cual evidenció refuerzo de capacitación al personal manipulador en el procedimiento de hervido y manejo del agua, correcto lavado y desinfección de equipos, superficies y ambientes. Se toma muestreo microbiológico del agua del cual se está esperando resultado satisfactorio que demuestre la eficacia de las acciones realizadas. La interventoría está pendiente de gestionar el cierre una vez el operador allegue los resultados de dicho muestreo de respaldo.

## RESULTADOS MUESTREO ESPECIALIZADO

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

Tabla 14. Resultados muestreo especializado MAYO de 2026

| Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo | Código laboratorio | Elemento de muestreo | Concepto | Prueba especializada |
|---|---|---|---|---|
| Bodega 14/05/2026 | 119872 | Materia prima (Leche entera Induleche) | CUMPLE | Bacterias mesófilas<br>Coliformes totales<br>Coliformes fecales<br>Estafilococo coagulasa positivo<br>Bacillus cereus<br>Mohos y levaduras<br>Salmonella spp |
| Bodega 30/04/2026 | INF-FQ-7336-E | Leche UHT entera larga vida Alquería | CUMPLE | Glicomacropéptido de caseína (c-GMP) |
| Bodega 28/05/2026 | 120440 | Leche UHT saborizada marca la Mejor | CUMPLE | Esterilidad comercial |
| | 120441 | Leche UHT entera | CUMPLE | Esterilidad comercial |

Los resultados del muestreo especializado fueron satisfactorios.

Estos muestreos los toma el laboratorio Labalime SAS y por BIALAB SAS quienes cuentan con los permisos y avales necesarios del INVIMA y de la Secretaría de Salud de Bucaramanga para su prestación idónea del servicio de toma de muestreo microbiológico y fisicoquímico.
El informe con los resultados del laboratorio se encuentra en el anexo 8 del CD adjunto del presente informe.

### 2.9.2 Pruebas microbiológicas tomadas por el operador

A continuación, presentamos informe sobre la verificación realizada a los resultados microbiológicos del mes de MAYO de 2026 presentados por el operador y que fueron tomados por el laboratorio INOQUALAB, del cual se verificó en el marco de la fase de alistamiento del contrato en la vigencia 2026 que este cumpliera con la documentación y requisitos legales nacionales para prestar con idoneidad sus servicios de muestreo al operador.

A la fecha se ha ejecutado el 55% que corresponde a 5 de enero, 4 de febrero, 4 de marzo, 5 en abril y 4 en mayo con un total de 22 muestras tomadas de la meta establecida de 40 muestras durante la vigencia del contrato. En el mes de abril se tenia por cronograma la toma de muestra en la escuela rural el Duende, pero debido a las dificultades de ingreso por novedad de paro en la vía principal se autorizó el cambio a la sede de muestreo del mes de mayo que corresponde a la sede principal del Instituto Promoción Social. En el mes de mayo se tomó muestreo en la sede Escuela rural el Duende.

A continuación, relacionamos cada una de las muestras enviadas por el operador y su concepto de conformidad o no de acuerdo con resultados

Tabla 15. Resultados muestreo de operador del mes de MAYO de 2026

| Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo | Código laboratorio | Elemento de muestreo | Concepto | Observación |
|---|---|---|---|---|
| Escuela rural el Duende 19/05/2026 | 2612049 | Manipuladora (Sandra Gómez) | CUMPLE | Ninguna |
| | 2612050 | Ambiente (área de servido) | CUMPLE | Ninguna |
| | 2612051 | Superficie (vaso) | CUMPLE | Ninguna |

| Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo | Código laboratorio | Elemento de muestreo | Concepto | Observación |
|---|---|---|---|---|
| | 2612052-2612053-2612054-2612055-2612056 | Producto terminado (Ensalada) | CUMPLE | Ninguna |

La totalidad de las muestras tomadas por el operador evidencian conformidad de acuerdo con los límites establecidos normativamente.

## 3. ACCIONES DE REVISIÓN A CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES CONTRACTUALES DEL OPERADOR DE SUMINISTRO.

Durante el mes de MAYO de 2026 la interventoría realizó verificación del cumplimiento de cada una de las obligaciones contractuales del operador UT PIEDECUESTA INNOVA a través de las visitas a sedes educativas, visita a bodega, visitas para liberación y verificación de productos en donde se revisan las fichas técnicas de productos para modalidad Ración Industrializada y Preparado en Sitio, los registros sanitarios vigentes de los productos que se entregan en las sedes, los resultados microbiológicos que respaldan la liberación de los productos de RI y críticos en las plantas fabricantes, seguimiento en bodega de alimentos críticos, acompañamiento a ruta, visita a proveedor, visita del componente financiero, legal y administrativo.

### 3.1 REVISIÓN DE PLANILLAS Y CERTIFICADOS DE RECTORES SOBRE RACIONES EFECTIVAMENTE ENTREGADAS

En el mes de MAYO de 2026 el operador UT PIEDECUESTA INNOVA radicó cuenta del mes de ABRIL de 2026, por lo cual se realizó la respectiva revisión y aprobación del valor de la factura para su gestión de pago ante la entidad. El trámite de la cuenta de MAYO del operador será gestionado en el mes de JUNIO de 2026.

### 3.2 REVISIÓN DE PAGOS DE SEGURIDAD SOCIAL Y NÓMINA DE PERSONAL MANIPULADOR Y OFERTADO DEL OPERADOR

En el mes de MAYO de 2026 se solicitaron las afiliaciones de seguridad social del personal contratado para el mismo mes. El operador presentara dichos soportes como parte de los requisitos para tramitar la respectiva cuenta.

### 3.3 REVISIÓN DE COMPRAS EN GENERAL

Se solicitó al operador UT PIEDECUESTA INNOVA entregar la totalidad de la facturación del mes de ABRIL de 2026 en el marco de su trámite de cuenta de dicho periodo y se solicitó también la facturación del mes de MAYO en el marco de la visita administrativa del 29 de MAYO, en donde se entregó un parcial de esta por no haber finalizado el mes aún.

Esta solicitud se realizó para el mes de ejecución de la visita con lo cual se puede realizar el cruce de compras vs lo necesario para cubrir la operación de cada semana del mes en las sedes educativas de acuerdo con su modalidad asignada por la SEM y revisada por la interventoría, para generar el listado de proveedores con los cuales cuenta el operador para poder al final del contrato exigir paz y salvos de estos de acuerdo con la obligación que tiene el operador para su proceso de liquidación. En informe de este cruce se encuentra en el anexo 3 del CD adjunto al presente informe.

## 3.4 REVISIÓN PERSONAL CONTRATADO

Durante la visita legal y administrativa al operador UT PIEDECUESTA INNOVA se le verificó la contratación en forma, modo y lugar de cada una de las manipuladoras que ingresaron en el mes de MAYO. Para el mes de MAYO se contrataron 122 manipuladoras y 3 supernumerarias. El operador entregó al componente administrativo contratación del mes de MAYO y la documentación que lo soporta. El detalle de esta revisión se adjunta en el anexo 7 del CD adjunto al presente informe.

## 3.5 REVISIÓN COMPONENTE TÉCNICO

El componente técnico de la interventoría realiza la revisión del resto de obligaciones contractuales del operador en donde se realizan entre 2 y 3 visitas a la sede administrativa del operador para validar la completitud de las evidencias que soportan el informe general del operador. Se verifican los siguientes soportes:

- Acta de inspección sanitaria vigente
- Trazabilidad de los alimentos que se despachan a las sedes
- Remisiones de alimentos
- Remisiones de productos de aseo
- Remisiones de elementos o equipos
- Cumplimiento de programa de limpieza y desinfección
- Cumplimiento de programa de control de plagas
- Cumplimiento del programa de manejo de residuos solidos
- Cumplimiento de control de agua potable en sedes de modalidad preparado en sitio
- Cumplimiento del plan de formación de personal manipulador, personal de bodega, supervisores y personal transportista
- Cumplimiento del plan de muestreo microbiológico aprobado al operador
- Plan de rutas
- Cumplimiento de plan de formación en hábitos saludables
- Informe, tabulación y estadística de las encuestas aplicadas en el mes
- Soportes de respuesta a hallazgos, SPQR y Casos de atención Prioritaria

## 4. ATENCIÓN DE QUEJAS, RECLAMOS, INQUIETUDES, SOLICITUDES O PETICIONES SOBRE EJECUCIÓN DEL PROGRAMA

En el mes de MAYO de 2026 en la operación del programa de alimentación escolar del municipio de Piedecuesta se presentaron cuatro SPQR.

El informe de estado de SPQR se encuentra en el anexo 14 del CD adjunto.

| #SPQR | FECHA | SEDE | DETALLE DE SPQR | ESTADO |
|---|---|---|---|---|
| 05-26 | 11/05/2026 | Varias sedes. | Observaciones de mejora en el marco de Seguimientos no presenciales realizados en el mes de abril de 2026. La SPQR se cerró con evidencia de la implementación de planes de mejora o explicaciones para los funcionarios de las sedes educativas que están pendientes del programa de alimentación escolar. | **CERRADA 04/06/2026** |
| 06-26 | 19/05/2026 | Otras sedes | Observaciones de mejora en el marco de comités de alimentación escolar realizados en el mes de marzo de 2026. La SPQR se cerró con evidencia de la implementación de planes de mejora o explicaciones para los | **CERRADA 20/05/2026** |

| #SPQR | FECHA | SEDE | DETALLE DE SPQR | ESTADO |
|---|---|---|---|---|
| | | | integrantes de los CAE de las instituciones educativas. | |
| 07-26 | 20/05/2026 | IE Curos | Queja de madre de familia por trato por parte de las manipuladoras de la sede.<br>La SPQR se cerró con proceso de investigación por parte del operador en donde se realizó consulta con padres de familia, beneficiarios y funcionarios de la sede. Se realizó seguimiento por parte de la interventoría en donde se evidenció buen trato por parte de las manipuladoras hacia los beneficiarios y comunidad educativa. | **CERRADA 01/06/2026** |
| 08-26 | 27/05/2026 | Villanueva | Queja de padre de familia en el marco del segundo seguimiento del CAE.<br>La SPQR se cierra con citación al padre de familia y respuesta al CAE sobre las situaciones que expresa el padre de familia con los alimentos que se entregan en la modalidad ración industrializada en la sede Villanueva. | **CERRADA 03/06/2026** |

### 4.1 ESTADO DE CASOS DE ATENCIÓN PRIORITARIA

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

El informe de estado de CAP se encuentra en el anexo 14 del CD adjunto.

## 5. ENTREGA DE INFORMES MENSUALES

A continuación, se relacionan los informes entregados que corresponden al periodo del 1 al 31 de MAYO de 2026.

Tabla 16. Informes entregados

| DETALLE | MEDIO |
|---|---|
| Informe semanal del 4 al 8 de mayo de 2026<br>Informe semanal del 11 al 15 de mayo de 2026<br>Informe semanal del 19 al 22 de mayo de 2026<br>Informe semanal del 25 al 29 de mayo de 2026 | Correo oficial |
| Informe en línea con anexos | Físico dentro del informe mensual general de cumplimiento de obligaciones |
| Informe mensual de bodega | Físico dentro del informe mensual general de cumplimiento de obligaciones |
| Informe mensual de obligaciones con anexos | Físico |

Durante el periodo reportado se realizó entrega de los informes correspondientes a las obligaciones contractuales.

## 6. CORRESPONDENCIA ENTRE LA INFORMACIÓN CONSIGNADA EN LA ESTRATEGIA SIMAT Y LOS NIÑOS EFECTIVAMENTE ATENDIDOS

Durante la ejecución del periodo comprendido entre el 1 al 31 de MAYO de 2026 se realizó verificación aleatoria de la información del SIMAT y se contrastó de acuerdo con los archivos de cobertura y de SIMAT entregados por la entidad y revisados por la interventoría para la operación de la semana en que se realiza cada visita, en cada una de estas con el formato de cruce de información de una **muestra del 5% de la totalidad de los beneficiarios de cada sede visitada** y que se realiza de forma aleatoria. El soporte se encuentra en el anexo 11 del CD adjunto.

La metodología aplicada es según la muestra se indaga a un número de estudiantes que se evidencian recibiendo el beneficio en donde se solicita nombre y grado y se cruza o se verifica si se encuentra en la estrategia como beneficiario. En la verificación financiera se cruza uno a uno los archivos a través de las funcionalidades de hoja de cálculo con lo que se confirma el 100% de los beneficiarios o suplentes atendidos durante el mes de reporte de cuenta.
Esta revisión tiene como finalidad verificar que en el momento del consumo de los complementos se le haya entregado al niño que efectivamente está en la lista de beneficiarios.

A continuación, se resume la verificación realizada en las diferentes sedes visitadas en este periodo.

Tabla 17. Cruce información planillas vs niño atendido in situ

| Fecha de visita | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA AUTORIZADA | MODALIDAD | MUESTRA | CONCEPTO CRUCE planillas |
|---|---|---|---|---|---|
| 05/05/2026 | Escuela rural Pinchote | 10 | RI | 1 | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | CEI Alfa y Omega | 426 | RI | 22 | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | Villanueva | 139 | RI | 7 | **CUMPLE** |
| 20/05/2026 | Escuela rural Meseta Grande | 7 | RI | 1 | **CUMPLE** |
| 21/05/2026 | Colegio Cabecera del Llano | 497 | RI | 25 | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Escuela Urbana Barroblanco | 300 | RI | 15 | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Escuela rural Barroblanco | 276 | RI | 14 | **CUMPLE** |
| 26/05/2026 | Escuela rural el Canelo | 4 | RI | 1 | **CUMPLE** |
| 28/05/2026 | Escuela rural Umpalá | 10 | RI | 1 | **CUMPLE** |
| 04/05/2026 | Escuela rural el Diamante | 105 | PS | 5 | **CUMPLE** |
| 04/05/2026 | Escuela rural San Miguel | 33 | PS | 1 | **CUMPLE** |

| Fecha de visita | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA AUTORIZADA | MODALIDAD | MUESTRA | CONCEPTO CRUCE planillas |
|---|---|---|---|---|---|
| 04/05/2026 | Escuela rural Guatiguará | 398 | PS | 20 | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | Instituto del Oriente | 174 | PS | 9 | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | Escuela rural el Volador | 20 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | Escuela rural el Polo | 35 | PS | 2 | **CUMPLE** |
| 06/05/2026 | Escuela rural Zaragoza | 7 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 06/05/2026 | Escuela rural Pescadero | 66 | PS | 3 | **CUMPLE** |
| 06/05/2026 | Escuela rural las Amarillas | 8 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 07/05/2026 | Escuela rural Mensulí Alto | 5 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | Colegio Holanda Primaria | 147 | PS | 8 | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Escuela rural Guatiguará Alto | 45 | PS | 2 | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Escuela Normal Superior | 195 | PS | 10 | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Escuela Normal Superior | 172 | PS | 9 | **CUMPLE** |
| 13/05/2026 | Escuela rural la Esperanza | 122 | PS | 6 | **CUMPLE** |
| 20/05/2026 | Escuela rural Mesitas | 56 | PS | 3 | **CUMPLE** |
| 21/05/2026 | Escuela rural los Cacaos | 20 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Colegio Carlos Vicente Rey | 215 | PS | 11 | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Escuela rural el Duende | 30 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 25/05/2026 | Escuela rural San Isidro | 21 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 26/05/2026 | Escuela rural la Navarra | 19 | PS | 1 | **CUMPLE** |

| Fecha de visita | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA AUTORIZADA | MODALIDAD | MUESTRA | CONCEPTO CRUCE planillas |
|---|---|---|---|---|---|
| 26/05/2026 | Escuela rural Sevilla | 126 | PS | 6 | **CUMPLE** |
| 27/05/2026 | Escuela rural el Cubín | 12 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 27/05/2026 | Escuela rural la Cuchilla | 11 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 27/05/2026 | IE la Vega | 127 | PS | 6 | **CUMPLE** |

La totalidad de los beneficiarios incluidos en las planillas verificadas a partir de la muestra tomada estaban consumiendo los alimentos en el momento de la distribución en las sedes visitadas.

## 8. CUMPLIMIENTO DE LOS CRITERIOS DE FOCALIZACIÓN DE LOS BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

Durante la ejecución del periodo comprendido entre el 1 al 31 de MAYO de 2026 se realizó verificación aleatoria de la información del SIMAT y se contrastó de acuerdo con los criterios de focalización descritos en la resolución 003 de 2026, en cada una de las visitas a las sedes educativas con el formato de cruce de información de una **muestra del 5% de la totalidad de los beneficiarios de cada sede visitada** y que se realiza de forma aleatoria. El soporte se encuentra en el anexo 11 del CD adjunto.

La metodología aplicada es tomar el listado con el que registra la manipuladora en la sede visitada y se cruza con el archivo plano que envía la entidad para la semana vigente de operación en dicha sede. Esta revisión tiene como finalidad verificar el cumplimiento de los criterios de focalización definidos en la resolución 003 de 2026.

Tabla 18. Cruce información SIMAT con criterios de focalización

| Fecha de visita | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA AUTORIZADA | MODALIDAD | MUESTRA | CONCEPTO CRUCE SIMAT |
|---|---|---|---|---|---|
| 05/05/2026 | Escuela rural Pinchote | 10 | RI | 1 | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | CEI Alfa y Omega | 426 | RI | 22 | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | Villanueva | 139 | RI | 7 | **CUMPLE** |
| 20/05/2026 | Escuela rural Meseta Grande | 7 | RI | 1 | **CUMPLE** |
| 21/05/2026 | Colegio Cabecera del Llano | 497 | RI | 25 | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Escuela Urbana Barroblanco | 300 | RI | 15 | **CUMPLE** |

| Fecha de visita | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA AUTORIZADA | MODALIDAD | MUESTRA | CONCEPTO CRUCE SIMAT |
|---|---|---|---|---|---|
| 22/05/2026 | Escuela rural Barroblanco | 276 | RI | 14 | **CUMPLE** |
| 26/05/2026 | Escuela rural el Canelo | 4 | RI | 1 | **CUMPLE** |
| 28/05/2026 | Escuela rural Umpalá | 10 | RI | 1 | **CUMPLE** |
| 04/05/2026 | Escuela rural el Diamante | 105 | PS | 5 | **CUMPLE** |
| 04/05/2026 | Escuela rural San Miguel | 33 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 04/05/2026 | Escuela rural Guatiguará | 398 | PS | 20 | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | Instituto del Oriente | 174 | PS | 9 | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | Escuela rural el Volador | 20 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 05/05/2026 | Escuela rural el Polo | 35 | PS | 2 | **CUMPLE** |
| 06/05/2026 | Escuela rural Zaragoza | 7 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 06/05/2026 | Escuela rural Pescadero | 66 | PS | 3 | **CUMPLE** |
| 06/05/2026 | Escuela rural las Amarillas | 8 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 07/05/2026 | Escuela rural Mensulí Alto | 5 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 11/05/2026 | Colegio Holanda Primaria | 147 | PS | 8 | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Escuela rural Guatiguará Alto | 45 | PS | 2 | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Escuela Normal Superior | 195 | PS | 10 | **CUMPLE** |
| 12/05/2026 | Escuela Normal Superior | 172 | PS | 9 | **CUMPLE** |
| 13/05/2026 | Escuela rural la Esperanza | 122 | PS | 6 | **CUMPLE** |
| 20/05/2026 | Escuela rural Mesitas | 56 | PS | 3 | **CUMPLE** |

| Fecha de visita | SEDE EDUCATIVA | COBERTURA AUTORIZADA | MODALIDAD | MUESTRA | CONCEPTO CRUCE SIMAT |
|---|---|---|---|---|---|
| 21/05/2026 | Escuela rural los Cacaos | 20 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Colegio Carlos Vicente Rey | 215 | PS | 11 | **CUMPLE** |
| 22/05/2026 | Escuela rural el Duende | 30 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 25/05/2026 | Escuela rural San Isidro | 21 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 26/05/2026 | Escuela rural la Navarra | 19 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 26/05/2026 | Escuela rural Sevilla | 126 | PS | 6 | **CUMPLE** |
| 27/05/2026 | Escuela rural el Cubín | 12 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 27/05/2026 | Escuela rural la Cuchilla | 11 | PS | 1 | **CUMPLE** |
| 27/05/2026 | IE la Vega | 127 | PS | 6 | **CUMPLE** |

## 9. AVANCES Y CUMPLIMIENTO DEL COMPONENTE LEGAL

### 9.1 VERIFICACIÓN DE PÓLIZAS

Teniendo en cuenta que nos encontramos en el inicio del contrato, a la fecha no se requirió de modificaciones o actualizaciones a las pólizas inicialmente presentadas al MUNICIPIO DE PIEDECUESTA, debidamente aprobadas y que son soporte del inicio del contrato.

A continuación, se detallan las garantías con sus amparos, fechas y valores, que respaldan el CONTRATO DE SUMINISTRO Nº CO1.PCCNTR.8680192 suscrito entre el MUNICIPIO DE PIEDECUESTA y la UT PIEDECUESTA INNOVA

Tabla 20. Verificación de pólizas

| PÓLIZA | DESCRIPCIÓN | FECHA INICIO | FECHA FINAL | VR. ASEGURADO |
|---|---|---|---|---|
| **De cumplimiento**<br><br>**Nº 96-44-101201658**<br><br>**Aseguradora: SEGUROS DEL ESTADO** | **Cumplimiento del contrato**.<br>20% del valor total del contrato. Con vigencia del tiempo de ejecución del contrato y seis (06) meses más. | 05/12/2025 | 08/03/2027 | $1.031.588.124,00 |
| | **Pago de salarios, prestaciones sociales legales e indemnizaciones laborales**<br>20% del valor total del contrato. Con vigencia del tiempo de ejecución del contrato y tres (03) años más. | 05/12/2025 | 08/09/2029 | $1.031.588.124,00 |
| | **Calidad del servicio**<br>20% del valor del contrato. Su vigencia será por el plazo del contrato y cuatro (04) meses más | 05/12/2025 | 08/03/2027 | $1.031.588.124,00 |
| | **Calidad de los elementos**<br>20% del valor del contrato. Su vigencia será por el plazo del contrato y cuatro (04) meses más | 05/12/2025 | 08/03/2027 | $1.031.588.124,00 |

| PÓLIZA | DESCRIPCIÓN | FECHA INICIO | FECHA FINAL | VR. ASEGURADO |
|---|---|---|---|---|
| **De Responsabilidad civil extracontractual**<br><br>**N° 96-40-101072173Aseguradora: SEGUROS DEL ESTADO** | Cuantía de 500 salarios mínimos mensuales legales vigentes y su vigencia por el plazo de ejecución del contrato | 05/12/2025 | 08/09/2026 | $711.750.000,00 |

### 9.2 INFORMACIÓN RELACIONADA CON COMITÉS OPERATIVOS MUNICIPALES O REUNIONES DE LOS COMITÉS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

De acuerdo con lo establecido en la resolución 003 de 2026 en el primer trimestre se deben conformar los comités de alimentación escolar por institución o por sedes de acuerdo con la determinación de la entidad. En el mes de febrero de 2026 se conformaron la totalidad de CAE del municipio de Piedecuesta y la interventoría HAVERHILL SAS acompañó algunos CAE extraordinarios. Una vez sean compartidas las actas de los CAE de la conformación del mes de febrero se realizó revisión y no se encontraron observaciones al respecto. En el mes de MAYO se generó SPQR con las observaciones de los CAE realizados en el mes de marzo de 2026.

### 9.3 INFORMACIÓN RELACIONADA CON LA ENTREGA DE FORMATOS Y REGISTRO FOTOGRÁFICO

En el informe se adjunta la evidencia fotográfica en los anexos de visitas y los formatos diligenciados de las visitas a sede administrativas, bodega, rutas, proveedor y sedes educativas. Estos soportes se encuentran adjunto al presente informe en el anexo 1 al 8 del CD adjunto.

**9.4 RESUMEN DE REPORTE DE SITUACIONES O CONDICIONES IRREGULARES QUE AFECTAN O PUEDAN AFECTAR EL DESARROLLO DE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA**

Durante la vigencia del presente informe, es decir del mes de MAYO de 2026 no se afectó por ninguna situación o condición irregular la ejecución del programa.

**9.5 SITUACIONES QUE GENERARON CONCEPTO DE SUGERENCIA DE TOMA DE ACCIONES**

Durante la ejecución del periodo del 1 al 31 de MAYO de 2026, no se presentaron situaciones que ameritaran concepto de sugerencia de toma de acciones frente a la ejecución. Es decir, no fue necesario iniciar algún proceso de multa o similar al operador.

**9.6 RECLAMACIONES PRESENTADAS POR EL OPERADOR**

Para el presente periodo el operador no presentó reclamaciones de ninguna naturaleza.

**9.7 SEGUIMIENTO PRESENCIAL A EVENTOS DE RIESGO A POSIBLES ETAS**

Para el periodo reportado en el presente informe no se presentaron posibles brotes alimentarios.

**9.8 ENTREGA DE LOS SOPORTES ORIGINALES DE LAS VISITAS EFECTUADAS POR LA INTERVENTORÍA**

Se adjuntan en el informe mensual de MAYO de 2026 los soportes originales de las visitas realizadas durante el periodo derivadas de la visita a bodega, liberación y verificación de productos de modalidad RI y RPS, seguimiento a trazabilidad de productos críticos, visitas a sede administrativa, acompañamiento a ruta y visitas a sedes educativas.

**9.9 ENTREGA DE DOCUMENTOS, SOPORTES DE VISITAS Y ARCHIVOS PLANOS QUE CORRESPONDEN A LAS ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES.**

La interventoría realiza la entrega de los documentos, soportes y archivos planos en el informe mensual de MAYO de 2026 y de forma digital en la carpeta de Drive que se comparte con la entidad territorial donde se encuentra el histórico de las SPQR, Hallazgos y CAP. Adicionalmente se encuentra compartida la carpeta de informes mensuales escaneados tanto del operador como de la interventoría.

## 10. AVANCES Y CUMPLIMIENTO DEL COMPONENTE FINANCIERO

### 10.1 VERIFICACIÓN PRESUPUESTAL CONTRATO DE SUMINISTRO CO1.PCCNTR.8680192

El contrato suscrito con el operador UT PIEDECUESTA INNOVA, para la ejecución del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Piedecuesta a partir del 19 de enero de 2026 comprende la siguiente ejecución:

| TIPO DE COMPLEMENTO | RACIONES PROYECTADAS | VALOR UNITARIO | DIAS 2026 | VALOR TOTAL |
|---|---|---|---|---|
| ALMUERZO JORNADA UNICA | 2052 | $7.729,00 | 140 | $ 2.220.387.120,00 |
| ALMUERZO JORNADA REGULAR | 204 | $7.729,00 | 140 | $220.740.240,00 |
| AM PM PREPARADO EN SITIO | 5917 | $6.374,00 | 140 | $5.280.094.120,00 |
| AM PM RACION INDUSTRIALIZADA | 3167 | $5.852,00 | 140 | $2.594.659.760,00 |
| **TOTALES** | | | | **$10.315.881.240,00** |

Por lo tanto, la interventoría se permite presentar el cronograma y flujo de ejecución del contrato mensual sobre las raciones contratadas, focalizadas y ejecutadas hasta la terminación del contrato.

De la misma manera se remite el calendario de los periodos contratados con el cual se establece el porcentaje en tiempo a ejecutar.

### FLUJO DE EJECUCIÓN CONTRATADO

| CONTRATADO | DIAS C.E. | Almuerzo Jornada Unica | Almuerzo Jornada Regular | Complemento am pm preparado en sitio | Complemento am pm ración industrializada | VALOR CONTRATADO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ENERO | 10 | 20520 | 2040 | 59170 | 31670 | $ 736.848.660,00 |
| FEBRERO | 20 | 41040 | 4080 | 118340 | 63340 | $ 1.473.697.320,00 |
| MARZO | 19 | 38988 | 3876 | 112423 | 60173 | $ 1.400.012.454,00 |
| ABRIL | 19 | 38988 | 3876 | 112423 | 60173 | $ 1.400.012.454,00 |
| MAYO | 19 | 38988 | 3876 | 112423 | 60173 | $ 1.400.012.454,00 |
| JUNIO | 9 | 18468 | 1836 | 53253 | 28503 | $ 663.163.794,00 |
| JULIO | 19 | 38988 | 3876 | 112423 | 60173 | $ 1.400.012.454,00 |
| AGOSTO | 19 | 38988 | 3876 | 112423 | 60173 | $ 1.400.012.454,00 |
| SEPTIEMBRE | 6 | 12312 | 1224 | 35502 | 19002 | $ 442.109.196,00 |
| OCTUBRE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | $ - |
| NOVIEMBRE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | $ - |
| DICIEMBRE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | $ - |
| TOTAL | 140 | **287280** | **28560** | **828380** | **443380** | **$ 10.315.881.240,00** |

El Contrato de suministro de acuerdo con el contrato de suministro suscrito número CO1.PCCNTR.8680192 suscrito entre la UT Piedecuesta Innova y el municipio de Piedecuesta establece la entrega de raciones en las diferentes modalidades y valores unitarios por un periodo de 140 días calendario escolar el cual según los días establecidos calcula en el mes el valor promedio del flujo asignado.

### CALENDARIO, CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN CONTRATADO.

Los 140 días que componen el contrato se ejecutaran durante la vigencia 2026 de acuerdo con la resolución 1100 del 08 de octubre de 2025 que emitió el Calendario Académico para el periodo 2026 es el siguiente en cuanto a la proyección para ejecutar el PAE en la presente vigencia.

| MES/DIA SEMANA | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | Domingo | Lunes | Martes | Miércoles | Jueves | Viernes | Sábado | TOTAL DIAS C.E. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENERO | | | | | | | | | | | | | | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | | | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | | | | | | | 10 |
| FEBRERO | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | | | | | | 20 |
| MARZO | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | | | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | | | | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | | | | | | 19 |
| ABRIL | | | | | | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 27 | 28 | 29 | 30 | | | 19 |
| MAYO | | | | | | | | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | | 19 | 20 | 21 | 22 | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | | 19 |
| JUNIO | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | | | | 9 | 10 | 11 | 12 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 9 |
| JULIO | | | | | | | | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | | | | 21 | 22 | 23 | 24 | | | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | 19 |
| AGOSTO | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | | | | 18 | 19 | 20 | 21 | | | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | 31 | | | | | | 19 |
| SEPTIEMBRE | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | 7 | 8 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 8 |

**TOTAL** **140**

**EJECUCIÓN PRESUPUESTAL ABRIL 2026**

| MES ACTUAL | ALMUERZO JORNADA UNICA | ALMUERZO JORNADA REGULAR | AM PM PREPARADO EN SITIO | AM PM RACION INDUSTRIALIZADA | | VALOR | % sobre total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **CONTRATADO** | 38988 | 3876 | 112423 | 60173 | $ | 1.400.012.454 | 13,57% |
| **FOCALIZADO** | 29066 | 6228 | 95699 | 81393 | $ | 1.359.084.588 | 13,17% |
| **LIBERADO X FOCALIZACION** | 9922 | -2352 | 16724 | -21220 | $ | 40.927.866 | 0,40% |

De acuerdo con lo contenido en la presente tabla de información, para el mes de **Abril** de 2026 la contratación entre el primer día hábil (**6**) y el (**30**) del mes, dado que del 1 al 5 se encuentra en semana santa y hay receso escolar, es de **Mil cuatrocientos millones doce mil cuatrocientos cincuenta y cuatro pesos mcte** ($1.400.012.454). La focalización para dicho periodo fue de **Mil trescientos cincuenta y nueve millones ochenta y cuatro mil quinientos ochenta y ocho pesos mcte (**$1.359.084.588) que corresponde a un valor inferior al contratado.

Por lo tanto, el valor a liberar por concepto de programación es de **Cuarenta millones novecientos veintisiete mil ochocientos sesenta y seis pesos mcte** ($ 40.927.866)

Esta cifra, es propia de los procesos de ajuste y normalización de calendario, el proceso de matrícula y la focalización de acuerdo con los criterios definidos en los lineamientos del PAE; es un proceso que por la dinámica de la operación del PAE ocurre en todos los meses de cada año lectivo.

**EJECUCIÓN Y REPORTE PARA LIBERACION DEL PERIODO ABRIL 2026**

| MES ACTUAL | ALMUERZO JORNADA UNICA | ALMUERZO JORNADA REGULAR | AM PM PREPARADO EN SITIO | AM PM RACION INDUSTRIALIZADA | | VALOR | % sobre total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **FOCALIZADO** | 29066 | 6228 | 95699 | 81393 | $ | 1.359.084.588 | 100,00% |
| **EJECUTADO** | 25594 | 5489 | 86328 | 76603 | $ | 1.238.775.935 | 91,15% |
| **LIBERADOR POR INEJECUCION** | 3472 | 739 | 9371 | 4790 | $ | 120.308.653 | 8,85% |

Por lo tanto, los saldos proyectados para liberación fueron los siguientes:

| SALDO PARA LIBERAR POR EL PERIODO | | |
|---|---|---|
| **MES** | | ABRIL |
| **POR FOCALIZACION /PROGRAMACION** | $ | 40.927.866,00 |
| **POR NO EJECUCION** | $ | 120.308.653,00 |
| **TOTAL A LIBERAR** | **$** | **161.236.519,00** |

En el mes de **Abril**, el operador realizó las entregas de raciones en las sedes de las instituciones educativas focalizadas durante 19 días del calendario escolar, y presentó ante la interventoría los documentos propios para el pago de las raciones atendidas durante el mes. Las raciones entregadas correspondieron al **91.15%** del total programado, y lo no ejecutado fue presentado en justificación por traslados, retiros, días de no clase, todas **justificadas** y de consideración normal dentro de la dinámica del calendario escolar.

## BALANCE FINANCIERO EJECUTADO AL MES DE ABRIL

| BALANCE FINANCIERO | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VALOR CONTRATO | $ | 10.315.881.240,00 | | | | |
| (-) ACTA PARCIAL 1 | | | $ | 461.320.322,00 | | |
| (-) ACTA PARCIAL 2 | | | $ | 1.231.802.550,00 | | |
| (-) ACTA PARCIAL 3 | | | $ | 1.061.983.892,00 | | |
| (-) ACTA PARCIAL 4 | | | $ | 1.238.775.935,00 | | |
| SALDO DEL CONTRATO | | | $ | 6.321.998.541,00 | | |
| | | | | | | |
| SALDO LIBERADO ACUMULADO | | | | | $ | 1.016.683.189,00 |
| SALDO POR EJECUTAR | | | | | $ | 5.305.310.352,00 |
| TOTALES | $ | 10.315.881.240,00 | $ | 10.315.881.240,00 | $ | 6.321.998.541,00 |

## 11. SÍNTESIS DE LA INTERVENTORÍA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL FRENTE AL CUMPLIMIENTO DEL OPERADOR

- Durante el mes de MAYO de 2026 se realizaron por parte de la interventoría las acciones de control y vigilancia a la ejecución del contrato de suministro del operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 y de acuerdo con las obligaciones contractuales establecidas por la entidad.
- Durante el mes de MAYO se presentaron cuatro SPQR que se encuentran cerradas a conformidad.
- El personal manipulador fue contratado por el operador del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de acuerdo con lo requerido por la licitación pública, por contrato y de acuerdo con lo autorizado en el marco de la normativa del Ministerio de Trabajo.
- En las encuestas del mes de MAYO de 2026 se evidenciaron beneficiarios 100% satisfechos con la calidad y sabor de los alimentos entregados en el programa y con el trato dado por las manipuladoras
- En el mes de MAYO se presentó trámite de cuenta del mes de abril de 2026, por parte del operador por lo cual se realizó revisión y aprobación para la gestión de cuenta de dicho mes.

Atentamente,

**CARLOS ARIEL MOSQUERA**
Representante Legal Haverhill SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de interventoría

## ANEXOS INFORME EN LINEA EN CD ADJUNTO

Anexo 1. Visitas a Sedes Educativas

Anexo 2. Hallazgos y Planes De Mejora

Anexo 3. Informe Mensual de Bodega

Anexo 4. Acompañamiento a Ruta

Anexo 5. Visita Administrativa

Anexo 6. Visita Financiera

Anexo 7. Visita Jurídica

Anexo 8. Informe Resultados Microbiológico Interventoría

Anexo 9. Informe Resultados Microbiológicos Operador

Anexo 10. Registro Único De Beneficiarios

Anexo 11. Encuestas de Satisfacción

Anexo 12. Informe Estado de SPQR y CAP

Anexo 13. Informe de seguimiento no presencial

**CD DE ANEXOS RELACIONADOS EN EL INFORME**

HAVERHILL

# ANEXO 2

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

Asunto. **CERTIFICADO DE FIRMA DIGITAL EN OFICIOS INFORME DEL MES DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo:

Me dirijo a usted, en mi calidad de INTERVENTORA FINANCIERA de HAVERHILL SAS para la vigilancia, seguimiento y control del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de la UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, que tiene por objeto "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER" y por medio de este oficio certifico que todas las firmas que aparecen en digital en el informe del mes de **MAYO** de 2026 se encuentran con mi aval y respectiva autorización de uso.

Por otro lado, certifico que estoy contratada bajo la modalidad de prestación de servicios para el desarrollo de las actividades convenidas y dispuestas en las obligaciones del contrato de interventoría indicado para lo cual la exigencia del pliego de condiciones del Contrato elaborado por el Municipio de Piedecuesta corresponde a una dedicación del 30%.

Atentamente,

**MONICA PATRICIA SERRANO VESGA**
Interventora Financiera
HAVERHIL SAS

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

Asunto. **CERTIFICADO DE FIRMA DIGITAL EN OFICIOS INFORME DEL MES DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo:

Me dirijo a usted, en mi calidad de DIRECTORA DE INTERVENTORIA de HAVERHILL SAS para la vigilancia, seguimiento y control del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de la UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, que tiene por objeto "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER" y por medio de este oficio certifico que todas las firmas que aparecen en digital en el informe del mes de MAYO DE 2026 se encuentran con mi aval y respectiva autorización de uso.

Por otro lado, certifico que estoy contratada por nómina y contrato inferior a un año con una dedicación del 100%, lo cual es exigencia del pliego para el contrato con el Municipio de Piedecuesta. Por lo cual no ejerzo cargos similares en otros contratos de interventoría en ningún otro municipio o entidad pública de Colombia.

Atentamente,

**TANIA CARREÑO MONSALVE**
Directora de interventoría
HAVERHIL SAS

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

Asunto. **CERTIFICADO DE FIRMA DIGITAL EN OFICIOS INFORME DEL MES DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo:

Me dirijo a usted, en mi calidad de INTERVENTOR DE CAMPO de HAVERHILL SAS para la vigilancia, seguimiento y control del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de la UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, que tiene por objeto "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER" y por medio de este oficio certifico que todas las firmas que aparecen en digital en el informe del mes de MAYO DE 2026 se encuentran con mi aval y respectiva autorización de uso.

Por otro lado, certifico que estoy contratada por nómina y contrato inferior a un año con una dedicación del 100%, lo cual es exigencia del pliego para el contrato con el Municipio de Piedecuesta. Por lo cual no ejerzo cargos similares en otros contratos de interventoría en ningún otro municipio o entidad pública de Colombia.

Atentamente,

**CARLOS EDUARDO RODRIGUEZ DELGADO**
Interventor de campo
HAVERHIL SAS

77

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

Asunto. **CERTIFICADO DE FIRMA DIGITAL EN OFICIOS INFORME DEL MES DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo:

Me dirijo a usted, en mi calidad de INTERVENTOR DE CAMPO de HAVERHILL SAS para la vigilancia, seguimiento y control del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de la UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, que tiene por objeto "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER" y por medio de este oficio certifico que todas las firmas que aparecen en digital en el informe del mes de MAYO DE 2026 se encuentran con mi aval y respectiva autorización de uso.

Por otro lado, certifico que estoy contratada por nómina y contrato inferior a un año con una dedicación del 100%, lo cual es exigencia del pliego para el contrato con el Municipio de Piedecuesta. Por lo cual no ejerzo cargos similares en otros contratos de interventoría en ningún otro municipio o entidad pública de Colombia.

Atentamente,

**RENSO REYES GÓMEZ**
Interventor de campo
HAVERHIL SAS

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

Asunto. **CERTIFICADO DE FIRMA DIGITAL EN OFICIOS INFORME DEL MES DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo:

Me dirijo a usted, en mi calidad de INTERVENTOR DE CAMPO de HAVERHILL SAS para la vigilancia, seguimiento y control del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de la UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, que tiene por objeto "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER" y por medio de este oficio certifico que todas las firmas que aparecen en digital en el informe del mes de MAYO DE 2026 se encuentran con mi aval y respectiva autorización de uso.

Por otro lado, certifico que estoy contratada por nómina y contrato inferior a un año con una dedicación del 100%, lo cual es exigencia del pliego para el contrato con el Municipio de Piedecuesta. Por lo cual no ejerzo cargos similares en otros contratos de interventoría en ningún otro municipio o entidad pública de Colombia.

Atentamente,

**PEDRO NEL AREVALO DIAZ**
Interventor de campo
HAVERHIL SAS

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

Asunto. **CERTIFICADO DE FIRMA DIGITAL EN OFICIOS INFORME DEL MES DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo:

Me dirijo a usted, en mi calidad de AUXILIAR ADMINISTRATIVA de HAVERHILL SAS para la vigilancia, seguimiento y control del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de la UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, que tiene por objeto "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER" y por medio de este oficio certifico que todas las firmas que aparecen en digital en el informe del mes de MAYO DE 2026 se encuentran con mi aval y respectiva autorización de uso.

Por otro lado, certifico que estoy contratada por nómina y contrato inferior a un año con una dedicación del 100%, lo cual es exigencia del pliego para el contrato con el Municipio de Piedecuesta. Por lo cual no ejerzo cargos similares en otros contratos de interventoría en ningún otro municipio o entidad pública de Colombia.

Atentamente,

Elizabeth Garcia R.
**ELIZABETH GARCIA RAMIREZ**
Auxiliar administrativa
HAVERHIL SAS

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

Asunto. **CERTIFICADO DE FIRMA DIGITAL EN OFICIOS INFORME DEL MES DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo:

Me dirijo a usted, en mi calidad de REPRESENTANTE LEGAL de HAVERHILL SAS para la vigilancia, seguimiento y control del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de la UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, que tiene por objeto "SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER" y por medio de este oficio certifico que todas las firmas que aparecen en digital en el informe del mes de MAYO DE 2026 se encuentran con mi aval y respectiva autorización de uso.

Por otro lado, certifico que los profesionales contratados por la interventoría cumplen con la dedicación exigida del pliego para el contrato con el Municipio de Piedecuesta.

Atentamente,

**CARLOS ARIEL MOSQUERA RODRIGUEZ**
Representante legal
HAVERHILL SAS

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

Doctora
**LEIDY PATRICIA DELGADO CERON**
Secretaria de Educación
Supervisora de contrato interventoría
Atte. Equipo PAE
Ciudad

Asunto. **CERTIFICADO DE FIRMA DIGITAL EN OFICIOS E INFORME DEL MES DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo:

Me dirijo a usted, en mi calidad de INTERVENTORA JURIDICA de HAVERHILL SAS para la vigilancia, seguimiento y control del contrato CO1.PCCNTR.8680192 de la UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA, que tiene por objeto *"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"*, y por medio de este oficio certifico que todas las firmas que aparecen en digital en el informe del mes de ***MAYO DE 2026*** se encuentran con mi aval y respectiva autorización de uso.

Por otro lado, certifico que estoy contratada bajo la modalidad de prestación de servicios para el desarrollo de las actividades convenidas y dispuestas en las obligaciones del contrato de interventoría indicado, para lo cual la exigencia del pliego de condiciones del Contrato elaborado por el Municipio de Piedecuesta corresponde a una dedicación del 30%.

Atentamente

**LEDIS ISABEL MADRID SILVA**
Interventora Jurídica
HAVERHIL SAS

HAVERHILL

# ANEXO 3

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Instituto Promoción Social | | | | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA |
| Sede Educativa | E.R El Diamante | | | Área | Urbana | | Rural | X | Fecha Visita | 4-05-26 |
| Dirección | Vereda El Diamante | | | Horario de entrega | 9:30 a.m | | | | Hora inicio | 6:30 a.m |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | | | Hora de terminación | 10:30 a.m |
| | | | | No. de Beneficiarios según cobertura | 105 | | | | No. De beneficiarios atendidos | 105 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | | NO | X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | N.A | | | | | |
| No de visita | 2 | Visita técnica | X | | Seguimiento posible caso de ETA | — | Visita SPQR/CAP | — | Tipo de la modalidad entregada | RPS AM-PM | RPS ALMUERZO |
| | | | | | | | | | | X | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Luz Alba Quintero - Manipuladora | | | | Nombre del interventor de campo | Carlos Eduardo Rodriguez | | | | | |

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 68 | PUNTAJE OBTENIDO | 67 | PORCENTAJE | 98.53% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy Bueno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | 1 | Según Pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | Observaciones |
| De 76 a 150 raciones | 2 | | 2 | Se evidencian dos manipuladoras de alimentos |
| De 151 a 300 raciones | 3 | | | |
| De 301 a 500 raciones | 4 | | | |
| De 501 a 750 raciones | 5 | | | |
| De 751 a 1000 raciones | 6 | | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 7 | | | |

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | C | Cumple |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | C | Cumple |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | N.C | Se evidencian detalles en pocetas. |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. | 1 | |
| 9 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O | No se observa materia prima no conforme |

| HAVERHILL Educación Alimentos Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 10 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 11 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 12 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 13 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 14 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 15 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 16 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador. | 1 | |
| 17 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | 1 | |
| 18 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 % |

| IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 19 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 20 | Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza). | 1 | |
| 21 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados. | 1 | |
| 22 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100 % |

| V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 23 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio. | 1 | |
| 25 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 26 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 0 | No se evidencia soporte de capacitación realizada al personal manipulador, en el mes de abril de acuerdo al cronograma establecido |
| 27 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |
| 28 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Alimentos Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE<br>RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 29 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |
| 30 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 31 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. | 1 | |
| 32 | Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 90 % |

## VI. PLAN DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 33 | Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 34 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) | 1 | |
| 35 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 36 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 37 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 38 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 39 | La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 40 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 41 | Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa. | 1 | |
| 42 | Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas | 1 | |
| 43 | Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente | 1 | |
| 44 | No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 45 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | \ |
| 46 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: | 1 | 20-01-2026 |
| 47 | Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | el agua se hierve y por cada no se realiza verificación de cloro |
| 48 | El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural) | 1 | \ |

### MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 49 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | \ |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 50 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 51 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 52 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 1 | |
| 53 | Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 54 | Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 55 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación. | 1 | 20-01-2026 |
| 56 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 57 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |

**TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 25 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 58 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | N.O | No se observa transporte |
| 59 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O | No se observa transporte |
| 60 | Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura. | N.O | No se observa transporte |
| 61 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | N.O | No se observa transporte |
| 62 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente). | N.O | No se observa transporte |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 63 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | 1 | Fecha: 27-02-2026<br>Concepto: Favorable<br>Porcentaje: 96.5% |
| 64 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza). | 1 | |
| 65 | Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas. | 1 | |

**TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 66 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 67 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB. | 1 | |
| 68 | Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado. | 1 | \ |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 69 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 70 | Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | \ |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 71 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado. | 1 | \ |
| 72 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa. | N.A | No aplica estrategia para esta sede durante esta jornada. |
| 73 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | \ |
| 74 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Durante la visita se evidencia hallazgo en el item 26.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Carlos Rodriguez | NOMBRE | Luz Alba Quinto | NOMBRE | Edwin Alonso Jaimes B. |
| CARGO | Interventor de campo | CÉDULA | 28 338 631 | CARGO | Coordinador |
| FIRMA | | FIRMA | Luz Alba Quinto | FIRMA | |

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 3 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 4-05-2026 |
| Institución Educativa | Instituto Promoción Social | Sede Educativa | Escuela Rural El Diamante | | | Hora inicio | 6:30 a.m |
| Dirección | Vereda El Diamante | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | Hora de terminación | 10:30 a.m |
| Balanza — Marca | Rango | Número de menú programado | 11 | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |
| Balanza — Fecha de última calibración | 13-01-2026 | Número de menú entregado | 11 | | | | |

| | SI | | NO | | NA | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se presentaron intercambios | | | X | | | |
| Presentaron soporte de autorización | | | | | X | |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 | 2 | 3 X | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 | 2 | 3 X | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Avena sabor Hierbabuena | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Congelado de Trigo | 81 | 79 | 83 | 81 | 30 | C | 95 | 94 | 96 | 95 | 40 | C | 119 | 117 | 121 | 119 | 70 | C | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | Banana | 91 | 90 | 92 | 91 | 80 | C | 113 | 114 | 112 | 113 | 110 | C | 111 | 110 | 112 | 111 | 100 | C | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | | | 100 | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | | 25 | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | | |
| | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | |

| LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

OBSERVACIONES: Se continua con cumplimiento

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | | Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 9 | PUNTAJE REAL | 9 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Carlos Eduardo Rodriguez | Manipulador | Luz Alba Quintero |
| Firma del interventor | | Firma | Luz Alba Quintero |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OPERADOR | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| FECHA DE LA VISITA | 4-05-2025 | MUNICIPIO | PIEDECUESTA | | | COBERTURA | 105 |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Instituto Promoción Social | SEDE | Escuela Rural El Diamante | | | | |
| OBJETIVO | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | Avena sabor mora | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | Cumple |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | Croquetas de Trigo con zanahoria | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | Cumple |
| ALMUERZO | JUGO | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| | VERDURA | | | | | | | | | | |

**CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Su cuntaca cumplimiento

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|
| NOMBRE | Carlos Eduardo Rodriguez |
| CARGO | Interventor de Campo |
| FIRMA | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | | | | |
| Fecha de la visita: | 4-05-2026 | Institución educativa: | Instituto Provincia Sucre | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | E.R El Diamante | No Servicios | 105 | | X | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Menú 11 : Avena sabor Mora ; Croquetas de Trigo con Zanahoria ; Banano

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Avena sabor Mora | Fortaleza | 1B0326 | 4Mar 27 | g | AMB | 1050 | 1200 | 0 | C | C | C | C |
| Harina de Trigo | La Nieve | 090426 | 9Abr 26 | g | AMB | 5500 | 5500 | 0 | C | C | C | C |
| Banano | Asociación Productores | N.A | N.A | Kg | AMB | 15.6 | 16 | 0 | C | C | C | C |
| Zanahoria | Asociación Productores | N.A | N.A | Kg | AMB | 0.64 | 1 | 0 | C | C | C | C |
| Leche en Polvo | Indulecha | 1J130326 | 13Mar 27 | g | AMB | 1800 | 1900 | 0 | C | C | C | C |
| Huevos | Tito | N.A | N.A | Und | AMB | 8.11 | 9 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 100426 | N0227 | ml | AMB | 1125 | 1500 | 0 | C | C | C | C |
| Azucar | JR | 110426 | 11ABR27 | g | AMB | 695 | 750 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | Unsal | 0426 | N.A | g | AMB | 200 | 254 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se cumple con cumplimiento

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna

| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|
| Luz Alba Quintero | |
| Nombre: Luz Alba Quintero | Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez |
| Documento: 28.338.631 | Documento: 88033248 |
| Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor de Campo |

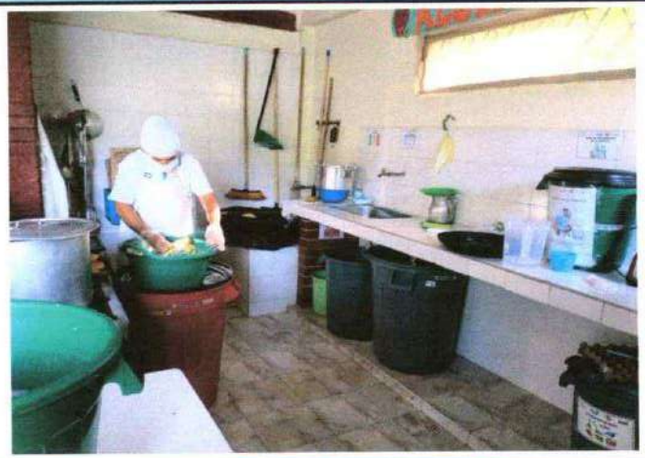
# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 11 | **FECHA DE LA VISITA** | 4-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA EL DIAMANTE | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUTO PROMOCION SOCIAL | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL EL DIAMANTE | |

**ALMACENAMIENTO**



**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**

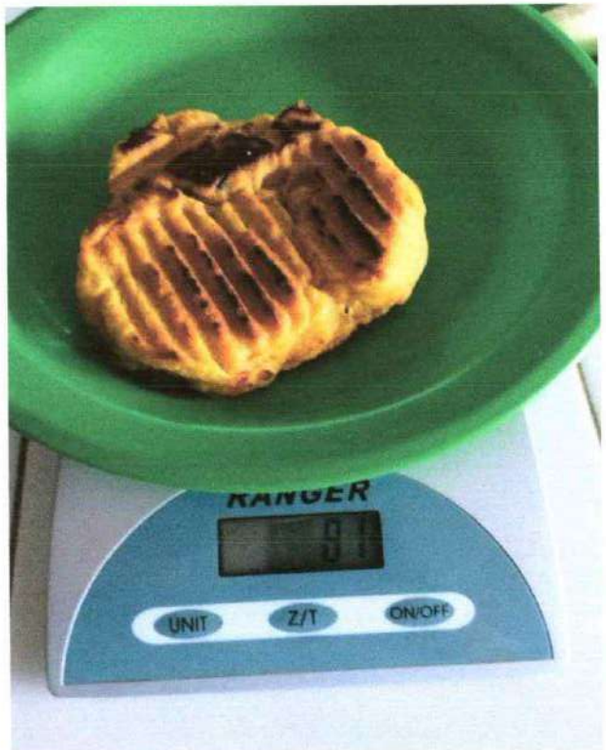


HAVERHILL · Alimentos para Aprender · Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 11 | **FECHA DE LA VISITA** | 4-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA EL DIAMANTE | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUTO PROMOCION SOCIAL | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL EL DIAMANTE | |

## GRAMAJE




## ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



## FICHA DE VISIBILIDAD






| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Patrimonio de la PAE · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | | | | |
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | MAYO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | INSTITUTO DE PROMOCION SOCIAL | | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA RURAL EL DIAMANTE | | |
| **PERIODO** | 01 al 31 de Mayo de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RPS | **COBERTURA:** | 105 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 18 | 18 | C |
| ESPONJA PLASTICA | U | 4 | 4 | C |
| ESPONJA VERDE | U | 4 | 4 | C |
| JABON DE LOZA | 350 g | 6 | 6 | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 4 | 4 | C |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 3 | 3 | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 2 | 2 | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 2 | 2 | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 2 | 2 | C |
| PAPEL HIGIENICO | U | 2 | 2 | C |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 | C |
| ALCOHOL | 240 ml | 2 | 2 | C |
| BRILLO | U | 1 | 1 | C |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 | C |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 35 | 35 | C |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Maferli Acosta F. | **NOMBRE COMPLETO:** Cristian poveda |
| **CARGO:** ~~Maferli Acosta~~ Manipuladora | **CARGO:** Transportador transportadora |
| **FIRMA:** ~~Maferli Acosta~~ | **FIRMA:** |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: | |
|---|---|
| **NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:** Edwin Alonso Jaimes Gómez | |
| **CARGO:** Coordinador | |
| **FIRMA:** | |

Powered by CamScanner

UTP'edecuesta .innova

# UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Sede rural el Diamante

MES DE: Mayo

| ITEM | SEMANA DEL: 4 AL 7 | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | CLORO (ml) x Lt de agua | TIEMPO (min) |
| PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| alimentos | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 5 |
| Mejane y vtensilios | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 |
| Mesas, Mesones,area de almacenamiento | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| Canastillas y Estibas, elementos de aseo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| nevera, estufa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| Pisos, paredes, techo ventanas, puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| sillas y mesas / cada vez que cambien de turno | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 |
| Manos | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Producto Químico Utilizado | hipoclorito al 5.25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SEMANA | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | |
| presencia fisica de animales | N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| excremento y olor a orina de roedores | N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| muebles, alimentos y elementos roidos | N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| resto de cucarachas en el piso y equipos | N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ruido y chillido de animales en el dia | N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| rastos en guardaescobas(brillantes ) rozamiento de plagas | N | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | Maiferli | | | | | |
| Supervisado Por | | | | | | |

Powered by CamScanner

# UT PIEDECUESTA INNOVA

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026**

**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS**

**FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA**

**SEDE EDUCATIVA:** Promocion Social

**Mes:** Mayo

| | Analisis Organoléptico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Parametro | Semana 1 4 - 7 | | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Olor | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| | Analisis Fisico -quimico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cloro libre residual (0.3-2ppm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

**OBSERVACIONES:**

**Realizado Por:** Maferli Acosta

**Cargo:** Manipuladora.

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Colegio Agroecologico Holanda | | | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA |
| Sede Educativa | Escuela Rural San Miguel | Área | Urbana – | | Rural X | Fecha Visita | 04/05/26 |
| Dirección | Vereda San Miguel | Horario de entrega | 11:30 - 12:00 Pm | | | Hora inicio | 08:00 am |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | | Hora de terminación | 01:00 Pm |
| | | No. de Beneficiarios según cobertura | 33 | | | No. De beneficiarios atendidos | 33 |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reporta casos de atención prioritaria | SI – | NO X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | N.A. | | | | | | | |
| No de visita | 2 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | – | Visita SPQR/CAP | – | Tipo de la modalidad entregada | RPS AM-PM – | RPS ALMUERZO X | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Adelaida Mendoza Manipuladora de Alimentos | | | Nombre del interventor de campo | Pedro Nel Arévalo Díaz | | | | | | |
| ¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? | | | | | | | | SI X | NO – | | |

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 68 | PUNTAJE OBTENIDO | 67 | PORCENTAJE | 98.52% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy bueno. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | X | Según Pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | Observaciones |
| De 76 a 150 raciones | 2 | | | Se evidencia (1) Manipuladora de alimentos en sitio. |
| De 151 a 300 raciones | 3 | | | |
| De 301 a 500 raciones | 4 | | | |
| De 501 a 750 raciones | 5 | | 1 | |
| De 751 a 1000 raciones | 6 | | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 7 | | | |

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | C | Cumple |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | C | Cumple. |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | N.C. | Se evidencia desprendimiento de Pintura en Pared del area de preparacion y comedor, Paredes con manchas, y techo acanalado de dificil limpieza y desinfeccion. |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O | No se observa Materia Prima no conforme. |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 10 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 11 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 12 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 13 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 14 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 15 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 16 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador. | 1 | |
| 17 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | 1 | |
| 18 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 19 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 20 | Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza). | 1 | |
| 21 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados. | 1 | |
| 22 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 23 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio. | 1 | |
| 25 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 26 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 27 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |
| 28 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Alimentos Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 29 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |
| 30 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 31 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. | 1 | |
| 32 | Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | PUNTAJE OBTENIDO | 10 | PORCENTAJE | 100% |

## VI. PLAN DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 33 | Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 34 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) | 1 | |
| 35 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 36 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 37 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 38 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 39 | La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 40 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 41 | Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa. | 1 | |
| 42 | Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas | 1 | |
| 43 | Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente | 1 | |
| 44 | No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 45 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 46 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: | 1 | fecha: 15/01/26 |
| 47 | Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 48 | El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural) | 1 | No Aplica analisis de cloro, Porque en el proceso de hervido del agua se Pierde el cloro residual. |

### MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 49 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 50 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 51 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 52 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 1 | |
| 53 | Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 54 | Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 55 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación. | 1 | Fecha: 15/01/26. |
| 56 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 57 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |

**TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 25 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 58 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | N.O | No se observa Vehiculo |
| 59 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 60 | Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 61 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 62 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente). | N.O | No se observa Vehiculo |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 63 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | 1 | Fecha: 21/05/25 cumplimiento: 95.5% |
| 64 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza). | 1 | |
| 65 | Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas. | 1 | |

**TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 66 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 67 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB. | 1 | |
| 68 | Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 69 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 0 | Se evidencia extintor vencido |
| 70 | Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 50% |
|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 71 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado. | 1 | |
| 72 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa. | N.A. | No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables en la sede este periodo. |
| 73 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 74 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100%. |
|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Se realiza visita tecnica de interventoria al servicio de alimentacion escolar. y se evidencia un cumplimiento del 98.52% de los items evaluados, se aplica. encuesta al docente encargado, y a los estudiantes, Se hace observacion del extintor, pues se evidencia vencido, con fecha de vencimiento de Abril del 2026. y estamos hoy a 4 de mayo del 2026, se recomienda recargarlo lo antes posible, y tenerlo nuevamente en la sede educativa.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Pedro Nel Arevalo D | NOMBRE | Adelaida Mendoza | NOMBRE | José de Jesús Capacho |
| CARGO | Interventor de Campo | CÉDULA | 60.262.001 | CARGO | Docente |
| FIRMA | | FIRMA | Adelaida Mendoza | FIRMA | |

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 3 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 04/05/26 | Hora inicio | 08:00 am |
| Institución Educativa | Colegio Agroecologico Holanda. | | | Sede Educativa | Escuela Rural San Miguel | | | Hora de terminación | 01:00 Pm |
| Dirección | Vereda San Miguel | | | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |
| Balanza | Marca: Ranger | | Número de menú programado: 11 | | | Se presentaron intercambios | SI X | NO — | NA — |
| | Fecha de última calibración: 13/01/26 | | Número de menú entregado: 11 | | | Presentaron soporte de autorización | SI X | NO — | NA — |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 — 2 — 3 — 4 — 5 X 6 — 7 — 8 — 9 — 10

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 — 2 — 3 — 4 — 5 X 6 — 7 — 8 — 9 — 10

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | Goulash de carne | 38 | 35 | 39 | 37 | 35 | C | 38 | 41 | 37 | 39 | 35 | C | 60 | 49 | 53 | 54 | 40 | C | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | Macarrones en salsa boloñesa | 59 | 56 | 62 | 59 | 55 | C | 77 | 73 | 75 | 75 | 70 | C | 97 | 107 | 92 | 99 | 90 | C | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | Papa con guiso | 43 | 41 | 41 | 42 | 40 | C | 62 | 60 | 65 | 62 | 60 | C | 65 | 77 | 69 | 70 | 60 | C | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | ensalada Holandista | 53 | 55 | 58 | 55 | 50 | C | 64 | 64 | 61 | 65 | 60 | C | 65 | 69 | 67 | 67 | 65 | C | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | Limonada | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | | | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | | | | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | 5 | | | | | CUMPLE | 5 | | | | | CUMPLE | 5 | | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | |
| | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en gramaje, y se evidencia intercambio autorizado de pulpa, se entrega Pulpa de limon, Por Pulpa de naranja.

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI — | NO X | N.A. — | Especifique en cuales preparaciones: | No se realizaron cambios en el menú. | | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI — | NO — | N.A. X | | | | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 15 | PUNTAJE REAL | 15 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Pedro Nel Arevalo Diaz | Manipulador | Adelaida Mendoza |
| Firma del interventor | | Firma | Adelaida Mendoza |

Nota: Se deja Bel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Fecha de la visita: | 04/05/26 | Institución educativa: | Colegio Agroecologico Holanda | | | | — | — | X |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | E.R San Miguel | No Servicios | 33 | | | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Goulash de carne, Macarrones en salsa Dorada, Papa con guiso, ensalada Holandista, y Limonada.

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Papa | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 2580 | 5680 | 0 | C | C | C | C |
| Almidon de Maiz | De la Abuela | 47536 | May/2027 | g | N.A | 33 | 90 | 0 | C | C | C | C |
| Pasta Macarron | MaryPas | 32216 | 10/2026 | g | N.A | 1215 | 1250 | 0 | C | C | C | C |
| Mango | Asociacion P. Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 660 | 660 | 0 | C | C | C | C |
| Pulpa de Maracuya | Neo frut | 08 01 26 | Jul/2027 | Kg | -1.8°C | 100 | 250 | 0 | C | C | C | C |
| Pulpa de Limon | Neo frut. | 08 01 26 | Jul/2027 | Kg | -1.2°C | 1980 | 2000 | 0 | C | C | C | C |
| Uva deshidratada | Doña Julia | 27/04/26 | 27/04/27 | g | N.A | 78 | 80 | 0 | C | C | C | C |
| Ahuyama | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 460 | 460 | 0 | C | C | C | C |
| ajo | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 50 | 120 | 0 | C | C | C | C |
| Cebolla cabezona | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 470 | 1030 | 0 | C | C | C | C |
| Cebolla junca | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 170 | 1030 | 0 | C | C | C | C |
| Habichuela | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 120 | 120 | 0 | C | C | C | C |
| Lechuga | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 300 | 1610 | 0 | C | C | C | C |
| Pepino | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 680 | 2840 | 0 | C | C | C | C |
| Perejil | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 20 | 130 | 0 | C | C | C | C |
| Tomate | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 870 | 2350 | 0 | C | C | C | C |
| Zanahoria | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | Kg | N.A | 130 | 1810 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en Materia Prima.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna. | Adelaida Mendoza | |
| | Nombre: Adelaida Mendoza | Nombre: Pedro Del Arenal Diaz |
| | Documento: 60262907 | Documento: 1098676574 |
| | Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor de campo. |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Fecha de la visita: | 04/05/26 | Institución educativa: | Colegio Agroecologico Holanda | | | | — | — | X |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | E.R. San Miguel | No Servicios | 33 | | | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Goulash de carne, Macarrones en salsa Dorada, Papa con guiso, ensalada Holandista, y Limonada

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Leche en Polvo | Induleche | TJ140426 | 14/Abr/2027 | g | N.A | 403 | 1520 | 0 | C | C | C | C |
| Queso | Villa aurora | 28/04/26 | 12/06/2026 | Kg | 1.7°C | 230 | 360 | 0 | C | C | C | C |
| Carne de cerdo | Butcher Shop. | 3260421 | 25/05/2026 | Kg | 2.1°C | 1770 | 3540 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 07/04/26 | 07/02/2027 | cc | N.A | 410 | 2000 | 0 | C | C | C | C |
| Margarina | la Preferida | 19036 | 19/Dic/2026 | g | N.A | 148 | 375 | 0 | C | C | C | C |
| Azucar | JR | 28/04/26 | 28/04/2027 | g | N.A | 295 | 1500 | 0 | C | C | C | C |
| Curcuma | Doñajulia | 18/03/26 | 18/03/27 | g | N.A | 6.6 | 7.0 | 0 | C | C | C | C |
| Pimienta | Doñajulia | 27/04/26 | 27/04/27 | g | N.A | 3.3 | 7.0 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | Unisal | 0426 | No registra | g | N.A | 100 | 500 | 0 | C | C | C | C |
| Vinagre | Regis. | 19/01/2026 | 19/01/2031 | mL | N.A | 35 | 500 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en materia prima.

Observaciones de quien recibe la visita: Ninguna.

| MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|
| Nombre: Adelaida Mendoza | Nombre: Pedro Nel Arevalo Diaz |
| Documento: 60.262.907 | Documento: 1098676574 |
| Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor de campo. |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OPERADOR** | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | **No. Contrato** | CO1.PCCNTR.8680192 | **ETC** | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| **FECHA DE LA VISITA** | 04/05/26 | **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | | | **COBERTURA** | 33 |
| **INSTITUCION EDUCATIVA** | Colegio Agroecologico Holanda. | | **SEDE** | Escuela Rural San Miguel. | | | |
| **OBJETIVO** | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| ALMUERZO | JUGO | Limonada | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |
| | ALIMENTO PROTEICO | Goulash de Carne | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |
| | CEREAL | Macarrones en salsa Dorada. | 8 | 9 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |
| | VERDURA | Ensalada Holandista vinagreta de Maracuya. | 7 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | cumple |

**CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento en Prueba organoleptica

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|
| **NOMBRE** | Pedro Nel Arevalo Diaz. |
| **CARGO** | Interventor de Campo |
| **FIRMA** | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 11 | **FECHA DE LA VISITA** | 04/05/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA SAN MIGUEL | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA** | E.R SAN MIGUEL | |

**ALMACENAMIENTO**




**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**

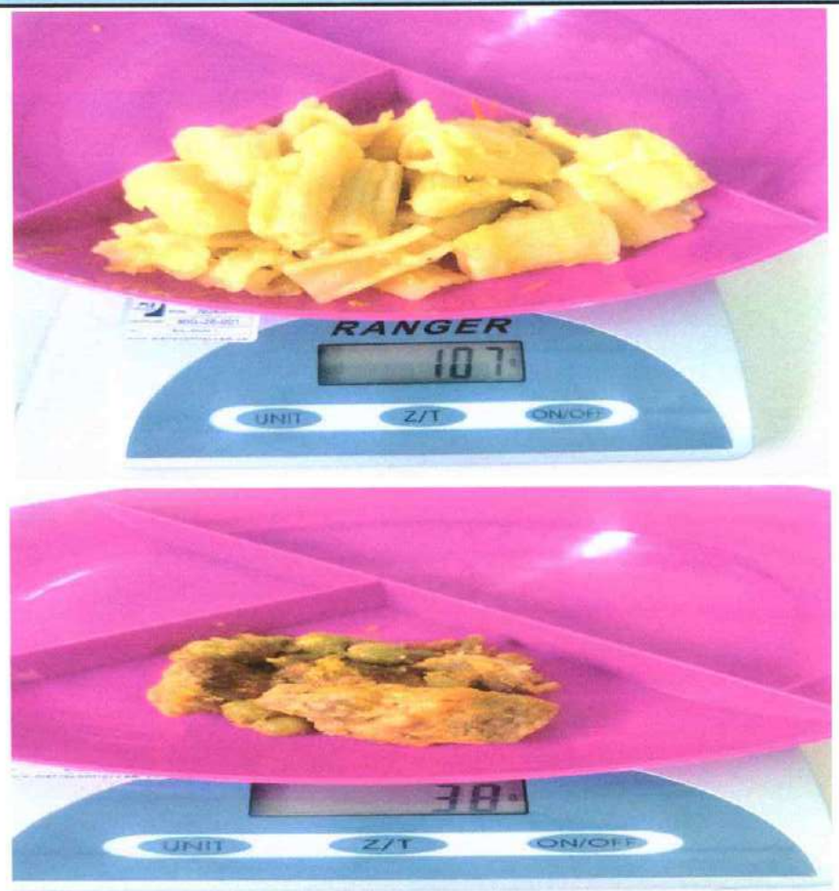


HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 11 | **FECHA DE LA VISITA** | 04-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA SAN MIGUEL | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA** | E.R SAN MIGUEL | |

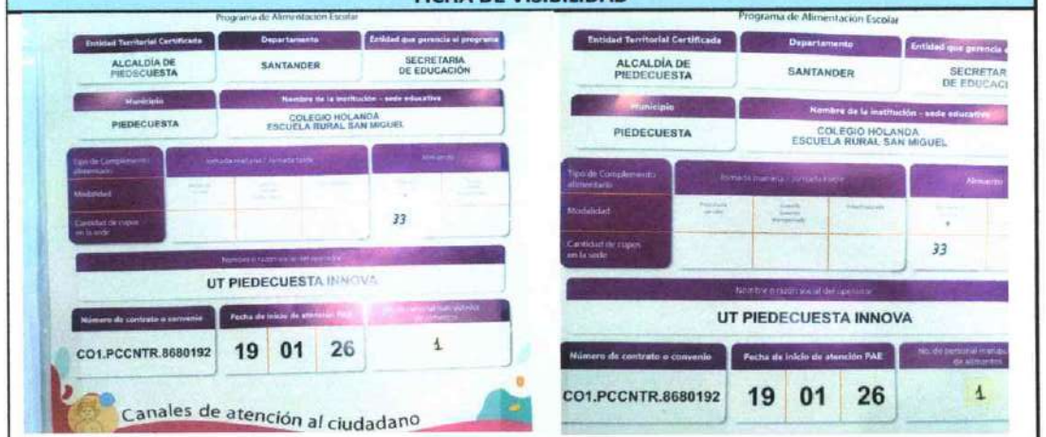
## GRAMAJE




## ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO




## FICHA DE VISIBILIDAD



**UT Piedecuesta Innova**

# UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: ESCUELA SAN MIGUEL

MES DE: MAYO

| ITEM | SEMANA DEL: 4 AL 8 | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | Cloro (ml) x Lt de agua | Tiempo (min) |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| alimentos | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 5 |
| Mejane y utensilios | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 |
| Mesas, Mesones,area de almacenamiento | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Licuadora,termometro, menaje utilizado,grameras | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos) | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| Canastillas y Estibas, elementos de aseo | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| nevera, estufa | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| Pisos, paredes, techo ventanas, puertas | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| sillas y mesas / cada vez que cambien de turno | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 |
| Manos | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Productos Químicos Utilizados | hipoclorito al 5.25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

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

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

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:* NINGUNA

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | Adelaida Mendoza | Adelaida Mendoza | | | | |
| Supervisado Por | | | | | | |

Powered by CamScanner

# UT PIEDECUESTA INNOVA

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026**

**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS**

**FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA**

**SEDE EDUCATIVA:** ESCUELA SAN MIGUEL

**Mes:** MAYO

| | Analisis Organoléptico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Parametro** | **Semana 1** 4 - 8 | | | | | **Semana 2** | | | | | **Semana 3** | | | | | **Semana 4** | | | | | **Semana 5** | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **Olor** | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **Sabor** | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| | Analisis Fisico -quimico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cloro libre residual (0.3-2ppm)** | | | | | | | | | | | | | | | | | 50 | | | | | | | | | |

***Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.**

**OBSERVACIONES:** NINGUNA

**Realizado Por:** Adelaida Mendoza

**Cargo:** MANIPULADORA

Powered by CamScanner

| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Pacto por la Educación · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA |
|---|---|

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | MAYO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | COLEGIO HOLANDA | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA RURAL SAN MIGUEL | | | |
| **PERIODO** | 01 al 31 de Mayo de 2026 | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RPS | **COBERTURA:** | 33 | |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 20 | 20 | Cumple |
| ESPONJA PLASTICA | U | 2 | 2 | Cumple |
| ESPONJA VERDE | U | 2 | 2 | Cumple |
| JABON DE LOZA | 350 g | 2 | 2 | Cumple |
| JABON EN POLVO | 500 g | 2 | 2 | Cumple |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 | Cumple |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 | Cumple |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 2 | 2 | Cumple |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 2 | 2 | Cumple |
| PAPEL HIGIENICO | U | 1 | 1 | Cumple |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 | Cumple |
| ALCOHOL | 240 ml | 1 | 1 | Cumple |
| BRILLO | U | 1 | 1 | Cumple |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 | Cumple |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 52 | 52 | Cumple |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Adelaida Mendoza | **NOMBRE COMPLETO:** |
| **CARGO:** Manipuladora | **CARGO:** Transportador |
| **FIRMA:** Adelaida Mendoza | **FIRMA:** |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: | |
|---|---|
| **NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:** José de Jesús Cupacho Para | |
| **CARGO:** Docente | |
| **FIRMA:** J. de J. Cupacho Para | |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Instituto de Promoción Socral | | | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA |
| Sede Educativa | Escuela Rural Guatiguará | Área | Urbana | | Rural X | Fecha Visita | 04-05-2026 |
| Dirección | Vereda Guatiguara Bajo | Horario de entrega | 8:00am | | | Hora inicio | 7:00am |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | | Hora de terminación | 11:00 am |
| | | No. de Beneficiarios según cobertura | 398 | | | No. De beneficiarios atendidos | 214 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | | NO | X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | | |
| No de visita | 2 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | | Visita SPQR/CAP | | Tipo de la modalidad entregada | RPS: AM-PM X / ALMUERZO |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Leiny Lorena Rozo Cardenas, Manipuladora de Alimentos | | | Nombre del interventor de campo | RENSO REYES GÓMEZ | | | | |

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 67 | PUNTAJE OBTENIDO | 66 | PORCENTAJE | 98,51 | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy Bueno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | 1 | Según Pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | Observaciones: Se evidencian tres (3) manipuladoras de alimentos en sitio, se entregan 214 complementos jornada am y 184 jornada pm. |
| De 76 a 150 raciones | 2 | | | |
| De 151 a 300 raciones | 3 | | | |
| De 301 a 500 raciones | 4 | | | |
| De 501 a 750 raciones | 5 | | | |
| De 751 a 1000 raciones | 6 | | 3 | |
| De 1001 a 1500 raciones | 7 | | | |

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | C | Cumple |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | C | Cumple |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | NC | Techo en teja metalica acanalada, puerta principal metalica acanalada de difícil limpieza |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. | 1 | |
| 9 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O. | No se evidencia materia prima no conforme durante la visita. |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100%. |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 10 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 11 | Se lavan y desinfectan los empaques los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 12 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 13 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 14 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 15 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 16 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador. | 1 | |
| 17 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | 1 | |
| 18 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100%. |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 19 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 20 | Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza). | 1 | |
| 21 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados. | 1 | |
| 22 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100%. |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 23 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio. | 1 | |
| 25 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 26 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 0 | No se evidencia en carpeta soporte de capacitación del mes de abril según cronograma de capacitación. |
| 27 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |
| 28 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 29 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |

HAVERHILL Educación Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 30 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | N.O. | No se evidencia ingreso de personal ajeno al comedor escolar durante la visita |
| 31 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. | 1 | |
| 32 | Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 88,89 % |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. PLAN DE SANEAMIENTO**

**LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 33 | Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 34 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) | 1 | |
| 35 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 36 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 37 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 38 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 39 | La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 40 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 41 | Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa. | 1 | |
| 42 | Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas | 1 | |
| 43 | Los lugares de difícil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente | 1 | |
| 44 | No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar | 1 | |

**ABASTECIMIENTO DE AGUA**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 45 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 46 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: | 1 | 20 de enero de 2026 por Expertos RBG |
| 47 | Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 48 | El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural) | 1 | |

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 49 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 50 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 51 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 52 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 1 | |
| 53 | Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 54 | Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 55 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación. | 1 | 20 de enero de 2026 por Expertos RBG. |
| 56 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 57 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |

| TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 25 | PORCENTAJE | 100%. |

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 58 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 59 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita |
| 60 | Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita |
| 61 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | N.O | No se evidencian vehículos durante la visita |
| 62 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente). | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A. | PUNTAJE OBTENIDO | N.A. | PORCENTAJE | N.A. |

**VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 63 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | 1 | Fecha última visita: 27-02-2026 % Cumplimiento 95,5%. Concepto: Cumple |
| 64 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza). | 1 | |
| 65 | Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas. | 1 | |

| TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100%. |

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 66 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 67 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB. | 1 | |
| 68 | Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 69 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 70 | Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100% |

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 71 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado. | 1 | |
| 72 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa. | N.A | La Escuela Rural Garzagará se encuentra programada en la estrategia de hábitos saludables para el mes de septiembre |
| 73 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 74 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfaccion a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento 9,51 % de los items evaluados obteniendo una calificación "Muy Bueno"
Se observa oportunidad de mejora en cuanto a que no se evidencia en carpeta los soportes de capacitación a manipuladoras del mes de abril según cronograma de capacitación del operador.
Las manipuladoras de alimentos refieren que ya fueron capacitadas pero no se han enviado los certificados desde la UT INNOVA PIEDECUESTA.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | RENSO REYES GÓMEZ | NOMBRE | LEIDY LORENA ROZO C | NOMBRE | Ana Mery Hernandez Ruiz |
| CARGO | 91513973 | CÉDULA | 1192895722 | CARGO | Docente |
| FIRMA | | FIRMA | | FIRMA | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | Semana 3 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 04-05-2026 |
| Hora inicio | 7:00 am | | | | | | |
| Institución Educativa | Instituto de Promoción Social | Sede Educativa | Escuela Rural Guatiguará | Hora de terminación | 11:00 am | | |
| Dirección | Vereda Guatiguará Bajo | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| Balanza – Marca | Range Quality Tcolw | Número de menú programado | 11 | Se presentaron intercambios | SI | NO X | NA |
| Balanza – Fecha de última calibración | 13-01-2026 | Número de menú entregado | 11 | Presentaron soporte de autorización | SI | NO | NA X |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1 | 2 | 3 X | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1 | 2 | 3 X | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Avena sabor mora | 229 | 225 | 232 | 228,6 | 200 | C | 235 | 238 | 232 | 234,5 | 200 | C | 241 | 233 | 235 | 236,3 | 200 | C | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Roquetas de trigo con enjalmeria | 53 | 55 | 50 | 52,6 | 60 | C | 68 | 59 | 63 | 63,6 | 40 | C | 106 | 108 | 99 | 104,3 | 70 | C | | | | | | | | | | | |
| Fruta | Banano | 81 | 84 | 81 | 82 | 80 | C | 116 | 111 | 113 | 115,3 | 110 | C | 116 | 116 | 115 | 115,6 | 110 | C | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | 200 | | | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | | 100 | | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | 25 | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | 3 | | | | CUMPLE | | | | | | CUMPLE | | | |
| | | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | 0 | | | | NO CUMPLE | | | | | | NO CUMPLE | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia Cumplimiento

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X |

Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú.

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 9 | PUNTAJE REAL | 9 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | RENSO REYES GÓMEZ | Manipulador | Reina Lorena Rozo Cardona |
| Firma del interventor | | Firma | |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Fecha de la visita: | 04-05-2026 | Institución educativa: | Instituto de Promoción Social | | | | | | |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | Escuela Rural Guatiguará | No Servicios | 2.14 | | X | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Menú 11: Bebida de avena sabor mora, croquetas de trigo con zanahoria, banano.

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Avena sabor mora | Fortravena | 180326 | 09/MAR/2027 | g | N.A. | 2.140 | 2200 | 0 | C | C | C | C |
| Harina de trigo | La Nieve | 16 04 26 | 16 OCT 26 | g | N.A. | 10980 | 11000 | 0 | C | C | C | C |
| Banano | Asociación de pequeños productores | N.A. | N.A. | Kg | N.A. | 32,56 | 32,56 | 0 | C | C | C | C |
| Zanahoria | ASOPEGAROPI | N.A. | N.A. | Kg | N.A. | 1,33 | 1,33 | 0 | C | C | C | C |
| Leche en polvo | Indulecho | 13 180326 | 13 mar 2027 | g | N.A. | 3750,6 | 3800 | 0 | C | C | C | C |
| Huevo | Tito | 16-9891 | 24/Mayo/2026 | Unidad | N.A. | 18,39 | 19 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 10/04/26 | 10/02/2027 | mL | N.A. | 2.630 | 2750 | 0 | C | C | C | C |
| Azúcar | JR | 11/04/26 | 11/ABR/2027 | g | N.A. | 1450 | 1500 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | Unical | 0426 | No registra | g | N.A. | 430 | 500 | 0 | C | C | C | C |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna | Nombre: Leidy Tatiana Rojo Cardenas | Nombre: RENSO REYES GÓMEZ |
| | Documento: 1192895722 | Documento: 91513973 |
| | Cargo: Manipulador | Cargo: INTERVENTOR DE CAMPO |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OPERADOR | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| FECHA DE LA VISITA | 04-05-2026 | MUNICIPIO | PIEDECUESTA | | | COBERTURA | 2.14 |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Instituto de Promoción Social | | SEDE | Escuela Rural Guatiguará | | | |
| OBJETIVO | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | Bebida de avena sabor Mora | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | 8 | Aceptado | Cumple |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | Croqueta de trigo con Zanahoria | 8 | 9 | 8 | 8 | 8 | 7 | 8 | Aceptado | Cumple |
| ALMUERZO | JUGO | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| | VERDURA | | | | | | | | | | |

**CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|
| NOMBRE | RENSO REYES GÓMEZ |
| CARGO | INTERVENTOR DE CAMPO |
| FIRMA | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**

1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

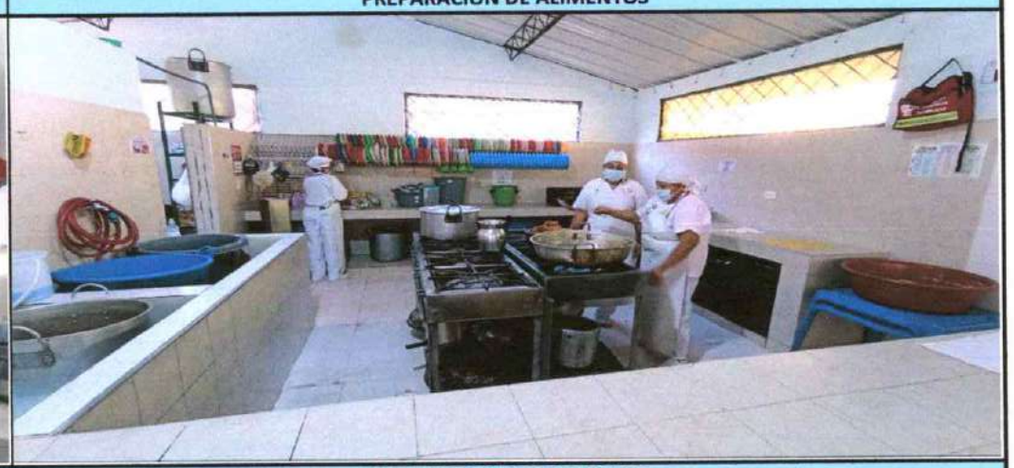
# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 11 | **FECHA DE LA VISITA** | 04-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA GUATIGUARÁ BAJO | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUTO DE PROMOCIÓN SOCIAL | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL GUATIGUARÁ | |

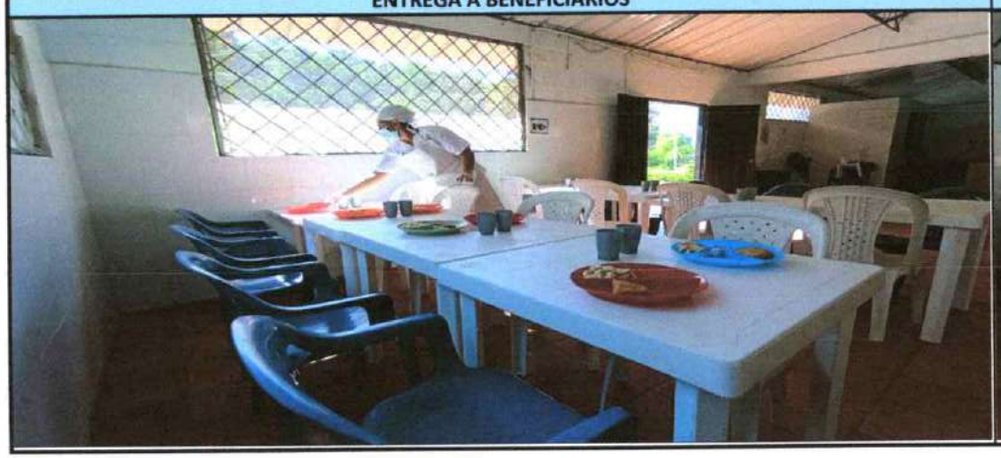
**ALMACENAMIENTO**



**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**



HAVERHILL

Alimentos para Aprender

Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 11 | **FECHA DE LA VISITA** | 04-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA GUATIGUARÁ BAJO | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUTO DE PROMOCIÓN SOCIAL | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL GUATIGUARÁ | |

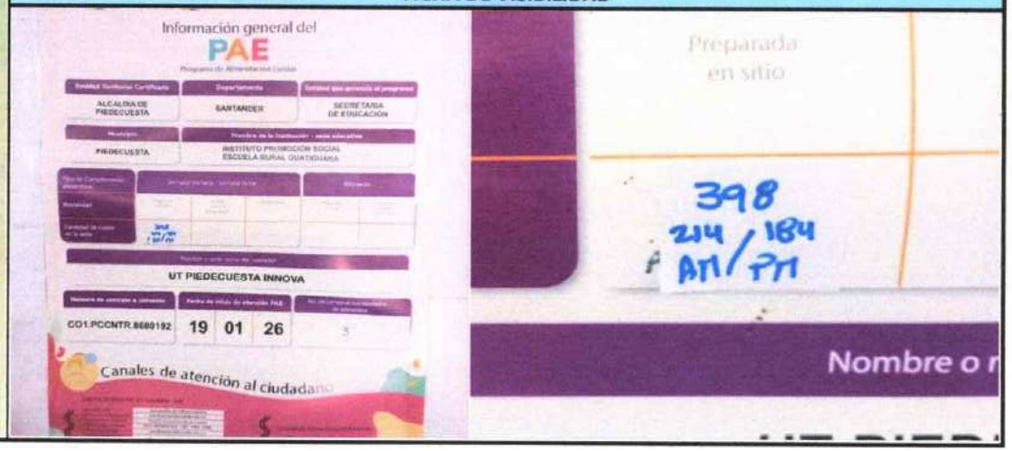
## GRAMAJE




## ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



## FICHA DE VISIBILIDAD



**UT PIEDECUESTA INNOVA**

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2024

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Jardin Primeros Pasos Guardianes B/S

MES DE: Mayo

| ITEM | SEMANA DEL: 4 AL 8 | SEMANA DEL: 11 AL 15 | SEMANA DEL: 18 AL 22 | SEMANA DEL: 25 AL 29 | SEMANA DEL: AL | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | | |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | (100% [ml o cc de agua) | (Minutos [min]) |
| alimentos | X | | | | | 1 | 5 |
| Mejane y utensilios | X | | | | | 4 | 15 |
| Mesas, Mesones,area de almacenamiento | X | | | | | 10 | 15 |
| Licuadora,termometro, menaje utilizado,gramera | X | | | | | 10 | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos) | X | | | | | 20 | 15 |
| Canastillas y Estibas, elementos de aseo | | | | | | 10 | 15 |
| nevera, estufa | | | | | | 10 | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | | | | | | 20 | 15 |
| Pisos, paredes, techo ventanas, puertas | | | | | | 20 | 15 |
| sillas y mesas / cada vez que cambien de turno | X | | | | | 4 | 15 |
| Manos | X | | | | | | |
| Producto Quimico Utilizado | hipoclorito al 5.25% | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS | SEMANA: L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V | OBSERVACIONES |
|---|---|---|
| presencia física de animales | O | |
| excrementos y olor a orina de roedores | O | |
| muebles, alimentos y elementos roidos | O | |
| resto de cucarachas en el piso y equipos | O | |
| ruido y chillido de animales en el dia | O | |
| ratros en guardaescobas(brillantes ) rozamiento de plagas | O | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | [illegible] | | | | | |
| Supervisado Por | | | | | | |

Powered by CamScanner

# UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

SEDE EDUCATIVA: Instituto promocion social Guatiguara Bajo

Mes: Mayo

| Parametro | Analisis Organoléptico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Semana 1 1 al 8 | | | | | Semana 2 | | | | | Semana 3 | | | | | Semana 4 | | | | | Semana 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Olor | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| | Analisis Fisico -quimico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cloro libre residual (0.3-2ppm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Lorena Rojo

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Colombia Educación Somos Pedagogía Aprender UT Piedecuesta Innova | | | | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | CONTRATO: | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| ETC: | PIEDECUESTA | MUNICIPIO: | PIEDECUESTA | MES: | MAYO | | |
| INSTITUCIÓN: | INSTITUTO DE PROMOCION SOCIAL | | | SEDE EDUCATIVA: | ESCUELA RURAL GUATIGUARA | | |
| PERIODO | 01 al 31 de Mayo de 2026 | | | TIPO COMPLEMENTO: | RPS | COBERTURA: | 398 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 20 | 20 | Cumple |
| ESPONJA PLASTICA | U | 6 | 6 | Cumple |
| ESPONJA VERDE | U | 6 | 6 | Cumple |
| JABON DE LOZA | 350 g | 20 | 20 | Cumple |
| JABON EN POLVO | 500 g | 14 | 14 | Cumple |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 8 | 8 | Cumple |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 3 | 3 | Cumple |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 3 | 3 | Cumple |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 3 | 3 | Cumple |
| PAPEL HIGIENICO | U | 3 | 3 | Cumple |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 | Cumple |
| ALCOHOL | 240 ml | 3 | 3 | Cumple |
| BRILLO | U | 1 | 1 | Cumple |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 | Cumple |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 35 | 35 | Cumple |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| NOMBRE COMPLETO: Loini Lopez Polo Caicedo | NOMBRE COMPLETO: Jason poveda |
| CARGO: Manipulador | CARGO: Transportador transportador |
| FIRMA: | FIRMA: |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: |
|---|
| NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO: Ana Mery Hernandez Ruiz |
| CARGO: Docente |
| FIRMA: |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Instituto del Oriente | | | | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA |
| Sede Educativa | Principal | | | Área | Urbana | | Rural | X | Fecha Visita | 5-05-26 |
| Dirección | Ucrania Planadas | | | Horario de entrega | 8:45 a.m | | | | Hora inicio | 6:00 am |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | | | Hora de terminación | 9:15 a m |
| | | | | No. de Beneficiarios según cobertura | 174 | | | | No. De beneficiarios atendidos | 174 |
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | | NO | X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | N.A | | | | |
| No de visita | 2 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | / | Visita SPQR/CAP | / | Tipo de la modalidad entregada | RPS: AM-PM X | ALMUERZO |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Ligia Arenas - Manipuladora | | | Nombre del interventor de campo | Carlos Eduardo Rodriguez | | | | | |
| ¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? | | | | | | | | SI | X | NO |

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 68 | PUNTAJE OBTENIDO | 67 | PORCENTAJE | 98.53% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy Bueno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | 1 | Según Pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | Observaciones |
| De 76 a 150 raciones | 2 | | | Se evidencian tres manipuladoras de alimentos |
| De 151 a 300 raciones | 3 | | 3 | |
| De 301 a 500 raciones | 4 | | | |
| De 501 a 750 raciones | 5 | | | |
| De 751 a 1000 raciones | 6 | | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 7 | | | |

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | C | Cumple |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | C | Cumple |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | N.C | Se evidencia la falta de algunas baldosas en la pared del área de preparación. |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. | 1 | |
| 9 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O | No se observa materia prima no conforme |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 % |

| III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 10 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 11 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 12 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 13 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 14 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 15 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 16 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador. | 1 | |
| 17 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | 1 | |
| 18 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 % |

| IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 19 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 20 | Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza). | 1 | |
| 21 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados. | 1 | |
| 22 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes). | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100 % |

| V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | |
|---|---|---|---|
| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
| 23 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio. | 1 | |
| 25 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 26 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 27 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |
| 28 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 29 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |
| 30 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 31 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. | 1 | |
| 32 | Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | PUNTAJE OBTENIDO | 10 | PORCENTAJE | 100% |

## VI. PLAN DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 33 | Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 34 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) | 1 | |
| 35 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 36 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 37 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 38 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 39 | La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 40 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 41 | Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa. | 1 | |
| 42 | Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas | 1 | |
| 43 | Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente | 1 | |
| 44 | No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 45 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | \ |
| 46 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: | 1 | 16-01-2026 |
| 47 | Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | El agua se hierve y por ende no se realiza verificación de cloro |
| 48 | El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural) | 1 | \ |

### MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 49 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | \ |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 50 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 51 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 52 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 1 | |
| 53 | Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 54 | Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 55 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación. | 1 | 16-01-2026 |
| 56 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 57 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 0 | Se evidencia falta de mantenimiento en malla de abertura en área de preparación |

**TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 24 | PORCENTAJE | 96 % |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 58 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | N.O | NO se observa transporte |
| 59 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O | NO se observa transporte |
| 60 | Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura. | N.O | NO se observa transporte |
| 61 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | N.O | NO se observa transporte |
| 62 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente). | N.O | NO se observa transporte |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 63 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | 1 | Fecha: 12-06-2025<br>Concepto: Favorable<br>Porcentaje: 95.5 % |
| 64 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frio y balanza). | 1 | |
| 65 | Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas. | 1 | |

**TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 66 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 67 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB. | 1 | |
| 68 | Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado. | 1 | \ |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 69 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 70 | Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | \ |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 71 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado. | 1 | \ |
| 72 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa. | N.A | No aplica estrategia para esta sede durante este periodo |
| 73 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | \ |
| 74 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Durante la visita se presenta hallazgo en el ítem 57.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Carlos Rodriguez | NOMBRE | Ligia Arenas Durán | NOMBRE | Humberto Díaz Ricardo |
| CARGO | Interventor de Campo | CÉDULA | 37616.394. | CARGO | Docente CAE |
| FIRMA | | FIRMA | Ligia Arenas Durán | FIRMA | |

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 3 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 5-05-2026 | Hora inicio | 6:00 a.m |
| Institución Educativa | Instituto del Oriente | | | Sede Educativa | Principal | | | Hora de terminación | 9:15 a.m |
| Dirección | Vereda Planadas | | | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |
| Balanza | Marca: Rangw | | Número de menú programado: 12 | | | Se presentaron intercambios | SI | | NO | X | NA | |
| | Fecha de última calibración: 13-01-2026 | | Número de menú entregado: 12 | | | Presentaron soporte de autorización | SI | | NO | | NA | X |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | X | | | | | | | | | | X | | | | | | | |

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Arroz sabor Arequipe | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 210 | 200 | 200 | 203 | 200 | C | 210 | 200 | 200 | 203 | 200 | C | 230 | 230 | 230 | 230 | 220 | C | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Deditos de Maiz | 42 | 40 | 44 | 42 | 30 | C | 52 | 50 | 54 | 52 | 40 | C | 71 | 72 | 73 | 72 | 70 | C | 120 | 115 | 125 | 120 | 90 | C | | | | | | |
| Fruta | Mango | 82 | 83 | 81 | 82 | 80 | C | 118 | 116 | 120 | 118 | 110 | C | 115 | 117 | 119 | 117 | 110 | C | 132 | 136 | 134 | 134 | 130 | C | | | | | | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | | | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | | | | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | CUMPLE | 3 | | | | CUMPLE | | | | | |
| | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | NO CUMPLE | | | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | | Especifique en cuales preparaciones: NO se presentan cambios |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 12 | PUNTAJE REAL | 12 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Carlos Eduardo Rodríguez | Manipulador | Ligia Arenas Durán |
| Firma del interventor | | Firma | Ligia Arenas Durán |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| OPERADOR | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No. Contrato | CO1.PCCNT R.8680192 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| FECHA DE LA VISITA | 5-05-2026 | MUNICIPIO | PIEDECUESTA | | | COBERTURA | 174 |
| INSTITUCION EDUCATIVA | Instituto del Oriente | SEDE | Principal | | | | |
| OBJETIVO | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | Avena sabor Arequipe | B | B | B | B | B | B | B | Aceptado | Cumple |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | Deditos de Maíz | B | B | B | B | B | B | B | Aceptado | Cumple |
| ALMUERZO | JUGO | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| | VERDURA | | | | | | | | | | |

## CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia cumplimiento

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|
| NOMBRE | Carlos Eduardo Rodriguez |
| CARGO | Interventor de Campo |
| FIRMA | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | | | | |
| Fecha de la visita: | 5-05-2026 | Institución educativa: | Instituto del Oriente | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | Principal | No Servicios | 174 | | X | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Menú 12: Avena sabor arequipe; Dedito de Maíz; mango

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Avena sabor arequipe | Fortaleza | 190326 | 9Mar27 | g | AMB | 2200 | 2400 | 0 | C | C | C | C |
| Harina de Maíz | La Nieve | 110326 | 11Mar27 | g | AMB | 12500 | 13000 | 0 | C | C | C | C |
| Mango | Asociación Productores | N.A | N.A | Kg | AMB | 40.84 | 41 | 0 | C | C | C | C |
| Leche en Polvo | Indulecha | 13140426 | 14Abr27 | g | AMB | 3340 | 3420 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Idea | 270426 | 27Abr27 | ml | AMB | 2300 | 2500 | 0 | C | C | C | C |
| Azucar | IR | 110426 | 4Abr27 | g | AMB | 1270 | 1500 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | Unisal | 0426 | N.A | g | AMB | 350 | 500 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna | Ligia Arenas Duran | |
| | Nombre: Ligia Arenas Duran | Nombre: Carlos Eduardo Rodriguez |
| | Documento: 37616.394. | Documento: 88033108 |
| | Cargo: Manipuladora | Cargo: Interventor de Campo |

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 12 | **FECHA DE LA VISITA** | 5-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA PLANADAS | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUTO DEL ORIENTE | | **SEDE EDUCATIVA** | PRINCIPAL | |

**ALMACENAMIENTO**



**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**

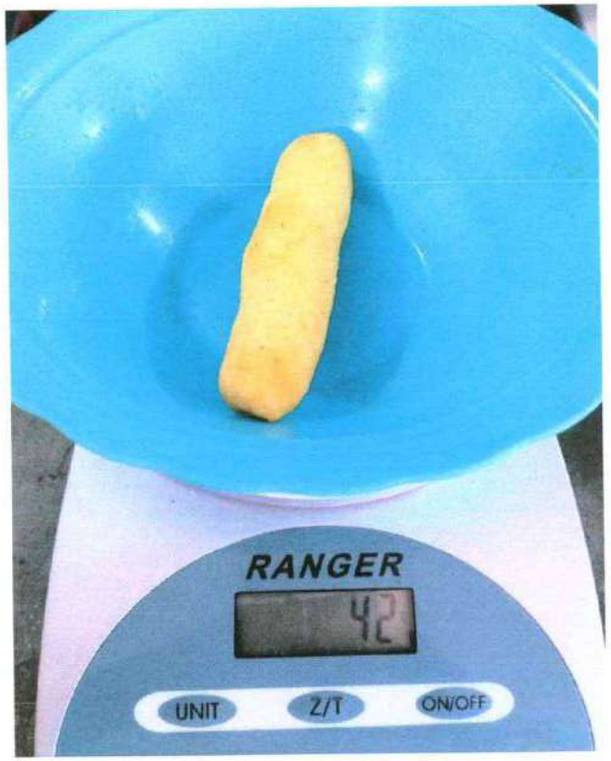


HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 12 | **FECHA DE LA VISITA** | 5-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **DIRECCIÓN** | VEREDA PLANADAS |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUTO DEL ORIENTE | | | **SEDE EDUCATIVA** | PRINCIPAL |

## GRAMAJE

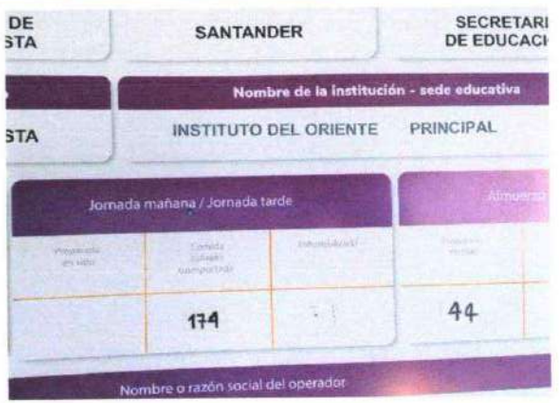



## ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



## FICHA DE VISIBILIDAD



| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Colombia Potencia de la Vida · Educación · Somos Territorio PAE · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova | | | | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | | CONTRATO: | CO1.PCCNTR.8680192 | |
| ETC: | PIEDECUESTA | MUNICIPIO: | PIEDECUESTA | | MES: | MAYO | |
| INSTITUCIÓN: | INSTITUTO DEL ORIENTE | | | SEDE EDUCATIVA: | INSTITUTO DEL ORIENTE- PRINCIPAL ALMUERZO | | |
| PERIODO | 01 al 31 de Mayo de 2026 | | | TIPO COMPLEMENTO: | RPS | COBERTURA: | 44 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 10 | 10 | C |
| ESPONJA PLASTICA | U | 3 | 3 | C |
| ESPONJA VERDE | U | 3 | 3 | C |
| JABON DE LOZA | 350 g | 3 | 3 | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 3 | 3 | C |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 1 | 1 | C |
| PAPEL HIGIENICO | U | 1 | 1 | C |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 | C |
| ALCOHOL | 240 ml | 1 | 1 | C |
| BRILLO | U | 1 | 1 | C |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 | C |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 52 | 52 | C |

**OBSERVACIONES:** Ninguno

| MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Belcy Yurley Maria ojeda Villamizar | **NOMBRE COMPLETO:** Edinson Maldonado |
| **CARGO:** Manipuladora. | **CARGO:** Transportador<br>Transportador |
| **FIRMA:** Belcy ojeda. | **FIRMA:** Edinson Maldonado |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** | |
| **NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:** Humberto Diaz Ricardo | |
| **CARGO:** Docente CAE | |
| **FIRMA:** | |

Powered by CamScanner

UT P'edecuesta .nnova

# UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: INSTITUTO DEL ORIENTE SEDE A.

MES DE: MAYO RPS AM-PM

| ITEM | SEMANA DEL: 04 AL 08 | SEMANA DEL: AL | SEMANA DEL: AL | SEMANA DEL: AL | SEMANA DEL: AL | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | L M M J V | | |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | CLORO [ml] x Lt de agua | TIEMPO [min] |
| alimentos | X X | | | | | 1 | 5 |
| Mejane y utensilios | X X | | | | | 4 | 15 |
| Mesas, Mesones,area de almacenamiento | X X | | | | | 10 | 15 |
| Ucuadora,termometro, menaje utilizado,grameras | X X | | | | | 10 | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos) | X X | | | | | 20 | 15 |
| Canastillas y Estibas, elementos de aseo | | | | | | 10 | 15 |
| nevera, estufa | | | | | | 10 | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | | | | | | 20 | 15 |
| Pisos, paredes, techo ventanas, puertas | | | | | | 20 | 15 |
| sillas y mesas / cada vez que cambien de turno | X X | | | | | 4 | 15 |
| Manos | X X | | | | | | |
| Producto Químico Utilizado | hipoclorito al 5.25% | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

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

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

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | Belcy O. | | | | |
| Supervisado Por | | | | | |

Powered by CamScanner

# UT PIEDECUESTA INNOVA

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026**

**PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS**

**FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA**

**SEDE EDUCATIVA:** INSTITUTO DEL ORIENTE SEDE A

**Mes:** MAYO RPS AM - PM

| | Analisis Organoléptico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Parametro** | **Semana 1** 04- 08 | | | | | **Semana 2** | | | | | **Semana 3** | | | | | **Semana 4** | | | | | **Semana 5** | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Olor | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| | Analisis Fisico -quimico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Cloro libre residual (0.3-2ppm)** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

***Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.**

**OBSERVACIONES:**

**Realizado Por:** Belcy Yuley Maria Ojeda V.

**Cargo:** Manipuladora.

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Institución educativa** | Instituto del Oriente | **ETC** | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | **Municipio** | PIEDECUESTA | | |
| **Nombre sede** | Escuela Rural Pinchote | **Área** | **Urbana** | | **Rural** | X | |
| **Dirección** | Vereda Pinchote | **Fecha Visita** | 5-05-2026 | **Hora de inicio** | 9:30 a.m | | |
| **Operador** | UT PIEDECUESTA INNOVA | **No. Contrato** | CO1.PCCNTR.8680192 | **Hora de terminación** | 11:00 a.m | | |
| **Hora de consumo** | 9:45 a.m | **Hora de entrega publicada** | 9:45 a.m | **No. De beneficiarios por cobertura** | 10 | **No. De beneficiarios atendidos** | 10 |
| **Reporta casos de atención prioritaria** | **SI** | | **NO** | X | **Identifique la causal del caso de atención prioritaria** | N.A | |
| **No. de Visita** | 2 | **Visita técnica** | X | **Seguimiento posible caso de ETA** | | **Visita SPQR** | |
| **Nombre de quien atiende la visita:** | Liliana Rivera | **Nombre del interventor de campo** | Carlos Eduardo Rodriguez | | | | |
| **Cargo** | Delegada CAE | | | | | | |

| | | |
|---|---|---|
| **¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial?** | **SI** X | **NO** |

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en la modalidad Industrializada teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| **PUNTAJE ESPERADO** | 30 | **PUNTAJE OBTENIDO** | 30 | **PORCENTAJE** | 100 % | **CALIFICACIÓN CUALITATIVA** | Muy Bueno |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | De 70 a 84% Aceptable | De 85 a 94% Bueno | De 95 a 100% Muy Bueno | | | |

## TOTAL DE MANIPULADORAS

| | | | |
|---|---|---|---|
| De 1 a 49 raciones | 1 CAE - 1 si se requiere | No. de Manipuladoras en el sitio | Observaciones: |
| De 50 a 150 raciones | 1 | 1 | Las raciones son entregadas por la delegada del CAE |
| De 151 a 400 raciones | 2 | | |
| De 401 a 600 raciones | 3 | | |
| De 601a 1000 raciones | 4 | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 5 | | |
| De 1501 a 2500 raciones | 6 | | |

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

## I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|
| A | El área de almacenamiento temporal, distribución o de alistamiento de las raciones industrializadas está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas. | Cumple |
| B | El área de almacenamiento de los complementos alimentarios RI cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. | Cumple |
| C | Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, los sifones si los tiene se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando limpios y no hay presencia de goteras. | Cumple |
| D | La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada. | Cumple |
| E | Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos limpia, en buen estado. | Cumple |

## II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | El almacenamiento de productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (cajas grado alimentos o canastillas limpias), limpias y en buen estado. | 1 | |
| 2 | El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios RI se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la humedad, de la luz, olores fuertes o desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos. Se garantiza que no ingresen animales domésticos o plagas | 1 | |
| 3 | Se evidencian alimentos sin ningún tipo de contaminación biológica o física. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en la sede el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005 y normatividad de rotulado nutricional | 1 | |

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

HAVERHILL Educación | Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| PUNTAJE ESPERADO | 6 | PUNTAJE OBTENIDO | 6 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

## III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 7 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 8 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (En caso contrario, presentar el soporte de autorización del cambio realizado). | 1 | |
| 9 | Se cumple con los gramajes de los complementos industrializados. (ver anexo formato de verificación gramajes) | 1 | |
| 10 | El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar | 1 | |

**TOTAL DE CUMPLIMIENTO DE MENUS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

## IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 11 | El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente. Se evidencia entrega mediante formato de dos dotaciones con camisa, pantalón, cofia y un par de zapatos. Menos de 50 beneficiarios se entrega bata, gorro y tapabocas al docente o integrante del CAE. | 1 | |
| 12 | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio | 1 | |
| 13 | Se evidencia la hoja de vida, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) (menos de 49 beneficiarios no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos. | N.A | No aplica las raciones son entregadas por la delegada del CAE |
| 14 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 15 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato | 1 | |

**TOTAL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

## V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 16 | Se cuenta con el plan de Saneamiento completo con todos sus programas y es el aprobado. | 1 | |
| 17 | Se realizan las actividades del programa de limpieza y desinfección. | 1 | |
| 18 | Existe registro al dia en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | N.A | Las raciones son entregadas por la delegada del CAE |
| 19 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 20 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 21 | Los insumos e implementos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados. | 1 | |
| 22 | Los insumos e implementos de aseo son suficientes, están rotulados y corresponden a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 23 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 24 | La sede cuenta con un lugar de suministro de agua para el uso por parte del manipulador de alimentos para actividades de limpieza y desinfección según se requiera. | 1 | |

HAVERHILL Educación | Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

**MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 25 | Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos. | N.A | Las raciones son entregadas por la delegada del CAE |
| 26 | Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje. | 1 | \ |

**CONTROL DE PLAGAS (ARTRÓPODOS, ROEDORES, AVES)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 27 | Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas. | 1 | \ |
| 28 | Se registran los procedimientos establecidos y realizados en el programa de control integrado de plagas. | N.A | Las raciones son entregadas por la delegada del CAE |

**TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 10 | PUNTAJE OBTENIDO | 10 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 29 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | N.O | No se observa transporte |
| 30 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O | No se observa transporte |
| 31 | Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura. | N.O | No se observa transporte |
| 32 | Los productos se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto | N.O | No se observa transporte |
| 33 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de los productos recibidos y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente). | N.O | No se observa transporte |

**TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 34 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | \ |
| 35 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB | 1 | \ |
| 36 | Se encuentra el formato de suplencias o repitencias en la carpeta respectiva. | 1 | \ |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 37 | Se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR y folleto de la herramienta pa-estar al día de la UAPA | 1 | \ |
| 38 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede | N.A | No aplica estrategia para esta sede durante este periodo |
| 39 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo. | 1 | \ |
| 40 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | \ |

**TOTAL GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

HAVERHILL Educación | Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**
**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**

| CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES |
|---|
| Durante la visita se evidencia cumplimiento al 100% en todos los numerales evaluados |

| OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA |
|---|
| Ninguna |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Carlos Rodriguez | NOMBRE | Liliana Rivera | NOMBRE | Diana Castellanos |
| CARGO | Interventor de campo | CÉDULA | 1.102.372.524 | CARGO | 1101596755 |
| FIRMA | | FIRMA | | FIRMA | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender | Ministerio de Educación Nacional

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 3 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 5-05-2026 |
| Hora inicio | 9:30 a.m. | | | | | | |
| Institución Educativa | Instituto del Oriente | Sede Educativa | Escuela Rural Pinchote | Hora de terminación | 11:00 a.m. | | |
| Dirección | Vereda Pinchote | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| Balanza – Marca | Rango | Número de menú programado | 12 | Se presentaron intercambios | SI | NO X | NA |
| Balanza – Fecha de última calibración | 13-01-2026 | Número de menú entregado | 11 | Presentaron soporte de autorización | SI | NO | NA |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1, 2, 3 X, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1, 2, 3 X, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Leche entera | 235 | | | 235 | 200 | C | 212 | 214 | 210 | 212 | 200 | C | 214 | 210 | 212 | 214 | 200 | C | | | | | 200 | | | | | 200 | | |
| D. del Cereal | Rosca con Relleno | 52 | | | 52 | 40 | C | 62 | 60 | 64 | 62 | 50 | C | 78 | 76 | 80 | 78 | 70 | C | | | | | 100 | | | | | 100 | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | 25 | | |
| Fruta | Banano | 145 | | | 145 | 143 | C | 148 | 146 | 141 | 145 | 143 | C | 191 | 180 | 181 | 184 | 172 | C | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | |
| | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | |

| LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|
| 27 | 2 JUN 2026 | C |
| 2 JUN 2026 | 1 JUN 2026 | C |
| | | |
| | | |

OBSERVACIONES: Se presenta muestra de menú, informada por maduración de la fruta

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | | Especifique en cuales preparaciones: No se presentan cambios |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X | |

## TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| PUNTAJE POSIBLE | 9 | PUNTAJE REAL | 9 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | Carlos Eduardo Rodriguez | Manipulador | Liliana Rivera. |
| Firma del interventor | | Firma | 1.102.372.524 |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 11 | **FECHA DE LA VISITA** | 5/05/2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA PINCHOTE | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUTO DEL ORIENTE | | **SEDE EDUCATIVA** | ESCUELA RURAL PINCHOTE | |

## ALMACENAMIENTO



## ENTREGA A BENEFICIARIOS



## GRAMAJE










## FICHA DE VISIBILIDAD






| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Revolución PTE · Alimentos Aprender · UT Piedecuesta Innova | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | MAYO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | INSTITUTO DEL ORIENTE | | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA RURAL PINCHOTE | | |
| **PERIODO** | 01 al 31 de Mayo de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RI | **COBERTURA:** | 10 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| DESINFECTANTE HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA PAQUETE | U | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE PAQUETE | U | 1 | 1 | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 | C |
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 3 | 3 | C |
| TAPABOCAS | U | 20 | 20 | C |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Liliana Rivera. | **NOMBRE COMPLETO:** Edinson Maldonado |
| **CARGO:** Apoyo CAE | **CARGO:** Transportador<br>Trasportador |
| **FIRMA:** | **FIRMA:** Edinson Maldonado |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** | |
| **NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:** Dora R. Castellanos | |
| **CARGO:** Docente | |
| **FIRMA:** | |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Institucion Educativa San Francisco | | | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | |
| Sede Educativa | Escuela Rural El Volador | Área | Urbana | — | Rural | X | Fecha Visita | 05/05/26 | |
| Dirección | Vereda El Volador | Horario de entrega | 09:00 am | | | | Hora inicio | 07:00 am | |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | | | Hora de terminación | 11:00 am | |
| | | No. de Beneficiarios según cobertura | 20 | | | | No. De beneficiarios atendidos | 20 | |

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | — | NO | X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | N.A | | | | | |
| No de visita | 2 | Visita técnica | X | Seguimiento posible caso de ETA | — | Visita SPQR/CAP | — | Tipo de la modalidad entregada | RPS AM-PM: X | RPS ALMUERZO: — | |
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Beatriz Gomez Manipuladora de Alimentos | | | | Nombre del interventor de campo | Pedro Del Arcadio Díaz | | | | | |
| ¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? | | | | | | | | SI | X | NO | — |

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 68 | PUNTAJE OBTENIDO | 68 | PORCENTAJE | 100% | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy bueno. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | X | Según Pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | Observaciones |
| De 76 a 150 raciones | 2 | | 1 | Se evidencia (1) Manipuladora de alimentos en sitio. |
| De 151 a 300 raciones | 3 | | | |
| De 301 a 500 raciones | 4 | | | |
| De 501 a 750 raciones | 5 | | | |
| De 751 a 1000 raciones | 6 | | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 7 | | | |

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

**I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | C | cumple |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | C | cumple |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | N.C | se evidencia desprendimiento de Pintura y humedad en Pared del area del comedor escolar, y grietas en la Pared de la cocina. |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 9 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O | No se observa Materia Prima no conforme. |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 10 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 11 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 12 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 13 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 14 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 15 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 16 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador. | 1 | |
| 17 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | 1 | |
| 18 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 19 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 20 | Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza). | 1 | |
| 21 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados. | 1 | |
| 22 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 23 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio. | 1 | |
| 25 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 26 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 1 | |
| 27 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |
| 28 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Alimentos Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 29 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |
| 30 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | 1 | |
| 31 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. | 1 | |
| 32 | Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 10 | PUNTAJE OBTENIDO | 10 | PORCENTAJE | 100% |

## VI. PLAN DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 33 | Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 34 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) | 1 | |
| 35 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 36 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 37 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 38 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 39 | La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 40 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 41 | Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa. | 1 | |
| 42 | Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas | 1 | |
| 43 | Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente | 1 | |
| 44 | No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 45 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 46 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: | 1 | fecha: 13/02/26 |
| 47 | Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 48 | El agua para procesamiento es potable (vía acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural) | 1 | No Aplica analisis de cloro Por que en el Proceso de hervido del agua se Pier-de el cloro residual. |

### MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 49 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 50 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 51 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 52 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 1 | |
| 53 | Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 54 | Existe registro al día de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 55 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación. | 1 | Fecha: 14/01/26 |
| 56 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 57 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |

**TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO**

| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 25 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 58 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | N.O | No se observa Vehiculo |
| 59 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 60 | Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 61 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | N.O | No se observa Vehiculo |
| 62 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente). | N.O | No se observa Vehiculo |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA)**

| PUNTAJE ESPERADO | N.A | PUNTAJE OBTENIDO | N.A | PORCENTAJE | N.A |
|---|---|---|---|---|---|

**VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 63 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | 1 | fecha: 04/06/25. cumplimiento: 95.5% |
| 64 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frío y balanza). | 1 | |
| 65 | Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas. | 1 | |

**TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 66 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |

HAVERHILL Educación Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 67 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB. | 1 | |
| 68 | Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado. | 1 | |

**TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 69 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 70 | Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 71 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado. | 1 | |
| 72 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa. | N.A | No se han iniciado actividades de la estrategia de habitos saludables en la sede educativa este Periodo. |
| 73 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 74 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL**

| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Se realiza visita tecnica de interventoria y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se aplica encuesta al docente encargado, y a los estudiantes

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna.

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | Pedro Nel Arévalo D. | NOMBRE | Beatriz Gómez Carreño | NOMBRE | Jesús Palomino L. |
| CARGO | Interventor de campo | CÉDULA | 28.757.305 | CARGO | Docente |
| FIRMA | | FIRMA | Beatriz Gómez carreño | FIRMA | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | 3 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 05/05/26 |
| Hora inicio | 07:00am | | | | | | |
| Institución Educativa | Institucion Educativa San Francisco | Sede Educativa | Escuela Rural El Volador | Hora de terminación | 11:00am | | |
| Dirección | Vereda el Volador | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| Balanza – Marca | Ranger | Número de menú programado | 12 | Se presentaron intercambios | SI — | NO X | NA — |
| Balanza – Fecha de última calibración | 13/01/26 | Número de menú entregado | 12 | Presentaron soporte de autorización | SI — | NO — | NA — |

| Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado | | | | | | | | | | Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| | | | X | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

| CICLO | | PREESCOLAR | | | | | | PRIMARIA 1°- 2°- 3° | | | | | | PRIMARIA 4° Y 5° | | | | | | SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9° | | | | | | SECUNDARIA 10° Y 11° | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lácteo | Bebida con leche sabor mirtilo | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | 200 | 200 | 200 | 200 | 200 | C | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Deditos de maiz | 34 | 37 | 32 | 34 | 30 | C | 46 | 49 | 51 | 49 | 40 | C | 83 | 79 | 74 | 79 | 70 | C | | | | | | | | | | | | |
| Fruta | Mango | 89 | 85 | 91 | 88 | 80 | C | 116 | 111 | 113 | 113 | 110 | C | 122 | 120 | 117 | 120 | 110 | C | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | LOTE | F.V. | C/NC |
| Lácteo | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | 200 | | | | | | | | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | | | | | | 50 | | | | | | 70 | | | | | | 100 | | | | | | | | |
| Dulces | | | | | | 15 | | | | | | 15 | | | | | | 20 | | | | | | 25 | | | | | | | | |
| Fruta | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | | CUMPLE | 3 | | | | CUMPLE | | | | | CUMPLE | | | | | |
| | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | | NO CUMPLE | 0 | | | | NO CUMPLE | | | | | NO CUMPLE | | | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI — | NO X | N.A. — | Especifique en cuales preparaciones: | No se realizaron cambios en el menú | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI — | NO — | N.A. X | | | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES | | | | | | Nombre del interventor | Pedro Nel Arévalo Díaz | Manipulador | Beatriz Gómez Carreño |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE POSIBLE | 9 | PUNTAJE REAL | 9 | PORCENTAJE | 100% | Firma del interventor | | Firma | Beatriz Gómez Carreño |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | | | | |
| Fecha de la visita: | 05/05/26 | Institución educativa: | Institucion Educativa San Francisco | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | E.R. El Volador | No Servicios | | | X | — | — |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Bebida con leche Sabor Arequipe, deditos de Maiz, y Mango.

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Harina de Avena Sabor Arequipe | Forti avena | 19/03/26 | 09/Mar/2027 | g | N.A | 200 | 200 | 0 | C | C | C | C |
| Harina de Maiz blanco | La nieve | 11/03/26 | 11/Mar/2027 | g | N.A | 890 | 2000 | 0 | C | C | C | C |
| Mango | Asociacion P Productores. S | N.A | N.A | KG | N.A | 4040 | 4040 | 0 | C | C | C | C |
| Leche en polvo | Induleche | 1J190426 | 19/Abr/2027 | g | N.A | 350 | 1185 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 07/04/26 | 07/02/2027 | CC | N.A | 240 | 520 | 0 | C | C | C | C |
| Azucar | JR | 28/04/26 | 28/09/2027 | g | N.A | 130 | 740 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | Unisal | 09 26 | No Registra | g | N.A | 90 | 420 | 0 | C | C | C | C |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | |

**Observaciones :**

Se evidencia cumplimiento en materia Prima.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna. | Beatriz Gómez Carreño | |
| | Nombre: Beatriz Gómez Carreño | Nombre: Pedro Nel Arévalo Díaz |
| | Documento: 28.757.305 | Documento: 1098676574 |
| | Cargo: Manipulador de Alimentos | Cargo: Interventor de campo |

HAVERHILL | Educación | Alimentos para Aprender

# PRUEBA ORGANOLEPTICA ESCALA HEDONICA

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **OPERADOR** | UT PIEDECUESTA INNOVA | | **No. Contrato** | CO1.PCCNTR.8680192 | **ETC** | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA |
| **FECHA DE LA VISITA** | 05/05/26 | **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | | **COBERTURA** | 20 |
| **INSTITUCION EDUCATIVA** | Institucion Educativa San Francisco | | **SEDE** | Escuela Rural el Volador | | |
| **OBJETIVO** | Aplicar el protocolo de prueba organoléptica de los componentes críticos en las preparaciones de la modalidad de preparado en sitio | | | | | |

## PRUEBA HEDONICA DE 9 PUNTOS

| MODALIDAD | ALIMENTO | PREPARACIÓN | CARACTERISTICA ORGANOLEPTICAS (PRUEBA HEDONICA) | | | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | COLOR | SABOR | OLOR | TEXTURA | CONSISTENCIA | UNIFORMIDAD | PRESENTACION FINAL | ACEPTADO /RECHAZADO | |
| AM/PM | BEBIDA CON LECHE | Bebida con leche sabor arequipe | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | Aceptado | Cumple |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | Deditos de Maiz | 9 | 8 | 8 | 9 | 9 | 9 | 9 | Aceptado | Cumple |
| ALMUERZO | JUGO | | | | | | | | | | |
| | ALIMENTO PROTEICO | | | | | | | | | | |
| | CEREAL | | | | | | | | | | |
| | VERDURA | | | | | | | | | | |

**CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento en Prueba organoleptica.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | |
|---|---|
| **NOMBRE** | Pedro Nel Arévalo Díaz |
| **CARGO** | Interventor de Campo |
| **FIRMA** | |

**ESCALA PRUEBA HEDÓNICA**
1. Me disgusta extremadamente
2. Me disgusta mucho
3. Me disgusta moderadamente
4. Me disgusta levemente
5. No me gusta, ni me disgusta
6. Me gusta levemente
7. Me gusta moderadamente
8. Me gusta mucho
9. Me gusta extremadamente

HAVERHILL Alimentos para Aprender Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 12 | **FECHA DE LA VISITA** | 05-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA EL VOLADOR | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO | | **SEDE EDUCATIVA** | E.R EL VOLADOR | |

**ALMACENAMIENTO**



**PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**



**ENTREGA A BENEFICIARIOS**



**AREA DE COMEDOR ESCOLAR**



HAVERHILL | Alimentos para Aprender | Educación

# REGISTRO FOTOGRÁFICO - SEDES EDUCATIVAS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| **MUNICIPIO** | PIEDECUESTA | **MENU** | 12 | **FECHA DE LA VISITA** | 05-05-2026 |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | **DIRECCIÓN** | VEREDA EL VOLADOR | |
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO | | **SEDE EDUCATIVA** | E.R EL VOLADOR | |

## GRAMAJE







## ALMACENAMIENTO DE INSUMOS DE ASEO



## FICHA DE VISIBILIDAD


PAE
Programa de Alimentación Escolar

| Entidad Territorial Certificada | Departamento | Entidad que gerencia el programa |
|---|---|---|
| ALCALDIA DE PIEDECUESTA | SANTANDER | SECRETARIA DE EDUCACION |

| Municipio | Nombre de la institución - sede educativa |
|---|---|
| PIEDECUESTA | INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO ESCUELA RURAL EL VOLADOR |

| Tipo de Complemento alimentario | Jornada Mañana / Jornada tarde | Almuerzo |
|---|---|---|
| Modalidad | | |
| Cantidad de cupos en la sede | 20 | |

Nombre o razón social del operador
UT PIEDECUESTA INNOVA

| Número de contrato o convenio | Fecha de inicio de atención PAE | | | No. de personal manipulador de alimentos |
|---|---|---|---|---|
| CO1.PCCNTR.8680192 | 19 | 01 | 26 | 1 |

Canales de atención al ciudadano


PAE
Programa de Alimentación Escolar

| Entidad Territorial Certificada | Departamento | Entidad que gerencia el pro |
|---|---|---|
| ALCALDIA DE PIEDECUESTA | SANTANDER | SECRETARIA DE EDUCACION |

| Municipio | Nombre de la institución - sede educativa |
|---|---|
| PIEDECUESTA | INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO ESCUELA RURAL EL VOLADOR |

| Jornada Mañana / Jornada tarde | Almuerzo |
|---|---|
| 20 | |

Nombre o razón social del operador
UT PIEDECUESTA INNOVA

| Fecha de inicio de atención PAE | | | No. de personal manipulador de alimentos |
|---|---|---|---|
| 19 | 01 | 26 | 1 |

1.PCCNTR.8680192

**UT Piedecuesta Innova**

# UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

FORMATO PLAN DE SANEAMIENTO INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

NOMBRE SEDE EDUCATIVA: Escuela Rural el Volador

MES DE: Mayo

| ITEM | | SEMANA DEL: 4 AL 8 | | | | | SEMANA DEL: 11 AL 15 | | | | | SEMANA DEL: 18 AL 22 | | | | | SEMANA DEL: 25 AL 29 | | | | | SEMANA DEL: AL | | | | | Desinfeccion y Tiempo | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | | |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | CLORO (ml) x 1 lt de agua | TIEMPO (min) |
| alimentos | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 1 | 5 |
| Mejane y utensilios | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 |
| Mesas, Mesones,area de almacenamiento | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Licuadora,termometro, menaje utilizado,krameras | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Canecas Basura o (cada vez que se evacuen los residuos) | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| Canastillas y Estibas, elementos de aseo | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| nevera, estufa | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 10 | 15 |
| Baños y tanque de almacenmiento | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| Pisos, paredes, techo ventanas, puertas | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 20 | 15 |
| sillas y mesas / cada vez que cambien de turno | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 4 | 15 |
| Manos | | X | X | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Producto Quimico Utilizado | | hipoclorito al 5.25% | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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

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

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

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

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

*OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:*

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Realizado | Beatriz | Gómez | Carrero | | | |
| Supervisado Por | | | | | | |

Powered by CamScanner

# UT PIEDECUESTA INNOVA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE PIEDECUESTA 2026

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA RPS

FORMATO DE MONITOREO CONTROL Y CALIDAD DEL AGUA

Institucion Educativa San Francisco

SEDE EDUCATIVA: Sede 6 el volador

Mes: Mayo 2026

| Parametro | Analisis Organoléptico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Semana 1 4 - 8 | | | | | Semana 2 11 - 15 | | | | | Semana 3 18 - 22 | | | | | Semana 4 25 - 29 | | | | | Semana 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Olor | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sabor | 1 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

| | Analisis Fisico -quimico | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Cloro libre residual (0.3-2ppm) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

*Registro del valor de cloro residual de acuerdo al reporte obtenido en los analisis fisico-quimicos de la empresa prestadora del servicio de suministro de agua y/o toma directa por muestreo del operador.

OBSERVACIONES:

Realizado Por: Beatriz Gomez Carreño

Cargo: Manipuladora de Alimentos

Powered by CamScanner

| Gobierno de Colombia · Educación · Somos Territorio · Alimentos para Aprender · UT Piedecuesta Innova | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA |
|---|---|

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **OPERADOR:** | UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA | | | **CONTRATO:** | CO1.PCCNTR.8680192 | | |
| **ETC:** | PIEDECUESTA | **MUNICIPIO:** | PIEDECUESTA | **MES:** | MAYO | | |
| **INSTITUCIÓN:** | INSTITUCION EDUCATIVA SAN FRANCISCO | | | **SEDE EDUCATIVA:** | ESCUELA RURAL EL VOLADOR | | |
| **PERIODO** | 01 al 31 de Mayo de 2026 | | | **TIPO COMPLEMENTO:** | RPS | **COBERTURA:** | 20 |

| INSUMO | UNIDAD DE MEDIDA | TOTAL REQUERIDO | CANTIDAD ENTREGADA | OBSERVACIÓN C: Cumple - NC: No cumple |
|---|---|---|---|---|
| PAÑOS DE LIMPIEZA | U | 12 | 12 | C |
| ESPONJA PLASTICA | U | 2 | 2 | C |
| ESPONJA VERDE | U | 2 | 2 | C |
| JABON DE LOZA | 350 g | 1 | 1 | C |
| JABON EN POLVO | 500 g | 1 | 1 | C |
| HIPOCLORITO | 1000 ml | 1 | 1 | C |
| JABON ANTIBACTERIAL | 300 ml | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO NEGRA | Paquete | 1 | 1 | C |
| BOLSA DE ASEO VERDE | Paquete | 1 | 1 | C |
| PAPEL HIGIENICO | U | 1 | 1 | C |
| GUANTES DE POLLO | Paquete | 1 | 1 | C |
| ALCOHOL | 240 ml | 1 | 1 | C |
| BRILLO | U | 1 | 1 | C |
| JABON BARRA ARTESANAL ASEO | 250 g | 1 | 1 | C |
| BOLSAS PARA CONTRAMUESTRAS | U | 35 | 35 | C |

**OBSERVACIONES:**

| MANIPULADOR O PERSONA ENCARGADA QUE RECIBE | TRANSPORTADOR QUIEN REALIZA LA ENTREGA: |
|---|---|
| **NOMBRE COMPLETO:** Beatriz Gómez Carreño | **NOMBRE COMPLETO:** |
| **CARGO:** Manipuladora de alimentos | **CARGO:** Transportador |
| **FIRMA:** Beatriz Gómez Carreño | **FIRMA:** |

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: | |
|---|---|
| **NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCIÓN O CENTRO EDUCATIVO:** Jesús Palomino León | |
| **CARGO:** Docente | |
| **FIRMA:** | |

Powered by CamScanner

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Institución educativa | Instituto del Oriente | | | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA |
| Sede Educativa | Escuela Rural El Polo | Área | Urbana | | Rural X | Fecha Visita | 05-05-2026 |
| Dirección | Vereda El Polo | Horario de entrega | 9:00 am | | | Hora inicio | 7:00 am |
| Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | No. Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 | | | Hora de terminación | 11:00 am |
| | | No. de Beneficiarios según cobertura | 35 | | | No. De beneficiarios atendidos | 35 |

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Reporta casos de atención prioritaria | SI | | NO | X | Identifique la causal del caso de atención prioritaria | | | | |
| No de visita | 2 | Visita técnica | X | | Seguimiento posible caso de ETA | | Visita SPQR/CAP | | Tipo de la modalidad entregada | RPS: AM-PM X; ALMUERZO |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre y cargo de quien atiende la visita | Rosalba Perez Ramirez<br>Manipuladora de Alimentos | Nombre del interventor de campo | RENSO REYES GÓMEZ |

¿La cantidad de beneficiarios atendidos corresponden a los registrados en la cobertura oficial? SI X NO

**Objeto de la visita:** Verificar las condiciones de operación en el comedor escolar en la modalidad (AM-PM/ALMUERZO) teniendo en cuenta los estándares establecidos por el MEN mediante Resolución 335 de 2021 y Normatividad sanitaria vigente.

| PUNTAJE ESPERADO | 67 | PUNTAJE OBTENIDO | 66 | PORCENTAJE | 98,51 % | CALIFICACIÓN CUALITATIVA | Muy Bueno. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RANGOS DE CALIFICACIÓN | < 69% Deficiente | | De 70 a 84% Aceptable | | De 85 a 94% Bueno | | De 95 a 100% Muy Bueno |

**TOTAL DE MANIPULADORAS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| De 1 a 75 raciones | X | Según Pliego de condiciones contractual | Número de manipuladoras en el sitio | Observaciones: Se evidencia una (1) manipuladora de alimentos en sitio. |
| De 76 a 150 raciones | 2 | | 1 | |
| De 151 a 300 raciones | 3 | | | |
| De 301 a 500 raciones | 4 | | | |
| De 501 a 750 raciones | 5 | | | |
| De 751 a 1000 raciones | 6 | | | |
| De 1001 a 1500 raciones | 7 | | | |

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

**I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| A | El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. | C | Cumple |
| B | Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. | C | Cumple |
| C | Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. | NC | Techo en teja metálica acanalada y puertas del mismo material que dificultan las actividades de limpieza y desinfección |
| D | Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos o compartidos con los funcionarios de la sede para el uso del personal manipulador de alimentos, se encuentran en buen estado de funcionamiento y dotado con jabón, toallas de mano, papel higiénico, caneca y aviso de protocolo de lavado de manos. Evaluable. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS**

| PUNTAJE ESPERADO | 1 | PUNTAJE OBTENIDO | 1 | PORCENTAJE | 100% |
|---|---|---|---|---|---|

**II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 1 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos, cárnicos pulpas) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente. | 1 | |
| 2 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 3 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 4 | Se encuentra en el comedor el formato de reposición o entrega de faltantes. | 1 | |
| 5 | Se evidencia remisión de los complementos con diligenciamiento del recibido de los productos. | 1 | |
| 6 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 7 | Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 8 | Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la cual es visible, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir (kardex) con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima. | 1 | |
| 9 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O. | No se evidencia materia prima no conforme durante la visita. |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| PUNTAJE ESPERADO | 8 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 10 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 11 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 12 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 13 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 14 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 15 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 16 | Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso. Verificar registro de operador. | 1 | |
| 17 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad. | 1 | |
| 18 | Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado. | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN**

| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 9 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 19 | En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC. | 1 | |
| 20 | Se tiene estandarizada la porción servida y se cuenta con los utensilios para la misma (cucharas medidoras, balanza). | 1 | |
| 21 | Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido y de acuerdo a intercambios autorizados o arrastres informados. | 1 | |
| 22 | Se cumple con los gramajes de las preparaciones según aplique. (ver anexo formato de verificación gramajes). | 1 | |

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES**

| PUNTAJE ESPERADO | 4 | PUNTAJE OBTENIDO | 4 | PORCENTAJE | 100 % |
|---|---|---|---|---|---|

**V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 23 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio. | 1 | |
| 25 | Se evidencia la hoja de vida de cada uno de los manipuladores con la certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año). | 1 | |
| 26 | El personal manipulador-acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos y se cuenta con registros de capacitación. | 0 | No se evidencia en carpeta certificado de capacitación del mes de abril según Cronograma establecido por el operador. |
| 27 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas. | 1 | |
| 28 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 29 | Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura y de las diferentes áreas, ubicados en las instalaciones. De fácil limpieza y desinfección. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 30 | El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata). | N.O. | No se evidencia durante la visita ingreso de personal ajeno al comedor escolar. |
| 31 | Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en el contrato. | 1 | |
| 32 | Se puede evidenciar que el supervisor del operador ha realizado acompañamiento en la sede visitada | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 9 | PUNTAJE OBTENIDO | 8 | PORCENTAJE | 88,89 % |

## VI. PLAN DE SANEAMIENTO

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 33 | Todas las áreas y superficies (incluyendo techos) del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 34 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) | 1 | |
| 35 | Se encuentra la remisión de insumos de aseo del mes | 1 | |
| 36 | Se encuentra publicado el instructivo del uso (concentraciones, modo de preparación empleo y rotación), de los productos utilizados en los procesos de limpieza y desinfección y se encuentran los implementos requeridos como jeringas. | 1 | |
| 37 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 38 | Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 39 | La documentación aprobada del programa se encuentra en la carpeta de la sede. | 1 | |
| 40 | Existe registro al día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 41 | Los insumos de aseo y utensilios se encuentran completos, son suficientes y están almacenados adecuadamente, rotulados correctamente y corresponden a lo establecido y aprobado en el programa. | 1 | |
| 42 | Se evidencias baja ollas y toallas en buen estado y con mantenimiento higienico de las mismas | 1 | |
| 43 | Los lugares de dificil acceso (alacenas, debajo y encima de estantes y equipos, rincones escondidos, cauchos de congeladores y neveras) son higienizados periodicamente | 1 | |
| 44 | No se evidencian elementos o equipos en desuso dentro de la cocina o en el comedor escolar | 1 | |

### ABASTECIMIENTO DE AGUA

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 45 | Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higienico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. | 1 | |
| 46 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: | 1 | 16 de enero de 2026 por Expertos RBG |
| 47 | Se llevan registros de calidad del agua de suministro de la cocina de acuerdo a lo establecido en el programa. | 1 | |
| 48 | El agua para procesamiento es potable (via acueducto o hervido o filtrado según si la sede es urbana o rural) | 1 | Acueducto Veredal. |

### MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCION DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 49 | Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario con sus respectivas bolsas, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. | 1 | |
| 50 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 51 | El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |

| HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender | FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 52 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. | 1 | |
| 53 | Existe documentación del programa en la carpeta de la sede y registro del manejo de residuos sólidos y líquidos. | 1 | |
| 54 | Existe registro al dia de pérdidas y desperdicios de alimentos y estrategias de disminución descritas en el programa de manejo de residuos sólidos de acuerdo a las orientaciones dadas en el anexo técnico y la Ley 1990 de 2019. | 1 | |

**CONTROL DE PLAGAS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 55 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la última fumigación. | 1 | 16 de enero de 2026 por experto RBG |
| 56 | No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores. | 1 | |
| 57 | Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. | 1 | |

| TOTAL PLAN DE SANEAMIENTO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 25 | PUNTAJE OBTENIDO | 25 | PORCENTAJE | 100%. |

**VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI ES EVIDENCIADO)**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 58 | Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas). | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 59 | El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 60 | Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas prácticas de manufactura. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita |
| 61 | Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto. | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita. |
| 62 | Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente). | N.O. | No se evidencian vehículos durante la visita |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN (SI APLICA) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | N.A. | PUNTAJE OBTENIDO | N.A. | PORCENTAJE | N.A. |

**VIII. ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 63 | El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos. | 1 | Fecha última visita: 12-06-2025 % Cumplimiento: 95,5%. Concepto: Favorable |
| 64 | Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas. (termómetro de proceso, termómetro de frio y balanza). | 1 | |
| 65 | Se evidencian contramuestras de los menus almacenadas correctamente en congelación y rotuladas de acuerdo a las preparaciones. El personal cuenta con los elementos necesarios para la marcación y almacenamiento de estas. | 1 | |

| TOTAL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD Y LA INOCUIDAD | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100%. |

**IX. ENTREGA DE COMPLEMENTOS**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 66 | Para la entrega de complementos alimentarios, se realiza el registro diario de los beneficiarios en el formato correspondiente diseñado para tal fin por la UAPA, sin tachones ni enmendaduras. | 1 | |
| 67 | En muestreo aleatorio se confirma que quienes reciben el complemento son efectivamente los beneficiarios reportados en la cobertura entregada al operador. Ver formato RUB. | 1 | |
| 68 | Se encuentra el formato de suplencias y/o repitencias en la carpeta. Correctamente diligenciado. | 1 | |

| TOTAL ENTREGA DE COMPLEMENTOS | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100% |

**X. CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

**FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO AM-PM/ALMUERZO**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 69 | Existe extintor con fecha vigente de carga. | 1 | |
| 70 | Existe botiquín de primeros auxilios Tipo A que cumple con lo establecido en la normatividad vigente resolución 705 de 2007. (Gasas paquete x 20, esparadrapo de tela rollo de 4", bajalenguas, guantes de latex, banda elastica, banda de algodón, Yodopovidona 120 ml, solución salina 250 cc, termometro, tijeras, alcohol antiséptico 275 ml y Sulfadiazina de plata). Exclusivo para el personal de la cocina entregado por el operador. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 2 | PUNTAJE OBTENIDO | 2 | PORCENTAJE | 100 %. |

**XI. GESTIÓN SOCIAL**

| ÍTEM | ASPECTO A EVALUAR | PUNTAJE | DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO |
|---|---|---|---|
| 71 | En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con los canales de comunicación para las SPQR, y se encuentra en buen estado. | 1 | |
| 72 | Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplica en la sede educativa. | N.A. | La Escuela Rural el Pdio no se encuentra incluida en el cronograma de actividades de la estrategia de hábitos saludables. |
| 73 | Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar - CAE y actas de reunión del mismo. | 1 | |
| 74 | Se evidencia que el operador aplica encuestas de satisfacción a algunos beneficiarios del programa. | 1 | |

| TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| PUNTAJE ESPERADO | 3 | PUNTAJE OBTENIDO | 3 | PORCENTAJE | 100%. |

**CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES**

Se evidencia cumplimiento del % de los ítems evaluados obteniendo una calificación "Muy Bueno".
Se observa una oportunidad de mejora en cuanto a que no se encuentra en carpeta el soporte de capacitación correspondiente al mes de abril según cronograma de capacitación de la UT INNOVA PIEDECUESTA.

**OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA**

Ninguna

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

| DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA | | DATOS MANIPULADOR | | DATOS FUNCIONARIO SEDE | |
|---|---|---|---|---|---|
| NOMBRE | RENSO REYES GÓMEZ | NOMBRE | Rosalba Pera R | NOMBRE | Ma Fernanda Vargas |
| CARGO | 91513973 | CÉDULA | 37.618.418 | CARGO | Docente |
| FIRMA | | FIRMA | Rosalba Pera R. | FIRMA | |

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

# FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Versión 01

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Semana del Ciclo No. | Semana 3 | ETC | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | Ciudad/ Municipio | PIEDECUESTA | Fecha Visita | 05-05-2026 |
| Hora inicio | 7:00 am | | | | | | |
| Institución Educativa | Instituto del Oriente | Sede Educativa | Escuela Rural El Polo | | | Hora de terminación | 11:00 am |
| Dirección | Vereda El Polo | Operador | UT PIEDECUESTA INNOVA | | | No Contrato | CO1.PCCNTR.8680192 |
| Balanza – Marca | Ranger Quality Tool | Número de menú programado | 12 | Se presentaron intercambios | SI | NO X | NA |
| Balanza – Fecha de última calibración | 19-01-2026 | Número de menú entregado | 12 | Presentaron soporte de autorización | SI | NO | NA X |

Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado: 1, 3, X, 5, 7, 9 / 2, 4, 6, 8, 10

Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado: 1, 3, X, 5, 7, 9 / 2, 4, 6, 8, 10

## CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

### CICLO: PREESCOLAR

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | |
| Lácteo | Bebida cultivo lactor arequipe | 215 | 216 | 211 | 214 | 200 | C |
| Proteico | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Dedito de maiz | 34 | 38 | 38 | 36,6 | 30 | C |
| Fruta | Mango | 83 | 85 | 81 | 83 | 80 | C |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | | | | | | 40 | |
| Dulces | | | | | | 15 | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | | CUMPLE | 3 |
| | | | | | | NO CUMPLE | 0 |

### CICLO: PRIMARIA 1°- 2°- 3°

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | |
| Lácteo | Bebida cultivo lactor arequipe | 214 | 214 | 211 | 213 | 200 | C |
| Proteico | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Dedito de maiz | 48 | 43 | 44 | 45 | 40 | C |
| Fruta | Mango | 114 | 119 | 117 | 116,6 | 110 | C |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | | | | | | 50 | |
| Dulces | | | | | | 15 | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | | CUMPLE | 3 |
| | | | | | | NO CUMPLE | 0 |

### CICLO: PRIMARIA 4° Y 5°

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | |
| Lácteo | Bebida cultivo lactor arequipe | 215 | 214 | 215 | 214,6 | 200 | C |
| Proteico | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Dedito de maiz | 73 | 75 | 71 | 73 | 70 | C |
| Fruta | Mango | 120 | 119 | 119 | 119,8 | 110 | C |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | | | | | | 70 | |
| Dulces | | | | | | 20 | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | | CUMPLE | 3 |
| | | | | | | NO CUMPLE | 0 |

### CICLO: SECUNDARIA 6°- 7°- 8°- 9°

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | |
| Lácteo | Bebida cultivo lactor arequipe | | | | | 200 | |
| Proteico | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Dedito de maiz | | | | | 70 | |
| Fruta | Mango | | | | | 110 | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | | | | | | 100 | |
| Dulces | | | | | | 25 | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | | CUMPLE | |
| | | | | | | NO CUMPLE | |

### CICLO: SECUNDARIA 10° Y 11°

| Componente | Nombre del producto o Preparación | MUESTRA 1 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 2 Peso / Volumen (g/ml) | MUESTRA 3 Peso / Volumen (g/ml) | Peso promedio (g/ml) | Peso esperado (g/ml) | Concepto (C - N.C.) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA TARDE** | | | | | | | |
| Lácteo | Bebida cultivo lactor arequipe | | | | | 200 | |
| Proteico | | | | | | | |
| Cereal Acompañante | Dedito de maiz | | | | | 70 | |
| Fruta | Mango | | | | | 110 | |
| **RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO** | | | | | | | |
| Proteico | | | | | | | |
| Leguminosa | | | | | | | |
| Cereal | | | | | | | |
| Tubérculo | | | | | | | |
| Verdura | | | | | | | |
| Jugo | | | | | | | |
| **RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | | | | |
| Lácteo | | | | | | 200 | |
| D. del Cereal | | | | | | 100 | |
| Dulces | | | | | | 25 | |
| Fruta | | | | | | | |
| | | | | | | CUMPLE | |
| | | | | | | NO CUMPLE | |

| | LOTE | F.V. | C/NC |
|---|---|---|---|
| Lácteo | | | |
| D. del Cereal | | | |
| Dulces | | | |
| Fruta | | | |

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Se realizaron cambios en el menú? | SI | | NO | X | N.A. | |
| Los cambios están aprobados por la ETC? | SI | | NO | | N.A. | X |

Especifique en cuales preparaciones: No se realizan cambios al menú.

**TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES**

| PUNTAJE POSIBLE | PUNTAJE REAL | PORCENTAJE |
|---|---|---|
| 9 | 9 | 100% |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre del interventor | RENSO REYES GÓMEZ | Manipulador | Rosalba Perez R |
| Firma del interventor | | Firma | Rosalba Perez R. |

Nota: Se deja fiel copia del formato de visita en el comedor escolar.

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

# VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | MUNICIPIO DE PIEDECUESTA | | | | | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana | Jornada Tarde | Almuerzo |
| Fecha de la visita: | 05-05-2026 | Institución educativa: | Instituto del Oriente | | | | X | | |
| Operador: | UT PIEDECUESTA INNOVA | Sede educativa: | Escuela Rural El Polo | No Servicios | 35 | | | | |

**Datos del Menú a verificar**

Descripción del Menú: Menú 12: Bebida con leche sabor arequipe, dedutos de maiz, mango

**Verificación de materia prima**

| Materia Prima | Proveedor | Lote | Fecha vencimiento | Unidad de medida | Temperatura (aplica para productos de alto riesgo) | Cantidad esperada | Cantidad encontrada | Cantidad faltante | Caracteristicas Organolepticas | | | Cumplimiento (C/NC) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | color | olor | textura | |
| Avena sabor arequipe | Fortiavena | 190826 | 09/MAR/2027 | g | N.A. | 350 | 400 | 0 | C | C | C | C |
| Harina de maiz | Las Nieves | 11 08 26 | 11 FEB 27 | g | N.A. | 1980 | 2000 | 0 | C | C | C | C |
| Mango | Asociación de Pequeños Productores | N.A. | N.A. | Kg | N.A. | 7,40 | 7.40 | 0 | C | C | C | C |
| Leche en polvo | Indulecte | 1J140426 | 14 abr 2027 | g | N.A. | 638,4 | 760 | 0 | C | C | C | C |
| Aceite | Ideal | 27/04/2026 | 27 02 2027 | mL | N.A. | 405 | 500 | 0 | C | C | C | C |
| Azúcar | JR | 11/04/26 | 11/ABR/2027 | g | N.A. | 285 | 250 | 0 | C | C | C | C |
| Sal | Unisal | 0426 | No registra | g | N.A. | 70 | 100 | 0 | C | C | C | C |

**Observaciones :**

Se evidencia Cumplimiento.

| Observaciones de quien recibe la visita | MANIPULADOR DE ALIMENTOS | INTERVENTOR |
|---|---|---|
| Ninguna | Roselba Perez Ramirez | |
| | Nombre: Roselba Perez Ramirez | Nombre: RENSO REYES GÓMEZ |
| | Documento: 37.618.498 PTA | Documento: 91513973 |
| | Cargo: Manipuladora | Cargo: INTERVENTOR DE CAMPO |