AV. 7N No 17A-58 QUINTA GRANADA -PIEDECUESTA

CONTROL DE HABITOS HIGIENICOS DEL MANIPULADOR

NOMBRE DIANA CASTRO | MES MAYO | AÑO 2026

PARAMETROS DE EVALUACION		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACION/ ACCION CORRECTIVA
DOTACION COMPLETA	CAMISA				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
	PANTALON				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
	CALZADO				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
	COFIA				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
	TAPABOCAS				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
	GUANTES				C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
MANTIENE LIMPIA LA DOTACION					C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
NO UTILIZA JOYAS					C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
MANTIENE UÑAS CORTAS Y SIN ESMALTE					C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
MANTIENE RECOGIDO EL CABELLO					C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
LAVA LAS MANOS CADA VEZ QUE SEA NECESARIO					C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
NO COME EN EL AREA DE PROCESO					C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
NO SALE CON EL UNIFORME DE LA PLANTA					C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-
LAVA Y DESINFECTA SU CALZADO					C	C	C	C	C	C		C	C	C	C	C	C			C	C	C	C	C		C	C	C	C				-

CUENTA CON CERTIFICADO MEDICO SI X NO ____

C: CUMPLE NC: NO CUMPLE

VERIFICO: Diana Pinzon

Powered by CamScanner

1185

Controlamos Plagas
Cuidando
el Medio Ambiente

2026-03-14 | Reporte de servicio | 1164083

Fecha inicio: marzo 14 de 2026 a las 01:30 p. m. | Fecha fin: marzo 14 de 2026 a las 03:29 p. m.

- **Empresa:** PEDRO GOMEZ ANAYA
- **Dirección:** CONJUNTOS DOÑA JULIA - Carrera 14 #9-22 BARRIO SAN ANTONIO, Piedecuesta, Santander

ACTIVIDAD REALIZADA: Desinsectación

CONTROLES Y PRODUCTOS APLICADOS

Control	Área	Producto	Método	Dosis	Cantidad Utilizada	Lote	RSA	F. Vto
Insectos	Internas	Vapor de agua	Choque Térmico					
Cucarachas	Puntos estratégicos	Fipronil gel	Gel					
Insectos	Instalaciones eléctricas	Dióxido de Silicio	Espolvoreo					
Insectos	Sifones y Rincones	Alfacipermetrina - Fendona	Aspersión	5 ml/L	90 ml	004-24-15600	292-2008	30-10-2026

GRADO DE INFESTACIÓN

Plaga	Nivel
Blattella germanica	Nulo
Periplaneta americana	Nulo
Aedes aegypti	Nulo

OBSERVACIONES / HALLAZGOS

1. se realiza limpieza y desinfección de equipo antes y después de uso, se realizó la aplicación y dióxido de silicio en puntos estratégicos para el control de cucarachas, también se realizó la aplicación de choque térmico en mesones, estanterías, se realizó la aplicación de producto en sifones, rejillas, baños, cocina, oficinas, bodega de productos terminados,, bodega de materia prima, dé empaques, y en áreas asignadas por la persona encargada del momento para el control de insectos

---

Nota: En caso de desinsectación se puede volver a ingresar al área después de **120** minutos

REALIZÓ: **Manuel Gregorio Agamez Suarez**

Powered by CamScanner

1186

SOLFUSEG

...nes en Fumigación y
...uridad Industrial.

N° 02 1582-238J

Certificado

Certificado Sanitario N° 029-2025

Se hace constar que: Condimentos Doña Julia **NIT: 91200749-7**

Ubicado en: Carrera 14 #9-22 San Antonio-Piedecuesta **Teléfono: 3044834137**

Ha cumplido en la realización de los controles de saneamiento ambiental, manejo integrado de plagas, lavado de dos (2) tanques de 250L , se expide la presente certificación para dar cumplimiento con las exigencias sanitarias.

FECHA DEL SERVICIO: 9 AGOSTO 2025
PRÓXIMO CONTROL: 9 AGOSTO 2026
FIRMAS:

Técnico Aplicador **Representante Legal** **Sellos**

Calle 112 # 32-03 Teléfono 6312098 – Celular 302 4604841 Floridablanca-Santander
E-mail: solfusegdistribuidor@Hotmail.com / www.solfuseg.com

...e certificado es válido como requisito obligatorio ante la SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

Powered by CamScanner

1167

	FORMATO DE DIAGNÓSTICO DE CONTROL Y PREVENCIÓN DE PLAGAS	Versión: 01
		Fecha: 01/01/2025
	PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS	Código: FO- 007

DIAGNOSTICO MENSUAL

RESPONSABE DEL DIAGNOSTICO:	Leidy Tresparicios	AÑO:	2026	MES:	MAYO

ASPECTOS A EVALUAR

ESCALA VALORATIVA DE CUMPLIMIENTO PARA DESARROLLAR EL DIAGNOSTICO DEL PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS	MARQUE CON X SU SELECCIÓN REALICE OBSERVACIONES CUANDO SEA NECESARIO		
1. ALREDEDORES Y ACCESOS	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Alrededores y vías de acceso libres de empozamiento de agua	X		—
Ausencia de lotes baldíos, pasto alto o huecos en los alrededores	X		—
Las puertas tienen una luz inferior menor de 1cm de alta	X		—
Los marcos de las puertas y ventanas son herméticos	X		—
Paredes y techos libres de rotos o respiraderos	X		—
EDIFICACIONES E INSTALACIONES	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Escaleras, pasos y otras estructuras elevadas libres de nidos de animales	X		—
Paredes inferiores lisas libres de ranuras	X		—
Facilidad de limpieza y desinfección	X		—
Iluminación suficiente	X		—
Ventilación adecuada y en buen estado de limpieza	X		—
Desagües con rejillas a prueba de ingreso de roedores	X		—
3. EQUIPOS Y UTENSILIOS	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Equipos libres de ángulos u otros sitios de difícil acceso interior	X		
Equipos instalados a distancias adecuadas de las paredes	X		
4. ESTADO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Limpieza frecuente para evitar acumulación de suciedad	X		
Ausencia de materiales caídos en equipos en desuso	X		
Proteccion de las materias primas contra la contaminación de plagas	X		
5. MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Área independiente y en buen estado de aseo	X		
Recipientes tapados y limpios	X		
Residuos sólidos retirados con la frecuencia suficiente	X		
6. MANEJO DE EFLUENTES LIQUIDOS	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Conducciones cerradas y limpias	X		
Rejillas seguras contra el ingreso de ratas de alcantarilla	X		
7. HUELLAS PRESENCIA DE PLAGAS	**CUMPLE**	**NO CUMPLE**	**OBSERVACIONES**
Ausencia de huellas de senderos de roedores u hormigas	X		
Ausencia de nidos al interior de la planta y sus alrededores	X		
Ausencia de excrementos de roedores u otros	X		

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

Condimentos Doña Julia

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE PRESENCIA DE PLAGAS - SEMANAL

Versión: 01

Fecha: 01/01/2025

PROGRAMA DE MANEJO INTEGRADO DE PLAGAS

Código: FOr-006

AÑO: 2026 MES: Mayo

PLAGA (Marcar con una "X" sobre el recuadro de la plaga presente en cada uno de las areas)

ÁREA	SEMANA	ROEDOR		INSECTOS						OBSERVACIONES	ACCIÓN CORRECTIVA
				CUCARACHA		MOSCAS		HORMIGA			
		SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO		
Área de producción	1		X		X		X		X	—	—
	2		X		X		X		X		
	3		X		X		X		X		
	4		X		X		X		X		
Área de almacenamiento de MP e insumos	1		X		X		X		X	—	—
	2		X		X		X		X		
	3		X		X		X		X		
	4		X		X		X		X		
Área de producto terminado almacenamiento	1		X		X		X		X	—	—
	2		X		X		X		X		
	3		X		X		X		X		
	4		X		X		X		X		
Área de envasado	1		X		X		X		X	—	—
	2		X		X		X		X		
	3		X		X		X		X		
	4		X		X		X		X		
Baño y vestier	1		X		X		X		X	—	—
	2		X		X		X		X		
	3		X		X		X		X		
	4		X		X		X		X		

FIRMA DEL RESPONSABLE DEL DILIGENCIAMIENTO	FIRMA DEL RESPONSABLE DE AUTORIZACIÓN O SEGUIMIENTO DEL FORMATO
Léidy Tresplacios	Léidy Tresplacios.

Powered by CamScanner

HAVERHILL

ANEXO 10

Piedecuesta, 11 de junio de 2026

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

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

Cordial saludo.

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

ESTADO DE SPQR

En el mes de MAYO de 2026 se presentaron cuatro SPQR, las cuales se encuentran cerradas a conformidad.

#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 11/06/2026**

#SPQR	FECHA	SEDE	DETALLE DE SPQR	ESTADO
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 integrantes de los CAE de las instituciones educativas.	**CERRADA 20/05/2026**
07-26	20/05/2026	IE Curos	Queja de madre de familia por trato por parte de las manipuladoras de la sede. 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 11/06/2026**
08-26	27/05/2026	Villanueva	Queja de padre de familia en el marco del segundo seguimiento del CAE. 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. Se realizaron dos seguimientos por parte de la interventoría en	**CERRADA 11/06/2026**

#SPQR	FECHA	SEDE	DETALLE DE SPQR	ESTADO
			donde se realizan observaciones al operador para que los proveedores mejores la adherencia de las tintas en el empaque. Se observa consumo adecuado de las frutas por parte de los beneficiarios del programa.	

ESTADO DE CAP

En el mes de mayo de 2026 no se presentó ningún CAP. Los CAP de meses anteriores se encuentran cerrados a conformidad.

Atentamente,

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Gmail

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

SPQR 05-26 VARIOS SNP ABRIL

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 12 de mayo de 2026 a las 9:28 a.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 11 de mayo de 2026.

SPQR 05-26

Señor
Sergio Enrique Delgado Centeno
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA POR SPQR DERIVADA DE OBSERVACIONES DE LOS SEGUIMIENTOS NO PRESENCIALES DEL MES DE ABRIL DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; y por medio de este oficio solicitamos plan de mejora frente a observaciones dejadas por los funcionarios de las sedes educativas en el marco de los seguimientos no presenciales que realizó la interventoría en el mes de abril de 2026.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

SPQR 05-26.xlsx
114K

Piedecuesta, 11 de junio de 2026.

Consecutivo SPQR 05-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE SPQR 05-26- OBSERVACIONES SEGUIMIENTOS NO PRESENCIALES ABRIL 2026**

Cordial saludo.

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

El operador presenta evidencia de comodato de elementos, explicación sobre los requisitos de menús de la resolución 335 de 2021, ajuste de menus y explicación sobre la contratación de manipuladoras por sede.

Una vez validadas las acciones y evidencia del plan de mejora la interventoría avala la eficacia de estas y realiza cierre a la SPQR 05-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA

FECHA SPQR	ITEM	SEDE	SITUACIÓN	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO
11/5/2026	5	VARIAS SEDES- OBSERVACIONES DE SEGUIMIENTOS NO PRESENCIALES ABRIL	•Evitar productos altos en azúcar, dar más frita (Colegio Nuestro Señor de la Buena Esperanza) •Se hace necesario una auxiliar para que colabore en temas. Administrativos y demás. (Concentración María Auxiliadora) •Tener presente algunas solicitudes de padres de bachillerato que han solicitado el PAE por condiciones económicas de su núcleo familiar, son 10 padres de familia aproximadamente. (Concentración Francisco de Paula Santander) •Realizar algunos ajustes en los menús principalmente en las ensaladas (Colegio Luis Enrique Figueroa Rey) •Se requiere un sartén grande. Enviar las frutas maduras. (Escuela rural Santa Rita) •Ya que es industrializado tratar al máximo de rotar y dar a los niños más productos novedosos, en frutas ejemplos mango de azúcar, durazno de buena calidad. (Escuela rural Blanquisca) •Cambio de fruta, papaya. (Escuela rural Miraflores). •Estar pendientes con algunos productos que vienen en mal estado. (IE Faltriquera sede A).	1. **Nuestro señor de la buena Esperanza**: Se informa a la sede Educativa, que de acuerdo a la modalidad focalizada con ración industrializada, el operador junto con la ETC, ha hecho la selección de alimentos industrializados, tratando de incluir los alimentos con menos azúcar y colorantes artificiales, entre otros, así como la inclusión de mínimo dos veces a la semana de leche entero, para tratar de disminuir el consumo diario de bebidas con azúcar. Sin embargo se debe recordar que como son alimentos industrializados por norma nacional deben declarar en su etiquetado el exceso de azúcar, sodio, o grasas; es importante gestionar para la migración a modalidad preparada en sitio, que es la modalidad donde no se presenta el consumo de estos alimentos industrializados. Frente a su solicitud de dar mas FRITAS para la modalidad CAJMIT se llevará solicitud al equipo PAE de la alcaldía para las modificaciones que se incluiran a partir del mes de junio. Anexo 1. Minuta patrón ración industrializada. 2. **Concentración María Auxiliadora**: se informa a la sede educativa, que el operador cumple con el numero de manipuladora establecidas de acuerdo a la resolución y al pliego de condiciones del contrato de la Alcaldía de Piedecuesta, quienes son responsables tanto de las actividades operativas como administrativas del programa en el punto de atención, teniendo en cuenta que el número de manipuladoras contempladas en la tabla de numero de personas por ración de acuerdo a la modalidad preparada en sitio, corresponde a un presupuesto de ración que es el que cancela la Alcaldía al operador, no se cuenta con mas presupuesto para contratar personal adicional.Anexo 2. Cuadro de cantidad de manipuladoras por jornada laboral versus cupos de atención. 3. **Concentración Francisco de Paula Santander**: Se informa a la sede educativa, que todos los temas relacionados con ampliación o asignación de cobertura, se debe realiza a la secretaria de educación directamente, de manera escrita por correo electronico, ya que el operador, no tiene manejo de cobertura para las sedes educativas. 4. **Colegio Luis Enrique Figueroa Rey:** se informa a la sede educativa, que durante el mes de junio se realizará ajuste algunas preparaciones del ciclo de menús de almuerzo, sin embargo se recuerda que para el mes de mayo, se implemento cambios en bebidas, algunas proteinas y pastas, de acuerdo a las observaciones recibidas. Se trabajará en las ensaladas durante el mes de junio de 2026. Anexo 3. ciclo de menús almuerzos con ajuste desde el mes de mayo. 5. **Escuela rural Santa Rita**: se informa a la sede educativa, que el operador envio en calidad de comodato un sartén para fritos al comedor escolar. Se informa tambien, que las frutas se despachan en estado de maduración pintonas o verdes, de acuerdo al tiempo de vida útil de la fruta, ya que si se envia madura desde el dia jueves, las frutas se van a deteriorar para el momento de consumo. Las manipuladoras cuenta con herramienta de arrastre de menús en el caso, que alguna fruta no se madure en el tiempo, para moverlas a dias miercoles, jueves o viernes de acuerdo al estado de maduración, para entregarla lista para consumo al beneficiario. Esta información de arrastre debe ser reportada al operador, para la correspondiente notificación a la interventoría del contrato y la secretaría de educación. Anexo 4. Registro fotografico entrega de sarten en comodato. 6. **Blanquisca**: se informa a la sede educativa, que se cuenta con un ciclo de 20 menus para la modalidad ración industrializada, donde los productos por vida util que se manejan son panes, galletas, tortas, muffins y rosquitas, cambiando sus sabores, para mayor aceptabilidad y cumpliendo con el principio de variedad, si bien la resolución pide solo 10 menus, desde la secretaria de educación se amplio a 20 menus en busaca de esa variedad. Igualmente se hace entrega de mangos, duraznos y otras frutas, de acuerdo a la temporada de cosecha en el pais. Anexo 5. Ciclo de menú ración industrializada. 7. **Escuela rural miraflores**: Se informa a la sede educativa, que la papaya es una fruta programada en el ciclo de menús solo una vez en el ciclo de 20 días, y se ha entregado en intercambio maximo 2 veces mas en el ciclo de 20 dias, adicional es la fruta que mejora la digestión de niños y adultos convirtiendose en una de las necesidades de habitos de consumo a mejorar y promover dentro de toda la población. Por tanto no se retirara esta fruta del ciclo de menús como se ha contestado en multiples ocasiones al comité CAE, seguimientos telefonicos, seguimientos presenciales entre otros. Se recuerda la **IMPORTANCIA de FOMENTAR** los buenos habitos de alimentación y el refuerzo de consumo de frutas y verduras de todos los colores y variedads de acuerdo a los solicitado en la resolución 0035 de 2021 de la UAPA programa PAE en su anexo de alimentación saludable y sostenible para la población colombiana. 8. **IE Faltriquera sede A:** Se informa a la sede educativa, que se hace capacitación de refuerzo con el personal manipulador, para reportar durante la recepción del mercado así, como durante la semana de ejecución cualquier situación que se presente con la calidad o cantidad de las materias primas enviadas, que puedan sufrir durante su transporte o almacenamiento en la sede educativa. Desde la bodega del operador el dia de despacho, se realiza la verificación y supervisión de la cantidad y calidad de los alimentos que se cargan en la ruta y se firma a conformidad la entrega al transporte, de los insumos despachados.	Anexo 1. Minuta patrón ración industrializada Anexo 2. Cuadro de cantidad de manipuladoras por jornada laboral versus cupos de atención. Anexo 3, ciclo de menús almuerzos con ajuste desde el mes de mayo Anexo 4. Registro fotografico entrega de sarten en comodato Anexo 5. Ciclo de menú ración industrializada	CERRADO

Anexo 1. MINUTA PATRON MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA

4.3.2 Minutas Patrón, modalidad Industrializada

Tabla 18. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de peso neto[2]				
			Nivel preescolar	Nivel primaria grados: 1ro, 2do y 3ro	Nivel primaria grados: 4to y 5to	Nivel secundaria	Nivel media y ciclo complementario
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	Todos los días	Bebida 180 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3	Bebida 200 cm^3
			15 g (queso en caso de suministrarlo)	20 g (queso en caso de suministrarlo)	25 g (queso en caso de suministrarlo)	35 g (queso en caso de suministrarlo)	45 g (queso en caso de suministrarlo)
Cereal acompañante	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días (derivados de cereal)	12 g - 40 g	12 g - 60 g	24 g - 70 g	32 g - 95 g	32 g - 120 g
Frutas	Grupo II. Frutas y verduras	3 veces por semana (fruta)	Mínimo 100 g	Mínimo 100 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g	Mínimo 120 g
Postre	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas Grupo VI. Azúcares	2 veces por semana (frutos secos y semillas o azúcares)	12 g - 40 g	12 g - 40 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g	13 g - 50 g

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. En caso del componente leche y productos lácteos se suministra la bebida o el queso; en el caso del componente Postre que se presentan opciones de dos grupos de alimentos, se selecciona el alimento de uno de los grupos, según la planeación de la Entidad Territorial.

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

Aporte Nutricional Minuta Patrón - Modalidad Industrializada

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
NIVEL PREESCOLAR							
Aporte mínimo minuta patrón	280	7,7	8,7	41,7	162	1,4	246
Recomendaciones diarias	1300	32,5	36,1	211,3	700	5,6	1133
Adecuación total	22%	24%	24%	20%	23%	24%	22%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: PRIMERO, SEGUNDO Y TERCERO							
Aporte mínimo minuta patrón	351	9,7	11,2	51,8	194	1,8	329
Recomendaciones diarias	1629	40,7	45,3	264,7	800	6,2	1200
Adecuación total	22%	24%	25%	20%	24%	28%	27%
NIVEL PRIMARIA GRADOS: CUARTO Y QUINTO							
Aporte mínimo minuta patrón	427	11,3	13,6	63,3	218	2,2	403
Recomendaciones diarias	1994	49,9	55,4	324,0	1100	8,7	1500
Adecuación total	21%	23%	25%	20%	20%	25%	27%
NIVEL SECUNDARIA							
Aporte mínimo minuta patrón	511	13,7	16,9	74,5	248	2,8	522
Recomendaciones diarias	2491	62,3	69,2	404,8	1100	9,5	1500
Adecuación total	21%	22%	24%	18%	23%	29%	35%
NIVEL MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO							
Aporte mínimo minuta patrón	577	15,7	19,4	83,0	274	3,3	622
Recomendaciones diarias	2900	72,5	80,6	471,3	1100	11,8	1500
Adecuación total	20%	22%	24%	18%	25%	28%	41%

Fuente: Construcción UAPA.

Anexo 2. CUADRO CANTIDAD MANIPULADORAS PARA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO POR JORNADA

Los parámetros para determinar el número de manipuladores de alimentos requeridos en los establecimientos educativos que operen bajo la modalidad de ración preparada en sitio son los siguientes:

De 1 a 75 raciones	De 76 a 150 raciones	De 151 a 300 raciones	301 a 500 raciones	501 a 750 raciones	751 a 1000 raciones	1001 a 1500 raciones
1	2	3	4	5	6	7

Nota 1: Todo cambio de personal, debe realizarse según resolución 2346 de 2007; y esta nueva vinculación debe estar adherida a los parámetros mencionados, dando cumplimiento a las exigencias respecto a personal manipulador.

Nota 2: Mantener en la Sede Administrativa y unidades de servicio, un archivo físico con la información de todo el personal, tanto administrativo como manipulador, donde repose toda la documentación exigida.

Anexo 3. CICLO DE MENUS ALMUERZOS AJUSTE MAYO DE 2026

1200

REPORTE CICLOS DE MENÚS

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

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	RES SUDADA	CARNE AL CHIMICHURRI	PECHUGA EN SALSA CREMOSA	HUEVO REVUELTO	CUADRITOS DE PECHUGA APANADA
LEGUMINOSA SECA		FRIJOL GUISADO		ARVEJA	
CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIPS DE PLATANO	PAPA ENCHAQUETADA	YUCA FRITA	FRITA DE TRIGO	PAPA AL PEREJIL
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA CARTAGENA (Aderezo yogurt)	ENSALADA FRESCA (Vinagreta de maracuya)	PICO DE GALLO (citronette de cilantro)	ENSALADA DE TOMATE, REPOLLO Y ZANAHORIA (vinagreta de mango)	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE GUAYABA	LIMONADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE MOLIDA EN HAMBURGUESA	POLLO DESMECHADO	CARNE SALTEADA	PECHUGA JARDINERA	HUEVO PERICO
LEGUMINOSA SECA			GARBANZOS		LENTEJAS
CEREAL	ARROZ AL PEREJIL	ESPAGUETIS NAPOLITANOS	ARROZ PERLA	ARROZ ENCEBOLLADO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	MONEDAS DE PLATANO	MADURO COCIDO	PAPA PURÉ	AREPA MAIZ
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA COMUN	ENSALADA CON MANGO (Aderezo yogurt)	PIQUE (citronette de cilantro)	FRITA DE AHUYAMA	ENSALADA SEMIRUSA
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	NARANJADA
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE	POLLO SUDADO CON PAPA	HUEVO CON TOMATE	CROCANTES DE CERDO EN BBQ DE FRUTA	JULIANAS DE POLLO SALTEADA CON SABOR NARANJA
LEGUMINOSA SECA			LENTEJAS		ARVEJA
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CON GUISO	PATACON	AREPA DE TRIGO	PURE DE PAPA	MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA HOLANDISTA (Vinagreta de maracuya)	ENSALADA AMERICANA (Aderezo leche condensada)	ENSALADA VERDE EXPRESS (Aderezo de leche y cilantro)	ENSALADA CLASICA	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y LECHUGA (citronette de cilantro)
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE CURUBA CON LECHE	SORBETE DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	PECHUGA DESMECHADA	CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	HUEVO PERICO
LEGUMINOSA SECA			FRIJOL SUDADO		GARBANZOS GUISADOS
CEREAL	MACARRONES EN SALSA DORADA	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ PERLA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	PAPA ENCHAQUETADA	AREPA DE MAIZ	MADURO ACARAMELADO	PAPA PURE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA NUBE (Vinagreta de naranja)	ENSALADA PRIMAVERA (Vinagreta mango)	PICO DE GALLO (citronette de cilantro)	ENSALADA CIELO (Aderezo yogurt)	RODAJAS DE TOMATE Y PEPINO AL CILANTRO
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		YENNI LANDINEZ CRUZ	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 01845

* LA PREPARACION DE HUEVO PARA LAS SEDES DE COBERTURA PEQUEÑA, SE PUEDE MODIFICAR A HUEVO FRITO O COCIDO, DE ACUERDO A LA ACEPTACION DE LOS BENEFICIARIOS, PARA DAR VARIEDAD Y CUMPLIENDO CON EL GRAMAJE DE PESO SERVIDO

Anexo 4. REGISTRO FOTOGRAFICO DE ENTREGA DE SARTEN EN COMODATO SEDE SANTA RITA



Foto tomada el 20 de mayo de 2026

Anexo 5. CICLOS DE MENU RACION INDUSTRIALIZADA

REPORTE CICLOS DE MENÚS

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

SEMANA No. 1

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200 ml	Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena tradicional	Bebida láctea ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida a base de yogurt	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad fresa	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera
CEREAL ACOMPAÑANTE	40-120g	Pan con queso	Muffins con sabor a arequipe	Muffin con chips de chocolate	Galleta Casera (mini)	Galleta de coco
FRUTAS	100-120 g	Banano común, crudo	Manzana, cruda	Mandarina, cruda		
POSTRE	12 g - 25g				Panelita de leche	Bocadillo de Guayaba

SEMANA No. 2

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200 ml	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad Vainilla	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad chocolate	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera	Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena canela
CEREAL ACOMPAÑANTE	40-120g	Pan almojabana	Brownie	Muffin sabor vainilla	Galleta con chocolate	Galleta sabor a piña
FRUTAS	100-120 g	Banano, crudo	Mango, crudo	manzana, cruda		
POSTRE	12 g - 25g				Bocadillo de guayaba con dulce con leche (rollitos)	Granola con coco pasas

SEMANA No. 3

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200 ml	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera	Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena tradicional	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad fresa	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera
CEREAL ACOMPAÑANTE	40-120g	Roscon con bocadillo	Mantecada	Galleta Rizada	Rosquitas	Galleta Cuca
FRUTAS	100-120 g	Banano común, crudo	Manzana, cruda	Mandarina, cruda		
POSTRE	12 g - 25g				Dulce con leche	Bocadillo de guayaba dulce con leche (Combinado)

SEMANA No. 4

COMPONENTES	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	200 ml	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad fresa	Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena tradicional	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera	Leche liquida entera saborizada (UAT/UHT) ultra alta temperatura larga vida variedad vainilla	Leche UAT (UHT) ultra alta temperatura larga vida entera
CEREAL ACOMPAÑANTE	40-120g	Pan con sabor coco	Hojaldre de queso y arequipe	Ponque combinado (chocolate y banano)	Galleta sabor a naranja	Galleta de Avena con chips de chocolate
FRUTAS	100-120 g	Banano común, crudo	Manzana, cruda	Mandarina, cruda		
POSTRE	12 g - 25g				Bocadillo de guayaba con dulce de coco y dulce con leche (tricolor)	Bocadillo de guayaba con mora

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	SANDRA MILENA PABON FLOREZ
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL: MND 03058

1205

Gmail SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

SPQR 06-26 OTROS CAE DE MARZO

3 mensajes

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 20 de mayo de 2026 a las 9:46 a.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 20 de mayo de 2026.

SPQR 06-26

Señor
Sergio Enrique Delgado Centeno
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA POR SPQR DERIVADA DE OBSERVACIONES DE OTROS COMITÉS CAE DE MARZO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; y por medio de este oficio solicitamos plan de mejora frente a observaciones dejadas por los CAE que oficiaron tarde sus actas de algunas sedes educativas en el marco de las reuniones del mes de marzo de 2026.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

SPQR PM 06-26.xlsx
116K

COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com> 20 de mayo de 2026 a las 6:06 p.m.
Para: SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

Cordial saludo,

Adjunto enviamos respuesta a SPQR PM 06-26 y soporte de las acciones realizadas.

Atentamente,

1206

[Texto citado oculto]

--

Sandra Milena Pabón Flórez | Coordinador - Nutricionista
MCD & CIA SAS | 313 4770726
Tel. (607) 6960407
Carrera 31 51 74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel, Bucaramanga
Carrera 13 32 93 Interior 3 Oficina 908 Edificio Baviera, Bogotá (601) 3585410

2 archivos adjuntos

SPQR PM 06-26.xlsx
118K

Soportes SPQR 06-26.pdf
8879K

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 20 de mayo de 2026 a las 9:51 p.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>, PAE PIEDECUESTA <pae@sempiedecuesta.edu.co>

Piedecuesta, 20 de mayo de 2026.

Consecutivo SPQR 06-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE SPQR 06-26- OTRAS OBSERVACIONES CAE MES DE MARZO**

Cordial saludo.

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

El operador presenta evidencia y respuesta para cada una de las observaciones así:

Ver oficio adjunto y soportes.

[Texto citado oculto]

CIERRE SPQR 06-26.pdf
9083K

1207

Gmail

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

Solicitud de fortalecimiento de supervisión y seguimiento al PAE

1 mensaje

GLORIA INES RICO <mipae@ensp.edu.co> 27 de mayo de 2026 a las 12:06 p.m.
Para: "spqrinterpae@gmail.com" <spqrinterpae@gmail.com>, rectoria@ensp.edu.co

Cordial saludo.

El Comité de Alimentación Escolar (PAE) de la Escuela Normal Superior de Piedecuesta, reunido el día 22 de mayo de 2026 en sesión de seguimiento al Programa de Alimentación Escolar – PAE, se permite poner en conocimiento algunas observaciones e inquietudes manifestadas por los padres de familia frente a la prestación del servicio en la sede B Villanueva.

Dentro de las situaciones evidenciadas se encuentran:

- Productos con apariencia de deterioro y poca aceptación por parte de los estudiantes
- Alimentos entregados con fechas de vencimiento próximas o poco visibles.
- Inconformidad frente a la calidad de algunas frutas suministradas.
- Necesidad de fortalecer los controles de calidad y seguimiento al servicio.

Por lo anterior, respetuosamente me permito solicitar:

1. Realizar visitas de supervisión más rigurosas y periódicas.
2. Verificar las condiciones de almacenamiento, transporte y conservación de los alimentos.
3. Revisar fechas de vencimiento y estado de los productos entregados por el operador del programa.
4. Acompañar la próxima reunión del Comité PAE, con el propósito de analizar las situaciones expuestas y definir acciones de mejora frente a la prestación del servicio; para ello, la institución informará oportunamente la fecha de realización de la reunion

Atentamente,

JHON ALVARO SANTAMARIA SANCHEZ
Rector

2 archivos adjuntos

ACTA N 2 COMITE PAE.pdf
2470K

OFICIO INTERVENTORIA PAE.pdf
233K

1206

Piedecuesta, 20 de mayo de 2026.

Consecutivo SPQR 06-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE SPQR 06-26- OTRAS OBSERVACIONES CAE MES DE MARZO**

Cordial saludo.

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

El operador presenta evidencia y respuesta para cada una de las observaciones así:

1. INSTITUTO DEL ORIENTE

ESCUELA RURAL EL POLO:

Se informa al comité CAE, que el consumo de frutas como papaya, que es una fruta altamente digestiva y con beneficios para la salud de los niños, así como las demás frutas del ciclo, deben ser suministradas junto con el complemento de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón de la resolución 0335 de 2021. Se debe trabajar desde la institución educativa y con los padres de familia, en hábitos saludables que promuevan el consumo de las frutas y verduras que hacen parte de ciclo de menú. Adicional este alimento solo es entregado una vez en el ciclo y máximo 2 días, si se presenta algún intercambio, por lo tanto, NO SE ACEPTA y no se eliminará del ciclo de menús.

ESCUELA RURAL LA NEVERA Y CRISTALES:

Se informa a la sede rural, que el ciclo de menú de complemento alimentario jornada de la mañana, cuenta con un ciclo de 20 días, en los cuales semanalmente se tiene variedad de bebidas como chocolate con leche, jugos con leche y avena saborizada y la natural, esto en cumplimiento del ciclo de menú establecido por la ETC en el pliego de condiciones para operación del programa PAE del municipio de PIEDECUESTA. Teniendo en cuenta el cumplimiento de la resolución en una alimentación saludable, se recuerda la importancia del consumo de avena, para la salud intestinal de los niños beneficiarios.

ESCUELA RURAL SEVILLA:

Se informa a la sede educativa, que se tendrá en cuenta su observación, para próximas vigencias, pues en la actual vigencia contratada 2026, se estableció el ciclo de menús y se

evaluó la aceptabilidad, dejando la frecuencia de una ensalada con fruta semanal. Pero se informará para próximas vigencias. 2. Se informa también que se cuenta con variedad de pulpas de frutas que se suministran a través de los 20 ciclos de menús, por tanto, no es cierto que no haya diversidad de sabores, igualmente la cantidad de pulpa suministrada cumple con lo solicitado en fruta para la minuta patrón de modalidad almuerzo. 3. Se informa a la sede que el operador entrega la cantidad completa de alimentos programados de acuerdo con la minuta patrón y análisis nutricional para cada uno de los componentes del menú de almuerzo, de acuerdo con los gramajes por grupos escolar. 4. Se informa a la sede educativa, que el operador ha enviado diferentes marcas de harina de maíz, como la nieve, arepa arepa, las cuales cumplen con las solicitudes de ficha técnica requeridas por el programa PAE. 5. Se informa también que se cumple con lo establecido en el ciclo de menú por tanto NO TODAS las fritas llevan queso y bocadillo, ya que NO está contratado de esa manera desde el proceso de licitación, y el operador dá cumplimiento al contrato firmado. 6. Igualmente en la modalidad complemento alimentario jornada de la mañana/jornada de la tarde preparado en sitio, se cuenta con un ciclo de 20 menús, donde se ofrece variedad de frutas, en porción, teniendo en cuenta las frutas de cosecha de la región y temporada. Por tanto, si hay diversidad en la fruta entregada.

ESCUELA RURAL ZARAGOZA:

Se envió timbo para almacenamiento de alimentos a la sede educativa.

ESCUELA RURAL CACAOS:

Se informa a la representante del comité CAE que todas las harinas de trigo enviadas en las diferentes marcas manejadas son leudantes, durante todo el presente contrato.

2. COLEGIO HOLANDA

ESCUELA RURAL EL DUENDE:

Se recuerda a la sede educativa que el mercado se envía de acuerdo con lo programado en el ciclo de menú en gramajes para todos los grupos de alimentos, igualmente la manipuladora está capacitada en la preparación y gramaje de servido de los alimentos para el total de niños focalizados en la sede educativa. No se hará envío de azúcar ADICIONAL a la establecida en la minuta patrón, pues INCUMPLE con la resolución del programa PAE en promoción de alimentación saludable y sostenible de la Uapa. Igualmente se informa a la sede, tener en cuenta la promoción y educación en hábitos saludables con los beneficiarios y padres de familia, para mejorar estilos de vida y alimentación saludable.

ESCUELA RURAL LA ESPERANZA:

Se informa a la sede educativa, que se realizó ajuste al ciclo de menús de modalidad almuerzo teniendo en cuenta las observaciones recogidas durante el primer trimestre de los diferentes beneficiarios y comités CAE del programa. 2. Se realizará capacitación de refuerzo en limpieza y desinfección al personal manipulador de alimentos, para el cumplimiento de la limpieza de mesas en cada cambio de turno. Se recuerda a la sede educativa, que la responsabilidad de dotación de mobiliario (mesas y sillas) del restaurante escolar, es de la sede o institución educativa. El operador envió una mesa en calidad de comodato para la atención por turnos en la sede. 3. Se informa que la conexión de gas no tiene fuga, se presentó una situación aislada para el mes de marzo, donde el cilindro de gas que está en la parte exterior del comedor fue movido por alguien, quien generó que se escapara el gas de la bombona, por tanto, todo el gas se salió, el operador, por medio de la empresa de suministro de gas COLGAS, realizo la visita de inspección y cambio del regulador y del cilindro y dejo advertencia de mantener cerrado al terminar la jornada laboral. 4. Se informa al comité CAE, que no es posible el cambio de AREPA por FRUTA, ya que son alimentos que pertenecen a grupos alimentarios distintos con componentes

distintos que no cumplen con el aporte nutricional solicitado en la resolución 0335 de 2021 del programa PAE.

ESCUELA RURAL SAN MIGUEL:

Se recibe su observación el operador envío un técnico para mantenimiento del lavaplatos sin embargo un padre de familia de la sede educativa realizó la reparación de este. Frente al tema de blanqueamiento de paredes, el comedor escolar requiere pintura de las instalaciones, las cuales son responsabilidad de la institución educativa.

3. COLEGIO CARLOS VICENTE REY

se tiene en cuenta su solicitud, y se realizará refuerzo en la preparación de las pastas, y jugo de guayaba a las manipuladoras de alimentos del restaurante escolar.

Una vez validadas las acciones y evidencia del plan de mejora la interventoría avala la eficacia de estas y realiza cierre a la SPQR 06-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA

FECHA SPQR	ITEM	SEDE	SITUACIÓN	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO
19/5/2026	6	VARIAS SEDES- OBSERVACIONES DE REUNIÓN CAE- MARZO-ABRIL	**13. INSTITUTO DEL ORIENTE** **Escuela rural el Polo** Los niños no disfrutan el refrigerio cuando es papaya le sugerimos cambiarla **Escuela rural la Nevera** Disminuir la ingesta de avena o coladas y reemplazar por jugos naturales Escuela rural Sevilla *Grados 10 y 11 solicita el representante de estudiantes que se den 2 veces a la semana ensalada agridulce (frutas) *Que haya diversidad de sabores en las pulpas para el jugo y mas cantidad para que no quede sin sabor *Aumentar un poco en las raciones para los chicos de almuerzo (proteina) *Sugerencia cambiar marcas de harina para las arepas y fritas agregar queso y bocadillo, siempre *Cambiar las frutas por semana que haya mas diversidad **Escuela rural Zaragoza** *Se necesita en la sede un recipiente para almacenamiento de mercado **Escuela rural Cristales** *Varias la avena por aguapanela o jugos **Escuela rural Cacaos** La madre de familia representante del comité CAE Mariney Flórez comenta que las arepas las hacen con harina de trigo no leudante por tanto quedan secas , no se tiene el crecimiento adecuado, se pide envíen harina leudante como lo hacían antiguamente	**ESCUELA RURAL EL POLO:** Se informa al comité CAE, que el consumo de frutas como papaya, que es un fruta altamente digestiva y con beneficios para la salud de los niños, así como las demás frutas del ciclo, deben ser suministradas junto con el complemento de acuerdo a lo estipulado en la minuta patron de la resolucion 0335 de 2021. Se debe trabajar desde la institución educativa y con los padres de familia, en hábitos saludables que promuevan el consumo de las frutas y verduras que hacen parte de ciclo de menú. Adicional este alimento solo es entregado una vez en el ciclo y máximo 2 días, si se presenta algún intercambio, por lo tanto NO SE ACEPTA y no se eliminara del ciclo de menús. **ESCUELA RURAL LA NEVERA Y CRISTALES:** Se informa a la sede rural, que el ciclo de menú de complemento alimentario jornada de la mañana, cuenta con un ciclo de 20 días, en los cuales semanalmente se tiene variedad de bebidas como chocolate con leche, jugos con leche y avena saborizada y la natural, esto en cumplimiento del ciclo de menú establecido por la ETC en el pliego de condiciones para operación del programa PAE del municipio de PIEDECUESTA. Teniendo en cuenta el cumplimiento de la resolución en una alimentación saludable, se recuerda la importancia del consumo de avena, para la salud intestinal de los niños beneficiarios. *Anexo 1: ciclo de menus modalidad CAJMJT*. **ESCUELA RURAL SEVILLA:** Se informa a la sede educativa, que se tendrá en cuenta su observación, para próximas vigencias, pues en la actual vigencia contratada 2026, se estableció el ciclo de menús y se evaluo la aceptabilidad, dejando la frecuencia de una ensalada con fruta semanal. Pero se informará para proximar vigencias. 2. Se informa tambien que se cuenta con variedad de pulpas de frutas que se suministran a traves de los 20 ciclos de menús, por tanto no es cierto que no haya diversidad de sabores, igualmente la cantidad de pulpa suministrada cumple con lo solicitado en fruta para la minuta patron de modalidad almuerzo. *Anexo 2. ciclo de menú Almuerzos*. 3. Se informa a la sede que el operador entrega la cantidad completa de alimentos programados de acuerdo a la minuta patrón y analisis nutricional para cada uno de los componentes del menú de almuerzo, de acuerdo a los gramajes por grupos escolar. *Anexo 3. Minuta Patrón modalidad almuerzo*. 4. Se informa a la sede educativa, que el operador ha enviado diferentes marcas de harina de maíz, como la nieve, arepa arepa, las cuales cumplen con las solicitudes de ficha tecnica requeridas por el programa PAE. 5.Se informa tambien que se cumple con lo establecido en el ciclo de menú por tanto NO TODAS las fritas llevan queso y bocadillo, ya que NO esta contratado de está manera desde el proceso de licitación, y el operador dá cumplimiento al contrato firmado. 6. Igualmente en la modalidad complemento alimentario jornada de la mañana/la/jornada de la tarde preparado en sitio, se cuenta con un ciclo de 20 menus, donde se ofrece variedad de frutas, en porción, teniendo en cuenta las frutas de cosecha de la region y temporada. Por tanto si hay diversidad en la fruta entregada. *Anexo 1: ciclo de menus modalidad CAJMJT*. **ESCUELA RURAL ZARAGOZA**. Se envió timbo para almacenamiento de alimentos a la sede educativa. *Anexo 4. Registro fotografico del timbo de almacenamiento* . **ESCUELA RURAL CACAOS:** Se informa a la representante del comité CAE que toda las harinas de trigo enviadas en las diferentes marcas manejadas, son leudantes, durante todo el presente contrato. *Anexo 5. Registro fotográfico de la harina enviada.*	Anexo 1. ciclo de menus modalidad CAJMJT Anexo 2. ciclo de menú Almuerzos Anexo 3. Minuta Patrón modalidad almuerzo. Anexo 4. Registro fotografico del timbo de almacenamiento Anexo 5. Registro fotografico de la harina enviada.	**CERRADA**
			COLEGIO HOLANDA **Escuela el Duende** Se evidencia que esta llegando muy poca azúcar para los jugos favor enviar mayor cantidad **Escuela rural la Esperanza** *La combinación del menú ejemplo (pastas con habichuelas) no combina ni hará con harina , revisar los menus que combinen *Mas mesas para mejorar la atención, que las mesas esten limpias para recibir los alimentos des pues de que pase cada grupo. *Enviar un técnico para revisión de conexiones de gas (ya que se presentaron fugas) *Reemplazar la arepa por fruta **Escuela rural San Miguel** *Arreglo de lavaplatos (Filtración del orillo del lavaplatos) *Blanqueamiento de paredes de la cocina	**ESCUELA RURAL EL DUENDE:** Se recuerda a la sede educativa que el mercado se envia de acuerdo a lo programado en el ciclo de menú en gramajes para todos los grupos de alimentos, igualmente la manipuladora esta capacitada en la preparacion y gramaje de servido de los alimentos para el total de niños focalizados en la sede educativa. No se hará envio de azucar ADICIONAL a la establecida en la minuta patrón, pues INCUMPLE con la resolución del programa PAE en promoción de alimentación saludable y sostenible de la Uapa. Igualmente se informa a la sede, tener en cuenta la promoción y educación en hábitos saludables con los beneficiarios y padres de familia, para mejorar estilos de vida y alimentación saludable. **ESCUELA RURAL LA ESPERANZA:** Se informa a la sede educativa, que se realizó ajuste al ciclo de menús de modalidad almuerzo teniendo en cuenta las observaciones recogidas durante el primer trimestre de los diferentes beneficiarios y comités CAE del programa. *Anexo 2. Ciclo de menú implementado en modalidad almuerzo desde mayo de 2026*. 2. Se realizará capacitación de refuerzo en limpieza y desinfección al personal manipulador de alimentos, para el cumplimiento de la limpieza de mesas en cada cambio de turno. Se recuerda a la sede educativa, que la responsabilidad de dotación de moviliario (mesas y sillas) del restaurante escolar, es de la sede o institución educativa. El operador envió una mesa en calidad de comodato para la atención por turnos en la sedes. *Anexo 6. Registro fotografico de la mesa enviada* . 3. Se informa que la conexión de gas, no tiene fuga, se presentó una situación aislada para el mes de marzo, donde el cilindro de gas que esta en la parte exterior del comedor fue movido por alguien, quien genero que se escpara el gas de la bombona, por tanto todo el gas se salió, el operador, por medio de la empresa de suministro de gas COLGAS, realizo la visita de inspección y cambio del regulador y del cilindro y dejo advertencia de mantener cerrado al terminar la jornada laboral. *Anexo 7. Registro fotografico del cambio de regular y cilindro* . 4. Se informa al comite CAE, que no es posible el cambio de AREPA por FRUTA, ya que son alimentos que pertenecen a grupor alimentarios distintos con componentes distintos que no cumplen con el aporte nutricional solicitado en la resolución 0335 de 2021 del programa PAE. *Anexo 3. Minuta patron modalidad Almuerzo*. **ESCUELA RURAL SAN MIGUEL:** Se recibe su observación el operador envio un técnico para mantenimiento del lavaplatos sin embargo un padre de familia de la sede educativa, realizó la reparación del mismo. *Anexo 8. Registro fotografico mesos arreglado* . Frente al tema de balnqueamiento de paredes, el comedor escolar requiere pintura de las instalaciones, las cuales son responsabilidad de la institución educativa. *Anexo 9. Oficio de gestión para pintura del comedor* .	Anexo 2. Ciclo de menú implementado en modalidad almuerzo desde mayo de 2026 Anexo 3. Minuta patron modalidad Almuerzo Anexo 6. Registro fotografico de la mesa enviada Anexo 7. Registro fotografico del cambio de regular y cilindro Anexo 8. Registro fotografico mesón arreglado Anexo 9. Oficio de gestión para pintura del comedor.	**CERRADA**
			12. COLEGIO CARLOS VICENTE REY Los estudiantes piden que tengan en cuenta en la preparación de los alimentos la sazón en las pastas y el jugo de guayaba	**COLEGIO CARLOS VICENTE REY:** se tiene en cuenta su solicitud, y se realizará refuerzo en la preparación de las pastas, y jugo de guayaba a las manipuladoras de alimentos del restaurante escolar.	NO APLICA	**CERRADA**

ANEXO 1. CICLO DE MENU COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA DE LA MAÑANA/JORNADA DE LA TARDE PREPARADA EN SITIO

REPORTE CICLOS DE MENÚS

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

SEMANA No. 1

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

SEMANA No. 2

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

SEMANA No. 3

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

SEMANA No. 4

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

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

ANEXO 2. CICLO DE MENU COMPLEMENTO ALMUERZO

REPORTE CICLOS DE MENÚS

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

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEÍCO	RES SUDADA	CARNE AL CHIMICHURRI	PECHUGA EN SALSA CREMOSA	HUEVO REVUELTO	CUADRITOS DE PECHUGA APANADA
LEGUMINOSA SECA		FRIJOL GUISADO		ARVEJA	
CEREAL	ARROZ VERDE	ARROZ AL AJILLO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	CHIPS DE PLATANO	PAPA ENCHAQUETADA	YUCA FRITA	FRITA DE TRIGO	PAPA AL PEREJIL
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA CARTAGENA (Aderezo yogurt)	ENSALADA FRESCA (Vinagreta de maracuya)	PICO DE GALLO (citronette de cilantro)	ENSALADA DE TOMATE, REPOLLO Y ZANAHORIA (vinagreta de mango)	GUISO DE HABICHUELA Y ZANAHORIA
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE CURUBA CON LECHE	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	SORBETE DE GUAYABA	LIMONADA	JUGO DE MANGO CON LECHE
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE MOLIDA EN HAMBURGUESA	POLLO DESMECHADO	CARNE SALTEADA	PECHUGA JARDINERA	HUEVO PERICO
LEGUMINOSA SECA			GARBANZOS		LENTEJAS
CEREAL	ARROZ AL PEREJIL	ESPAGUETIS NAPOLITANOS	ARROZ PERLA	ARROZ ENCEBOLLADO	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA GUISADA	MONEDAS DE PLATANO	MADURO COCIDO	PAPA PURÉ	AREPA MAIZ
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA COMÚN	ENSALADA CON MANGO (Aderezo yogurt)	PIQUE (citronette de cilantro)	FRITA DE AHUYAMA	ENSALADA SEMIRUSA
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	NARANJADA
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
ALIMENTO PROTEÍCO	GOULASH DE CARNE	POLLO SUDADO CON PAPA	HUEVO CON TOMATE	CROCANTES DE CERDO EN BBQ DE FRUTA	JULIANAS DE POLLO SALTEADA CON SABOR NARANJA
LEGUMINOSA SECA			LENTEJAS		ARVEJA
CEREAL	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	PAPA CON GUISO	PATACON	AREPA DE TRIGO	PURE DE PAPA	MADURO COCIDO
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA HOLANDISTA (Vinagreta de maracuya)	ENSALADA AMERICANA (Aderezo leche condensada)	ENSALADA VERDE EXPRESS (Aderezo de leche y cilantro)	ENSALADA CLASICA	ENSALADA DE ZANAHORIA, CEBOLLA Y LECHUGA (citronette de cilantro)
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE CURUBA CON LECHE	SORBETE DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE PIÑA
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE EN BISTEC	PECHUGA DESMECHADA	CARNE MOLIDA	PECHUGA APANADA	HUEVO PERICO
LEGUMINOSA SECA			FRIJOL SUDADO		GARBANZOS GUISADOS
CEREAL	MACARRONES EN SALSA DORADA	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ AL CILANTRO	ARROZ PERLA
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	PAPA ENCHAQUETADA	AREPA DE MAIZ	MADURO ACARAMELADO	PAPA PURE
VERDURA FRÍA O CALIENTE	ENSALADA NUBE (Vinagreta de naranja)	ENSALADA PRIMAVERA (Vinagreta mango)	PICO DE GALLO (citronette de cilantro)	ENSALADA CIELO (Aderezo yogurt)	RODAJAS DE TOMATE Y PEPINO AL CILANTRO
BEBIDA (FRUTA)	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	NARANJADA	JUGO DE CURUBA CON LECHE	LIMONADA DE PANELA
LÁCTEO	INCLUIDO EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA BEBIDA	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		YENNI LANDINEZ CRUZ	
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL	MND 01848

* LA PREPARACION DE HUEVO PARA LAS SEDES DE COBERTURA PEQUEÑA, SE PUEDE MODIFICAR A HUEVO FRITO O COCIDO, DE ACUERDO A LA ACEPTACION DE LOS BENEFICIARIOS, PARA DAR VARIEDAD Y CUMPLIENDO CON EL GRAMAJE DE PESO SERVIDO

ANEXO 3. MINUTA PATRON COMPLEMENTO ALMUERZO

Tabla 13. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel preescolar

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	38 g - 50 g	30 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	5 g	15 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	24 g - 26 g	55 g - 60 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 62 g	40 g - 62 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 50 g	Mínimo 50 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 10 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	35 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	150 cm^3 - 180 cm^3	150 cm^3 - 180 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	417	15,6	13,4	56,3	110	2,9	132
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	32%	34%	31%	31%	16%	52%	12%

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	452	17,7	13,7	62,3	190	4,0	139
Recomendaciones diarias (nivel preescolar)	1300	45,5	43,3	182	700	5,6	1133
Adecuación total	35%	39%	32%	34%	27%	71%	12%

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

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 14. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: primero, segundo y tercero

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	44 g - 55 g	35 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	8 g	24 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	31 g - 37 g	70 g - 85 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 70 g	50 g - 70 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 60 g	Mínimo 60 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 12 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	45 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	499	18,5	16,2	67,3	122	3,5	152
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	15%	56%	13%

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	535	20,6	16,5	73,3	202	4,5	159
Recomendaciones diarias (nivel primaria: primero, segundo y tercero)	1629	57,0	54,3	228,1	800	6,2	1200
Adecuación total	33%	36%	30%	32%	25%	73%	13%

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

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 15. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel primaria: cuarto y quinto

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 63 g	40 g - 50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	17 g	50 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	40 g - 46 g	90 g - 105 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	50 g - 95 g	50 g - 95 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 65 g	Mínimo 65 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	13 g (si se utiliza leche en polvo) - 100 ml (si se utiliza leche líquida) - 30 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	6 g - 8 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	55 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	180 cm^3 - 200 cm^3	180 cm^3 - 200 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	614	22,8	20,1	82,4	160	4,1	201
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	15%	48%	13%

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	650	24,9	20,4	88,4	240	5,2	207
Recomendaciones diarias (nivel primaria: cuarto y quinto)	1994	69,8	66,5	279,2	1100	8,7	1500
Adecuación total	33%	36%	31%	32%	22%	60%	14%

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

Fuente: Construcción UAPA

Tabla 16. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel secundarioa

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 78 g	50 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	25 g	75 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	56 g - 60 g	125 g - 135 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	65 g - 110 g	65 g - 110 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 70 g	Mínimo 70 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 35 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	70 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	764	28,3	24,7	103,4	187	5,1	237
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	31%	32%	30%	30%	17%	53%	16%

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	800	30,4	25,0	109,4	267	6,1	244
Recomendaciones diarias (nivel secundaria)	2491	87,2	83,0	348,7	1100	9,5	1500
Adecuación total	32%	35%	30%	31%	24%	64%	16%

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

Fuente: Construcción UAPA.

Tabla 17. Minuta Patrón de consumo semanal para el complemento alimentario Almuerzo, Modalidad de atención preparada en sitio y comida caliente transportada, nivel media y ciclo complementario

Componente	Grupo de alimentos[1]	Frecuencia	Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]	
			Peso neto	Porción servida
Alimento proteico	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	4 por semana (carne) 1 por semana (huevo)	50 g - 94 g	50 g - 60 g
	Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas	2 veces por semana (leguminosas)	40 g	120 g
Cereales	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	62 g - 64 g	140 g - 145 g
Tubérculos, raíces, plátanos o derivados de ceral	Grupo I. Cereales, raíces, tubérculos y plátanos	Todos los días	80 g - 140 g	80 g - 140 g
Ensalada o verdura caliente	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (verduras)	Mínimo 90 g	Mínimo 90 g
Bebida	Grupo II. Frutas y verduras	Todos los días (frutas)	60 g - 65 g	200 cm^3
Leche y productos lácteos	Grupo III. Leche y productos lácteos	3 veces por semana	15 g (si se utiliza leche en polvo) - 120 ml (si se utiliza leche líquida) - 45 g (si utiliza queso)	
Azúcares	Grupo VI. Azúcares	Todos los días	8 g - 10 g	
Grasas	Grupo V. Grasas	Todos los días	80 cm^3 (total semana)	
Agua	Agua apta para el consumo humano	Todos los días	200 cm^3 - 220 cm^3	200 cm^3 - 220 cm^3

Aporte Nutricional Minuta Patrón

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	897	34,0	28,8	120,9	223	6,1	289
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	31%	33%	30%	30%	20%	51%	19%

Observaciones

Grupo de Alimentos: Para la planeación del ciclo de menús, la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, debe incluir alimentos de los grupos definidos y según la frecuencia establecida. Agua apta para el consumo humano: su inclusión de manera adicional, debe realizarse paulatinamiente, según la frecuencia definida por la ETC a partir del análisis de contexto

Grupo IV. Carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas: Las preparaciones de leguminosa deben ir acompañadas una vez a la semana por huevo y otra por carne. La oferta de leguminosas no excluye la oferta de carnes o huevo.

Rango de pesos según alimento del ciclo de menús[2]: Tanto el peso neto como el peso servido, se presentan en rangos según el alimento que se incluya de los grupos conforme a la planeación de menús que realice la Entidad Territorial a través del profesional en Nutrición y Dietética, los cuales pueden variar según el alimento y los factores de conversión; en todo caso el cálculo de los pesos de los alimentos en los menús debe garantizar el aporte diario total de mínimo 30% de las recomendaciones de energía y nutrientes calculadas de acuerdo al grado escolar; así como el cumplimiento en la distribución de los macronutrientes conforme al AMDR establecido en la Resolución 3803 de 2016 y el mínimo irreductible de proteína. De igual manera se deberá realizar el cálculo del peso bruto correspondiente según el alimento que se incluya.

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

	Calorías (Kcal)	Proteínas (g)	Grasas (g)	Carbohidratos (g)	Calcio (mg)	Hierro (mg)	Sodio (mg)
Total aporte promedio diario	933	36,1	29,1	126,9	303	7,1	296
Recomendaciones diarias (nivel media y ciclo complementario)	2900	101,5	96,7	406,0	1100	11,8	1500
Adecuación total	32%	36%	30%	32%	28%	60%	20%

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

Fuente: Construcción UAPA.

ANEXO 4. REGISTRO FOTOGRAFICO DE RECIPIENTE DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS SEDE ZARAGOSA



ANEXO 5. REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA HARINA QUE SE ENTREGA PARA MODALIDAD COMPLEMENTO AMPM

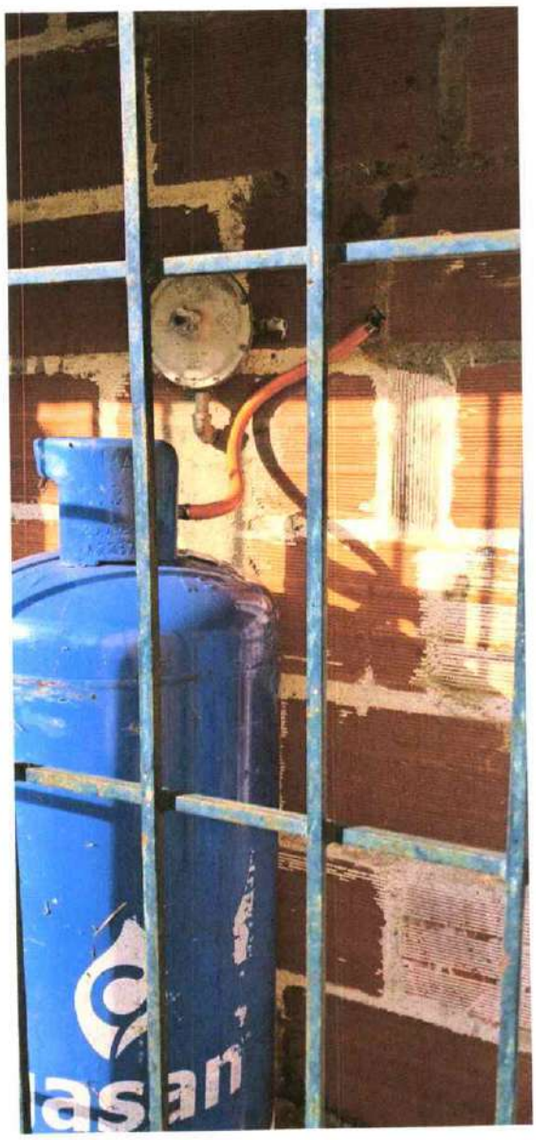


ANEXO 6. REGISTRO FOTOGRAFICO DE LA MESA ENTREGADA EN LA SEDE LA ESPERANZA





ANEXO 7. REGISTRO FOTOGRAFICO DEL CAMBIO DE REGULAR Y CILINDRO SEDE LA ESPERANZA





ANEXO 8. ARREGLO LAVAPLATOS SEDE SAN MIGUEL



ANEXO 9. OFICIO DE GESTIÓN PARA PINTURA SEDE SAN MIGUEL

126

UT Piedecuesta Innova

Piedecuesta 20 de mayo de 2026

Señor:
ORLANDO CAMACHO
Rector Colegio Agroecológico Holanda
Municipio de Piedecuesta

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

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

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

ESCUELA RURAL SAN MIGUEL: para la atención de la modalidad ración preparada en Sitio, complemento alimentario Almuerzo, en adecuaciones locativas del restaurante escolar, pintura para el restaurante escolar, en área de preparación, almacenamiento y comedor, que se encuentra deteriorada, y que no cumplen con la infraestructura requerida para el programa PAE. Lo anterior con el fin de mejorar la inocuidad y percepción de calidad del servicio.

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

A espera de una respuesta oportuna y positiva.

Cordialmente,

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

1227

Gmail SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

SPQR 07-26 QUEJA MADRE DE FAMILIA IE CUROS

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 24 de mayo de 2026 a las 9:01 a.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 20 de mayo de 2026.

SPQR 07-26

Señor
Sergio Enrique Delgado Centeno
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA POR QUEJA DE MADRE DE FAMILIA DE LA SEDE IE CUROS**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; y por medio de este oficio solicitamos plan de mejora frente a queja oficiada por los canales de comunicación de la interventoría sobre el trato de las manipuladoras a beneficiarios y acudientes de los estudiantes en la IE Curos sede principal.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

SPQR 07-26.xlsx
114K

Piedecuesta, 11 de junio de 2026.

Consecutivo SPQR 07-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE SPQR 07-26- IE CUROS**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la respuesta por parte del operador para dar cierre a QUEJA presentado por madre de familia de la sede A de la Institución Educativa Curos.

El operador presenta evidencia de acciones realizadas como intervención en comité CAE, circular del colegio y registro fotográfico de la reunión con manipuladoras recordando el buen trato a todos los actores del programa. Adicionalmente la interventoría realizó seguimiento con aplicación de encuestas en donde se evidencia satisfacción del 100% de los beneficiarios encuestados frente al trato que les dan las manipuladoras.

Una vez validadas las acciones y evidencia del plan de mejora la interventoría avala la eficacia de estas y realiza cierre a la SPQR 07-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoria

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA

FECHA SPQR	CONSECUTIVO	SEDE	SITUACIÓN	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO
20/5/2026	6	IE CUROS SEDE A	a traves de la linea de contacto de SPQR se recibe queja del numero 3014544747 en donde se manifiesta lo siguiente: Buenos dias. Por medio del presente mensaje quiero presentar una queja formal relacionada con el trato que actualmente se está brindando en el proceso de entrega del PAE en la vereda Los Curos, Piedecuesta. La inconformidad se dirige especificamente hacia las señoras Maribel Quintero Celis y Rubiela Moreno Celis, quienes en repetidas ocasiones han mantenido actitudes y expresiones consideradas groseras, inapropiadas y poco cordiales tanto con los estudiantes como con las madres de familia que acuden a solicitar o reclamar el beneficio del programa. Entiendo la responsabilidad y las dificultades que implica esta labor; sin embargo, considero que la atención hacia la comunidad educativa debe desarrollarse bajo principios de respeto, buen trato y adecuada convivencia, especialmente tratándose de niños y acudientes. Por lo anterior, solicito respetuosamente que esta situación sea revisada y se tomen las medidas correspondientes con el fin de garantizar una atención digna y respetuosa para todos los beneficiarios del programa. Agradezco la atención prestada.	Una vez recibida la SPQR, se procede a realizar visita el día 25 de mayo a a la sede educativa por parte del operador, para verificar la queja presentada sobre el trato a los beneficiarios del restaurante escolar de PAE de la sede CUROS sede A, y se encuentran en reunión de comité CAE, en donde se pregunta sobre la situación reportada en la queja, a lo que manifiesta los integrantes del comité que no han evidenciado situaciones de mal trato a docentes, padres de familia o beneficiarios. Igualmente, se solicita que ante cualquier queja o situación que se presente, se reporte al operador. Igualmente el rector de la institución educativa, El señor rector tomo la palabra para informar que existe un requerimiento anónimo donde manifiestan que la atención y el trato no es bueno ni adecuado por parte de las manipuladoras en la sede A. El señor rector expresa que se va enviar a los acudientes y/o padres de familia una circular reiterando que cualquier anomalia o queja debe seguir un conducto regular que según la circular 009 emitida por la rectoría de la institución con fecha de 25 de mayo de 2026 informa que los canales habilitados son: • Oficina de secretaría dentro de la institución, en horario escolar. • Correo institucional: loscurosinstitucioneducativa@gmail.com. La supervisora tambien se reune con las manipuladortas de alimentos y les recuerda el cumplimiento del buen trato a todos los actores de PAE, como parte de sus obligaciones laborales, y les recuerda sus compromisos. Se habla con la persona que interpuso la queja para saber que sucedio especificamente, a lo que contesta que realicemos la investigación, que es el trabajo realizado, por parte del operador, pero al momento no se ha tenido algúna situación o confirmación de un mal trato. Se revisan las encuestas aplicadas durante el año a mes de abril, y no se presenta ninguna queja sobre el trato del personal a los beneficiarios o demás personal de la institución.	Anexo 1. Soportes de acciones realizadas, acta comité CAE, circular del colegio y registro fotografico de la reunión con manipuladoras recordando el buen trato a todos los actores del programa.	CERRADO

SOPORTES SPQR 07-26

ANEXO 1. ACTA DE REUNION REALIZADA EN LA SEDE CUROS, ACTA COMITÉ CAE, CIRCULAR EMITIDA POR EL COLEGIO, REGISTRO FOTOGRAFICO PREGUNTAS A NIÑOS Y DOCENTES.



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

DATOS BÁSICOS			
FECHA DE REUNIÓN:	25-05-2026	**HORA DE REUNIÓN:**	8:00 AM
LUGAR	INISTITUCION EDUCATIVA LOS CUROS		

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:	CONTESTACION PQRS

DESARROLLO DE LOS TEMAS TRATADOS

Siendo las 8:00 am del día 25-05-2026, Me dirijo a la institución educativa los curos, con el fin de dar contestación a la siguiente SPQR (Mediante tel. 3014544747)

Buenos días.

Por medio del presente mensaje quiero presentar una queja formal relacionada con el trato que actualmente se está brindando en el proceso de entrega del PAE en la vereda Los Curos, Piedecuesta.

La inconformidad se dirige específicamente hacia las señoras Maribel Quintero Celis y Rubiela Moreno Celis, quienes en repetidas ocasiones han mantenido actitudes y expresiones consideradas groseras, inapropiadas y poco cordiales tanto con los estudiantes como con las madres de familia que acuden a solicitar o reclamar el beneficio del programa.

Entiendo la responsabilidad y las dificultades que implica esta labor; sin embargo, considero que la atención hacia la comunidad educativa debe desarrollarse bajo principios de respeto, buen trato y adecuada convivencia, especialmente tratándose de niños y acudientes.

Por lo anterior, solicito respetuosamente que esta situación sea revisada y se tomen las medidas correspondientes con el fin de garantizar una atención digna y respetuosa para todos los beneficiarios del programa.

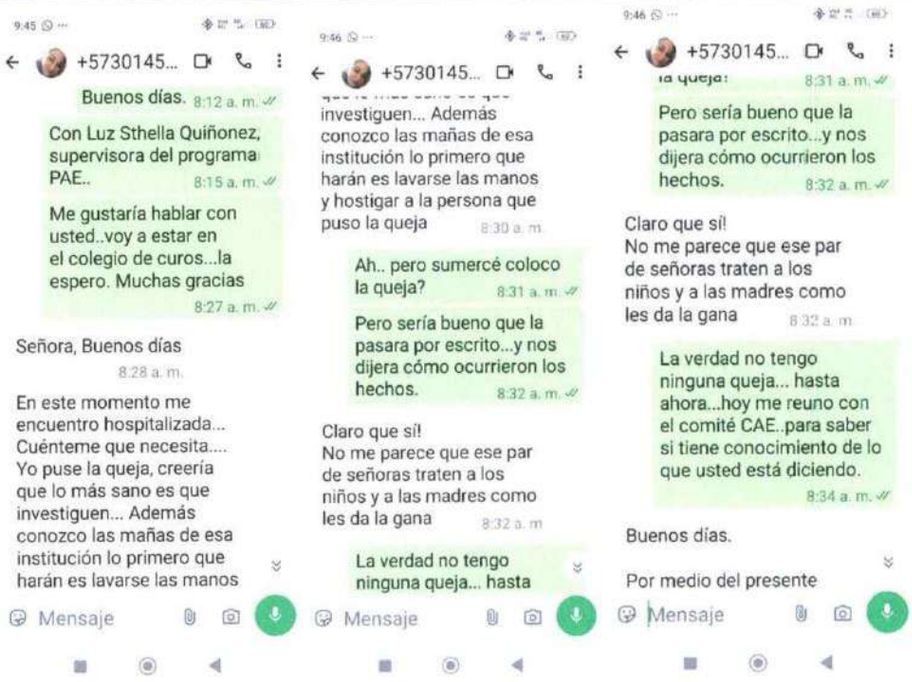
Agradezco la atención prestada.

Realizar seguimiento a la queja antepuesta.

1. Se realiza llamadas al número telefónico que coloco la queja para poder saber de parte de la persona los datos por la cual se genera la queja, al no tener contestación. se realiza por escrito modo whatsapp web.

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

DESARROLLO DE LOS TEMAS TRATADOS



En vista que no recibí más detalles ni evidencias de lo dicho; aprovecho que el día de hoy se realiza reunión de comité CAE y solicito tiempo para hacer una intervención… y poder preguntarles a los pertenecientes al comité. (todo quedo escrito dentro del acta de comité CAE)

Se agradece a todos los pertenecientes al comité CAE por haber permitido la intervención y se procede a recoger firmas.

- envío copia del acta de comité CAE.
- envío circular emitida por el Rector de la institución

siendo las 10.41 am se da por terminada la reunión del CAE.

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

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMENTO	OBSERVACIONES
Contar siempre con el	Inst Educativa	Inmediata	—
apoyo del Comite CAE	—	—	—

ASISTENTES				
NOMBRE	CARGO	EN REPRESENTACIÓN DE:	FIRMAS	CONTACTO (TELÉFONO Y/O CORREO ELECTRÓNICO)
Rubela Moreno	Manipuladora	UT. Pta Innova	Rubela Moreno	3014959062
Claudia Moreno	Manipuladora	UT Pta Innova	@laudia Moreno	3185186484
Maribel Quintero	Manipuladora	UT. Pte Innova	Maribel Quintero	3013914476
Johan Sebastian Florez	Estudiante	Personero		3243951659
Juan Alejandro Bellon	estudiante	contralor	Juan Alejandro B.	3206715197
Rosa estid peroth	activo	estudiante	Rosa	3163906736
Erika Marin Solano	estudiante	estudiante	Erika	3153972850
Carlos Alberto Arenas	coordinador	Docentes		3046516204
Anna sofia rojas	Estudiante	Estudiante		3247277367
Diana P Cárdenas	Docente	Docentes		3176252696
Martha P Gonzalez	Docente	Docente		3046521680
Luz Stella Quintero	Supervisora	UT. Pta Innova	Luz Stella Quintero	3118218760

Powered by CamScanner

1234

Educación

Alimentos para Aprender

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS
Resolución 467-8 del 22 de noviembre de 2011
DANE 268547000920 NIT: 804017443-0
loscurosinstitucioneducativa@gmail.com
PIEDECUESTA – SANTANDER

ACTA # 3 SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- CAE
DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
AÑO 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	**LOS CUROS**
SEDE EDUCATIVA:	A Principal. Vía Bogotá entrada antigua a la mesa de los santos, vereda los curos B Fical vereda Fical C Pescadero. Vereda Pescadero F Umpala. Vereda Umpala I Rionegro. Vereda Rionegro J la Aguada. vereda la aguada
DIRECCIÓN	Vía Bogotá entrada antigua a los santos vereda los curos
MUNICIPIO:	PIEDECUESTA
DEPARTAMENTO:	SANTANDER
OPERADOR	UT Piedecuesta Innova
FECHA REUNION DEL COMITÉ	MAYO 25 DE 2026

OBJETIVO SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

REALIZAR SEGUIMIENTO A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO EDUCATIVO Y A LAS NOVEDADES QUE PUEDA PRESENTAR LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA QUE AFECTE LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

AGENDA

1. **Verificación de asistencia de integrantes comité CAE año 2026**
2. Saludo del señor rector
3. Lectura del acta anterior
4. Intervención de la supervisora PAE
5. Intervención voluntaria de los integrantes del comité
6. Conclusiones
7. Proposiciones y varios

1. Verificación del quorum. Siendo las 10:15 am del 25 del mes de mayo de 2026 se reunieron los beneficiarios directos del programa de alimentación escolar, representantes de los docentes, titulares de derecho, representantes de los padres de familia, Coordinador del Colegio, coordinadora del programa, manipuladora de la Sede A y el señor rector con el fin de dar inicio a la segunda reunión de comité de alimentación escolar. Y como invitada la supervisora del PAE.
2. El señor Rector, saludó a los presentes y dio inicio a la reunión del comité escolar.
3. Se procedió a la lectura del acta anterior
4. Seguidamente intervino la señora Luz Sthella Quiñonez supervisora del PAE dio un saludo de bienvenida y agradeció la asistencia a los presentes además hizo la pregunta a los asistentes si hay quejas acerca del trato sobre el personal manipulador.
5. El señor rector ordenadamente dio la palabra a quienes la solicitaban de forma remota y presencial, como primera medida intervino el personero estudiantil quien expresa que el servicio, la atención , el trato es bueno y no tiene ninguna crítica, posteriormente intervino el contralor estudiantil quien manifiesta que todo es " muy rico", el trato es bueno y tampoco tiene ninguna queja, luego interviene la estudiante Erica Marín Solano quien manifiesta que la

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS
Resolución 467-8 del 22 de noviembre de 2011
DANE 268547000920 NIT: 804017443-0
loscurosinstitucioneducativa@gmail.com
PIEDECUESTA – SANTANDER

atención es muy buena al igual que el trato de las manipuladoras. Seguidamente intervino la docente Martha Patricia González quien manifiesta que el trato es bueno y no tiene ninguna queja. El coordinador académico expresa que el trato es muy amable y cariñoso y luego interviene la estudiante Danna Sofia Rojas que el trato es muy bueno y respetuoso.

El señor rector procedió a dar la palabra a los representantes de las sedes que se encuentran conectadas, intervino la docente Adriana Márquez de la sede c pescadero quien manifiesta que la única sugerencia que tiene es con respecto al agua en bolsa dado que a veces se convierte en motivo de juego. Se da la opción que se saque el agua de las bolsas y se distribuya en jarras para no perder ese liquido; posteriormente la docente Flor Angela Niño de la sede J la aguada quien manifiesta que todo llega completo y no tiene ninguna observación. Después interviene la docente Eyleen Ximena Aguilar de la sede B Fical manifiesta que el trato es muy bueno, respetuoso, responsable y que la manipuladora es muy amable. Posteriormente interviene la docente Olga Lucia Jaimes docente de la sede I Rionegro manifiesta que todo le llega a tiempo y en muy buen estado los alimentos. A continuación, se le da palabra vía Meet al docente Sergio Delgado Buitrago docente de la sede F Umpala quien expresa que todo llega en buenas condiciones y ningún titular de derecho a manifestado ninguna inconformidad y que la manipuladora esta pendiente de la llegada de los alimentos para conservar la cadena de frio.

5 CONCLUSIONES

El compromiso de distribuir el agua en jarras en la sede c Pescadero para evitar que las bolsas se conviertan en motivo de juego.
Se llego a un consenso de que los titulares de derecho. Padres de familia, coordinador y profesores en que el trato por parte de las manipuladoras hacia los titulares es correcto, respetuoso y adecuado, de la misma manera los alimentos están llegando en buen estado y son consumidos en su totalidad.

PROPOSICIONES Y VARIOS
El señor rector tomo la palabra para informar que existe un requerimiento anónimo donde manifiestan que la atención y el trato no es bueno ni adecuado por parte de las manipuladoras en la sede A. El señor rector expresa que se va enviar a los acudientes y/o padres de familia una circular reiterando que cualquier anomalía o queja debe seguir un conducto regular que según la circular 009 emitida por la rectoría de la institución con fecha de 25 de mayo de 2026 informa que los canales habilitados son:

- **Oficina de secretaría** dentro de la institución, en horario escolar
- **Correo institucional:** loscurosinstitucioneducativa@gmail.com

Siendo las 10: 41a.m. del día 25 de mayo de 2026 se dio por terminada la reunión.

Educación

Alimentos para Aprender

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS
Resolución 467-8 del 22 de noviembre de 2011
DANE 268547000920 NIT: 804017443-0
loscurosinstitucioneducativa@gmail.com
PIEDECUESTA – SANTANDER

CARGO	NOMBRES Y APELLIDOS	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN
RECTOR	NILSON RAUL CARDENAS VASQUEZ	5765433
Padre de familia 1	ROSA ESPERANZA BECERRA	60409922
Padre de familia 2	AMILSE LOPEZ QUINTERO	1102352700
Padre de familia 3	LUZ EDDY OJEDA SEQUEDA	1098751800
Representante de los docentes 1	ESPERANZA BARON DURAN	28272529
Representante de los docentes 2	MARTHA PATRICIA GONZALEZ ROMERO	63530639
Titular del derecho (estudiante)	DANNA SOFIA ROJAS RODRIGUEZ	1186213032
Titular del derecho (estudiante)	JUAN DAVID REMOLINA JIMENEZ	1102375977
Manipulador de alimentos	MARIBEL QUINTERO CELIS	37618995
Delegado rector sede J la Aguada	FLOR ANGELA NIÑO MORENO	63395289
Delegado rector sede F Umpala	SERGIO LUIS DELGADO	1102351027
Delegado rector sede B Fical	EYLEEN XIMENA AGUILAR LIZARAZO	1102368896
Delegado rector sede I Rionegro	OLGA LUCIA JAIMES VERA	28162005
El personero Estudiantil	JOHAN SEBASTIAN FLOREZ NAVAS	1098075051
Delegado rector sede C Pescadero	ADRIANA LIZETH MARQUEZ GARNICA	63555455
Titular del derecho (estudiante)	ERICA MARIN SOLANO	1185714019
COORDINADOR	CARLOS ALBERTO ARENAS MENDEZ	91343799
El Contralor (a) Estudiantil	JUAN ALEJANDRO BELTRAN TRIANA	1095931068

Educación

Alimentos para Aprender

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS
Resolución 467-8 del 22 de noviembre de 2011
DANE 268547000920 NIT: 804017443-0
loscurosinstitucioneducativa@gmail.com
PIEDECUESTA – SANTANDER

CONTINUACIÓN DEL ACTA CAE DE SEGUIMIENTO NUMERO 03 DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS MAYO 25 DE 2026

NOMBRES Y APELLIDOS	FIRMA	NUMERO DE IDENTIFICACIÓN
NILSON RAUL CARDENAS VASQUEZ		5763[illegible]250
ROSA ESPERANZA BECERRA		
CARLOS ALBERTO ARENAS M.		91363799
AMILSE LOPEZ QUINTERO		
LUZ EDDY OJEDA SEQUEDA		
ESPERANZA BARON DURAN		
MARTHA PATRICIA GONZALEZ ROMERO		63530634
DANNA SOFIA ROJAS RODRIGUEZ		1186273052
JUAN DAVID REMOLINA JIMENEZ	Rectal est. Stradtachemin	
MARIBEL QUINTERO CEUS	Maribel Quintero Ceus	3[illegible]3[illegible]8[illegible]
FLOR ANGELA NIÑO MORENO		
EYLEEN XIMENA AGUILAR LIZARAZO		
OLGA LUCIA JAIMES VERA		
SERGIO LUIS DELGADO		
ERICA MARIN SOLANO	Erica Marin Solano	3153972850
ADRIANA LIZETH MARQUEZ GARNICA		
JUAN ALEJANDRO BELTRAN TRIANA	Juan Alejandro B.	1091931068
JOHAN SEBASTIAN FLOREZ NAVAS		3243915459

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS
Resolución 467-8 del 22 de noviembre de 2011
DANE 268547000920 NIT: 804017443-0
loscurosinstitucioneducativa@gmail.com
PIEDECUESTA – SANTANDER

A cONTINUACIÓN DEL ACTA SEGUIMIENTO CAE NUMERO 03
DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS
MAYO 25 DE 2026





1239

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS CUROS
Resolución 467-8 del 22 de noviembre de 2011
DANE 268547000920 NIT: 804017443-0
loscurosinstitucioneducativa@gmail.com
3024530329
PIEDECUESTA – SANTANDER

CIRCULAR 009

Fecha: 25 de mayo de 2026
Para: Padres de familia y/o acudientes
De: Rectoría

Asunto: Procedimiento para la presentación de quejas sobre el Programa de Alimentación Escolar

Estimados padres de familia:

La Institución Educativa Los Curos, comprometida con la transparencia y la mejora continua del servicio de alimentación escolar, informa a toda la comunidad educativa que **cualquier queja, sugerencia o inconformidad relacionada con el Programa de Alimentación Escolar (PAE)** deberá ser presentada de manera formal a través de los siguientes canales:

- **Oficina de secretaría** dentro de la institución, en horario escolar
- **Correo institucional:** loscurosinstitucioneducativa@gmail.com

Es importante que las quejas se presenten de forma clara y respetuosa, indicando la situación específica, fecha y demás detalles que permitan dar trámite oportuno. Todas las solicitudes serán atendidas conforme a los lineamientos establecidos por el Ministerio de Educación y la Secretaría de Educación Municipal.

Agradecemos su colaboración y compromiso para garantizar que el servicio de alimentación escolar continúe siendo un apoyo fundamental en el bienestar y desarrollo de nuestros estudiantes.

Cordialmente,

NILSON RAÚL CÁRDENAS VÁSQUEZ
Rector

124°

Gmail

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

Solicitud de fortalecimiento de supervisión y seguimiento al PAE

1 mensaje

GLORIA INES RICO <mipae@ensp.edu.co> 27 de mayo de 2026 a las 12:06 p.m.
Para: "spqrinterpae@gmail.com" <spqrinterpae@gmail.com>, rectoria@ensp.edu.co

Cordial saludo.

El Comité de Alimentación Escolar (PAE) de la Escuela Normal Superior de Piedecuesta, reunido el día 22 de mayo de 2026 en sesión de seguimiento al Programa de Alimentación Escolar – PAE, se permite poner en conocimiento algunas observaciones e inquietudes manifestadas por los padres de familia frente a la prestación del servicio en la sede B Villanueva.

Dentro de las situaciones evidenciadas se encuentran:

- Productos con apariencia de deterioro y poca aceptación por parte de los estudiantes
- Alimentos entregados con fechas de vencimiento próximas o poco visibles.
- Inconformidad frente a la calidad de algunas frutas suministradas.
- Necesidad de fortalecer los controles de calidad y seguimiento al servicio.

Por lo anterior, respetuosamente me permito solicitar:

1. Realizar visitas de supervisión más rigurosas y periódicas.
2. Verificar las condiciones de almacenamiento, transporte y conservación de los alimentos.
3. Revisar fechas de vencimiento y estado de los productos entregados por el operador del programa.
4. Acompañar la próxima reunión del Comité PAE, con el propósito de analizar las situaciones expuestas y definir acciones de mejora frente a la prestación del servicio; para ello, la institución informará oportunamente la fecha de realización de la reunion

Atentamente,

JHON ALVARO SANTAMARIA SANCHEZ
Rector

2 archivos adjuntos

ACTA N 2 COMITE PAE.pdf
2470K

OFICIO INTERVENTORIA PAE.pdf
233K

1241

Piedecuesta, 11 de junio de 2026.

Consecutivo SPQR 08-26

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

Doctor
JHON ALVARO SANTAMARIA SANCHEZ
Rector Escuela Normal Superior
Ciudad

Asunto. **CIERRE SPQR 08-26- SEDE VILLANUEVA**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la solicitud de acciones de fortalecimiento de supervisión y seguimiento al PAE, especialmente en la sede Villanueva, nos permitimos dar respuesta a su solicitud.

Se realiza reunión con el padre de familia, que puso de manifiesto las situaciones evidenciadas por él en el CAE de la institución, en el marco del comité de seguimiento del PAE el 3 de junio de 2026.

Quedaron compromisos por parte de la entidad, el operador y la interventoría. Se ha avanzado como se resume a continuación:

ENTIDAD

Se continuará con los trámites necesarios para el cambio de modalidad a preparado en sitio en la sede de Villanueva. La interventoría conceptuó positivamente sobre la adecuación de las áreas disponibles para el restaurante y comedor escolar en la sede.

INTERVENTORIA

Se realizó requerimiento al operador para que los proveedores mejoren la adherencia de las tintas en la información del rotulado del producto industrializado.

Se realizó seguimiento los días 10 y 11 de junio en la sede para verificar el consumo de la fruta y especialmente del banano, del cual se evidenció consumo masivo por parte de los beneficiarios.

Se solicitó al operador revisar para el segundo semestre el sensorial de textura del panificado ofrecido en la minuta y se realizará seguimiento sobre su aceptabilidad en los niños.

OPERADOR

Se compromete a realizar la entrega diaria de todos los componentes del complemento y solo un día antes el lácteo del siguiente día para garantizar su refrigeración. Se le aclara al

padre de familia que estos productos lácteos son UHT y no requieren cadena de frío. Pero por mejorar el consumo en la población de primera infancia se ha hecho esta concesión. Igual que servirles en vasito el producto.

Una vez realizadas las acciones de seguimiento de la interventoría se realiza cierre a la SPQR 08-26. La interventoría continuará con las acciones de seguimiento a los compromisos establecidos y lo que contractualmente nos corresponde.

Atentamente,

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA

FECHA SPQR	CONSECUTIVO	SEDE	SITUACIÓN	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO
27/5/2026	6	ESCUELA NORMAL SUPERIOR SEDE VILLANUEVA	El rector de la Escuela Normal Superior a traves de correo electrónico de la interventoria se recibe la siguiente comunicación: Buenos días. Cordial saludo. El Comité de Alimentación Escolar (PAE) de la Escuela Normal Superior de Piedecuesta, reunido el día 22 de mayo de 2026 en sesión de seguimiento al Programa de Alimentación Escolar – PAE, se permite poner en conocimiento algunas observaciones e inquietudes manifestadas por los padres de familia frente a la prestación del servicio en la sede B Villanueva. Dentro de las situaciones evidenciadas se encuentran: • Productos con apariencia de deterioro y poca aceptación por parte de los estudiantes • Alimentos entregados con fechas de vencimiento próximas o poco visibles. • Inconformidad frente a la calidad de algunas frutas suministradas. • Necesidad de fortalecer los controles de calidad y seguimiento al servicio. Por lo anterior, respetuosamente me permito solicitar: Realizar visitas de supervisión más rigurosas y periódicas. Verificar las condiciones de almacenamiento, transporte y conservación de los alimentos. Revisar fechas de vencimiento y estado de los productos entregados por el operador del programa. Acompañar la próxima reunión del Comité PAE, con el propósito de analizar las situaciones expuestas y definir acciones de mejora frente a la prestación del servicio; para ello, la institución informará oportunamente la fecha de realización de la reunion	Se realiza reunión con el padre de familia, que puso de manifiesto las situaciones evidenciadas por él en el CAE de la institución, en el marco del comité de seguimiento del PAE el 3 de junio de 2026. Quedaron compromisos por parte de la entidad, el operador y la interventoria. Se ha avanzado como se resume a continuación: **ENTIDAD** Se continuará con los trámites necesarios para el cambio de modalidad a preparado en sitio en la sede de Villanueva. La interventoría conceptuó positivamente sobre la adecuación de las áreas disponibles para el restaurante y comedor escolar en la sede. **INTERVENTORIA** Se realizó requerimiento al operador para que los proveedores mejoren la adherencia de las tintas en la información del rotulado del producto industrializado. Se realizó seguimiento los días 10 y 11 de junio en la sede para verificar el consumo de la fruta y especialmente del banano, del cual se evidenció consumo masivo por parte de los beneficiarios. Se solicitó al operador revisar para el segundo semestre el sensorial de textura del panificado ofrecido en la minuta y se realizará seguimiento sobre su aceptabilidad en los niños. **OPERADOR** Se compromete a realizar la entrega diaria de todos los componentes del complemento y solo un día antes el lácteo del siguiente día para garantizar su refrigeración. Se le aclara al padre de familia que estos productos lácteos son UHT y no requieren cadena de frío. Pero por mejorar el consumo en la población de primera infancia se ha hecho esta concesión. Igual que servirles en vasito el producto.	Se adjunta el acta de reunión con el padre de familia, la entidad , operador e interventoría, acta de reunión con rector y las actas de los seguimientos realizados por la interventoría.	CERRADO

1244

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	ACTA DE REUNION	Código: F-SEM-005
		Versión: 0.0
		Página 1 de 2

Día:	3	Mes:	JUNIO	Año:	2026
Hora de Inicio:	2:50 p.m		Hora de Finalización:		

MACROPROCESO: Cobertura	AREA: Programa Alimentación Escolar (PAE) Equipo

OBJETIVO

Revision de soporte de Acta CAE #2 Normal superior, sede B equipo PAE operador, interventoria, secretaria de Educacion, integrante CAE Sr. Gonzalo Antelíz

AGENDA DEL DIA

2:50 p.m del dia 3 de junio del 2026 inicia reunion con el equipo pae, interventoria, operador y secretaria de Educacion Leidy Delgado Cenon y integrante del comite CAE Normal superior Sr. Gonzalo Antelíz de la sede B. Para tratar puntos que ha solicitado algunas cosas en Comite CAE #2. El Sr. Gonzalo solicita se revise poder pasar preparado en sitio, los sellos de los alimentos esten bien legibles, los alimentos sean balanceados el banano no gusta lo puedan cambiar es simple, bajar los Azucares a los alimentos

La secretaria de Educacion Agradece a todos su presencia da la bienvenida al Sr. Antelíz y reconoce su trabajo por velar por el bienestar de los niños y dice se este trabajando por el preparado en sitio y se realizaran ajustes solicitados.

Toma la palabra la Interventora Tania Carreño quien explica los temas de los sellos ya se envio informe a los proveedores sean tintas imborrables no debe quitarse por nada, el tema es que los productos se cambian se hace reposicion cuando esten en mal estado, el panificado es el primero que se entrega fresco, en el banano se revisara este tema y sino se ve sea aprovechable su consumo se pueda cambiar por otra fruta el operador del PAE revisara las entregas sean diarias y las que quedan esten en lugares seguros para evitar contaminacion

1245

Día:	3	Mes:	JUNIO	Año:	2026

- compromisos PAE=

1) Se continuara con todos los tramites necesarios para poder pasar a preparado en sitio de tener todos los avales, aprobaciones necesarias, para iniciar en el 2026.
2) Se hizo tramite con proveedores para que el sello no se borre, para lograr seguridad en la fecha vigente del producto
3) Se Evaluara en la sede B el banano, si se ve hay despacho se hara un cambio de esta fruta
4) se revisara el planificado, evaluando el este mas blando.
5) el operador verificara las entregas en la sede B y revisar los productos siempre queden sellados, guardados para evitar contaminacion y su entrega sea directa

ASISTENTES DE LA REUNION

Nombre	Cargo / Área / Institución	Firma
Claudia Chaparro V.	PSICOLOGA SOCIAL DEL PAE	
Sandra Milena Sánchez	Financiera PAE / SEM	
Kyhara Alejandra Peña V.	CPS Cobertura / Coordinadora PAE	Kyhara Alejandra P.
Yeni Londoño Cruz	Nutricionista - PAE	
Ana Karina Contreras	Abogada CPS PAE	Ana C.
Claudia Inés Bautista	Ingeniera de Alimentos PAE-SEM	
Tania Camelo M	Directora Interventoria PAC	
Sandra Milena Pabón Flórez	Coordinadora Operativa PAE	
Jose Gonzalo Antolinez Gomez	Integrante Comite PAE COLINDRES	3164391803
Leidy Delgado	Sec. Educacion	

Piedecuesta, 10 de junio de 2026

Consecutivo 073

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

Asunto. **CONCEPTO TÉCNICO- ADECUACIÓN COCINA- MODALIDAD AMPM SEDE VILLANUEVA**

Cordial saludo.
En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; brindamos concepto sobre la posibilidad de adecuar un área de la sede VILLANUEVA para la implementación de la modalidad preparado en sitio AM/PM.

CONCEPTO:
En visita realizada por la interventoría para evaluar áreas de posible adecuación y luego en visita realizada por el equipo PAE con el rector de la Escuela Normal Superior se evidencia que existen un espacio físico compuesto de tres áreas desde el acceso principal de la sede, las cuales no tienen actualmente uso destinado para el servicio educativo, con lo cual se puede proyectar allí adecuación de los espacios para adaptarlos como cocina y como comedor.

Es importante entonces viabilizar el área cerca al ingreso como el área de cocina para gestionar la instalación del gas domiciliario. Se requeriría dotación completa de la cocina que podría funcionar como comodato por parte del operador de suministro. En cuanto al comedor seria necesaria dejar acceso de la cocina a este para pasar los alimentos servidos y se requeriría comodato de mesas y sillas para el confort de los beneficiarios. Por las dimensiones del área seria necesario aplicar turnos para el consumo de los complementos.

En la adecuación se debe garantizar que la puerta de acceso a la cocina sea diferente a la del acceso de los particulares en general, adicionalmente se requiere instalar ventilas de aireación a la cocina desde la parte externa y una corredera de acceso al comedor.

Atentamente,

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó:
Tania Carreño Monsalve
Directora de interventoría

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	ACTA DE REUNION	Código: F-SEM-005 Versión: 1.0 Página 1 de 2

ACTA Nº

Día:	03	Mes:	junio	Año:	2026
Hora de Inicio:	9:50 AM	Hora de Finalización:	10:10 AM.		

MACROPROCESO:	AREA:
Cobertura	Programa Alimentación Escolar (PAE) Equipo

LECTURA DEL ACTA ANTERIOR-REVISIÓN DE COMPROMISOS

N/A

OBJETIVOS

. Seguimiento al Programa de alimentación escolar PAE.

TEMAS TRATADOS

El día de hoy la ingeniera de Ali-entos Claudia Bautista y la nutricionista Yeni Landñez del equipo PAE de la Secretaria de educación, hacen Presencia en la rectoria de la I.EENor-al Superior Con el fin de confirmar con el Señor rector de la Institución; La Posibilidad de utilizar el espacio que contempla 3 áreas y se encuentra Vacio Can uso actual), en la sede Villanueva. Con el objetivo de hacer uso por parte del PAE y transitar del co-ple-ento ración industrializado a complemento Preparado en Sitio Jornada mañana y Jornada tarde.

El rector da como respuesta que es total-ente viable y se encuentra disponible para el uso por el PAE para el transito de co mple-ento mencionado.

ACCIONES-TAREAS-COMPROMISOS

Compromisos	Fecha Límite Cumplimiento	Responsable
Seguir diligenciando planillas diarias y formatos de plan de saneamiento	Diario	Manipuladores
Continuidad de buenas prácticas higiénicas	Diario	Manipuladores

MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	ACTA DE REUNION	Código: F-SEM-005
		Versión: 1.0
		Página 2 de 2

Nota1: Las fechas estipuladas para el cumplimiento de los compromisos suscritos en la presente acta, están sujetas a los tiempos que impliquen los trámites por parte de instancias externas a la Secretaría de Educación Municipal y al MEN.

ASISTENTES DE LA REUNION		
Nombre	**Cargo / Área / Institución**	**Firma**
Yeni Landínez Cruz	Nutricionista PAE	
Claudia Liu B.	Ingeniera de Alimentos PAE	
JHON SANAMARIA	RECTOR / ENSP	

HAVERHILL Educación Aprender

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

Institución educativa	Escuela Normal Superior	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Municipio	PIEDECUESTA		
Nombre sede	villanueva			Área	Urbana X	Rural —	
Dirección	Cra 10 # 1 - 35	Fecha Visita	10/06/26	Hora de inicio	08:00am		
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1 PCCNTR 8680192	Hora de terminación	10:00am		
Hora de consumo	09:00am	Hora de entrega publicada	09:00am	No. De beneficiarios por cobertura	136	No. De beneficiarios atendidos	136
Reporta casos de atención prioritaria	SI — NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N.A				
No. de Visita	3	Visita técnica	X	Seguimiento posible caso de ETA	—	Visita SPOR	—
Nombre de quien atiende la visita:	Bernarda Herrera	Nombre del interventor de campo	Pedro Nel Arciniegas Díaz				
Cargo	Manipuladora de Alimentos						

¿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	40	PUNTAJE OBTENIDO	40	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 Si se requiere	No. de Manipuladoras en el sitio	Observaciones:
De 50 a 150 raciones	1	1	se evidencia (1) Manipuladora de alimentos en sitio.
De 151 a 400 raciones	2		
De 401 a 600 raciones	3		
De 601 a 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

ITEM	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.	las Paredes del area de almacenamiento temporal requieren mantenimiento.
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

ITEM	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

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

125°

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

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

III. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ITEM	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 MENÚS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

IV. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	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 beneficianos 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 beneficianos no aplica) para cada uno de los manipuladores de alimentos.	1	
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	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

V. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	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 día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
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

ITEM	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 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.	1	
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	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	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).	1	
30	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1	
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.	1	
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	1	
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).	1	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

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	1	
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	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de interventoria y se evidencia un cumplimiento del 100% de los items evaluados, se deja la observacion que en la sede se evidencia la presencia de el Sr. Gonzalo Aptelz Vector por parte de los padres de familia quien estuvo Presente en la verificacion y el proceso de entrega, y se evidencio que el Producto Hojaldra de la molienda del Pan, en el empaque, la letra de la fecha de vencimiento y el lote se borra con facilidad al pasarle el dedo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Nota: Se deja los cargos del formato de visita en el comedor escolar.

DATOS RESPONSABLE DE LA INTERVENTORÍA		DATOS MANIPULADOR		DATOS FUNCIONARIO SEDE	
NOMBRE	Pedro Del Arévalo D.	NOMBRE	Bernardo Herrera B.	NOMBRE	Anny Martinez
CARGO	Interventor de Campo	CÉDULA	63'441.436 P/ta.	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA		FIRMA	Anny Martinez.

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	10/06/26
Hora inicio	08:00 am						
Institución Educativa	Escuela Normal Superior	Sede Educativa	Sede Villanueva				
Hora de terminación	10:00 am						
Dirección	Cra 10 # 1-35	Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192		
Balanza – Marca	Ranger	Número de menú programado	18	Se presentaron intercambios	SI —	NO X	NA —
Balanza – Fecha de última calibración	13/01/26	Número de menú entregado	17	Presentaron soporte de autorización	SI —	NO —	NA X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1 2 — 3 4 X 5 6 — 7 8 — 9 10 —			Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1 2 — 3 4 X 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																															
Proteína																															
Cereal Acompañante																															
Fruta																															
RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO - ALMUERZO																															
Proteína																															
Leguminosa																															
Cereal																															
Tubérculo																															
Verdura																															
Jugo																															
RACIÓN INDUSTRIALIZADA																															
Lácteo	Avena Tradicional	205	206	208	206	200	C					200						200						200						200	
D. del Cereal	Hojuelas de maíz y arroz	51	96	98	98	40	C					50						70						100						100	
Dulces						15						15						20						25						25	
Fruta	Manzana	131	126	132	130	118	C																								
				CUMPLE		3				CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE						CUMPLE			
				NO CUMPLE		0				NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE						NO CUMPLE			

LOTE	F.V.	CMC
10	07/Ago/2026	C
01/06/2026	21/06/2026	C

OBSERVACIONES: Se evidencia cumplimiento en el gramaje, y se evidencia arrastre informado por motivo del lunes festivo se entrega menú 17 por menú 18

Se realizaron cambios en el menú?	SI —	NO X	NA —	Especifique en cuales preparaciones: No se realizaron cambios en el menú			
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI —	NO —	NA X				

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE	100%

Nombre del interventor	Pedro Nel Arevalo Diaz	Manipulador	Bernarda Herrera Bautista
Firma del interventor		Firma	

Nota: Un days for copies del formato de visita en el comedor escolar

1254

HAVERHILL Educación Aprender

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

Institución educativa	Escuela Normal Superior	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Municipio	PIEDECUESTA
Nombre sede	Villanueva			Área: Urbana X	Rural
Dirección	Cra 10 # 1-35	Fecha Visita	11-06-2026	Hora de inicio	7:00 a.m
Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA	No. Contrato	CO1.PCCNTR.8680192	Hora de terminación	10:00 a.m
Hora de consumo	8:30 a.m	Hora de entrega publicada	8:30 a.m	No. De beneficiarios por cobertura: 136	No. De beneficiarios atendidos: 135
Reporta casos de atención prioritaria	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria	N. A	
No. de Visita	—	Visita técnica X	Seguimiento posible caso de ETA	—	Visita SPQR X
Nombre de quien atiende la visita:	Bernarda Herrera	Nombre del interventor de campo	Carlos Eduardo Rodriguez		
Cargo	Manipuladora				
¿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	40	PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE	95.5%	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

	1 CAE - 1 si se requiere
De 1 a 49 raciones	X
De 50 a 150 raciones	2
De 151 a 400 raciones	3
De 401 a 600 raciones	4
De 601a 1000 raciones	5
De 1001 a 1500 raciones	6
De 1501 a 2500 raciones	

No. de Manipuladoras en el sitio: 1

Observaciones: Se evidencia una manipuladora de alimentos.

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ITEM	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.	El techo y las paredes requieren mantenimiento de pintura
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

ITEM	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	0	Se evidencia que el lote y fecha de vencimiento del paquete y la leche se pueden borrar.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83.3%

1255

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender

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

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.	1	
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	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	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 día en donde se evidencia el cumplimiento de la limpieza de áreas, equipos y utensilios de acuerdo a lo establecido en el programa.	1	
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 Aprender

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
25	Se registran los procedimientos realizados en el programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.	1	
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)			
ITEM	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.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	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).	1	
30	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	1	
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.	1	
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	1	
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).	1	

TOTAL CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. ENTREGA DE COMPLEMENTOS			
ITEM	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			
ITEM	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	1	
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	

HAVERHILL Educación Alimentos Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN INDUSTRIALIZADA

TOTAL GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/ RECOMENDACIONES

Durante la visita se presenta hallazgo en el ítem 6, ya que el lote y la fecha de vencimiento del panificado y la leche se pueden borrar.

Se realiza seguimiento al consumo de la fruta Banano por parte de los Beneficiarios, evidenciando que en un grupo de 20 estudiantes solo uno (1) no le gusta el banano, los demas si reciben y consumieron este producto.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

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 Rodríguez	NOMBRE	Bernarda Herrera	NOMBRE	Anny Martinez
CARGO	Interventor de campo	CÉDULA	63'441.436.	CARGO	Docente
FIRMA		FIRMA	Bernarda Herrera	FIRMA	Anny Martinez

HAVERHILL | Educación | Alimentos Aprender

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

Versión 01

Semana del Ciclo No.	4	ETC	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA	Ciudad/ Municipio	PIEDECUESTA	Fecha Visita	11-06-2026	Hora inicio	7:00 a.m
Institución Educativa	Escuela Normal Superior			Sede Educativa	Villanueva			Hora de terminación	10:00 a.m
Dirección	Cra 10 # 1-35			Operador	UT PIEDECUESTA INNOVA			No Contrato	CO1.PCCNTR.8680192
Balanza	Marca: Ranger		Número de menú programado: 18			Se presentaron intercambios	SI X	NO	NA
	Fecha de última calibración: 13-01-2026		Número de menú entregado: 18			Presentaron soporte de autorización	SI X	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, 4 X, 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 Polvo	214	212	210	212	200 C					200					200					200					200					200 C
D. del Cereal	Cereal Combinado	44	42	43	43	40 C					50					70					100					100					100 C
Dulces						15					15					20					25					25					
Fruta	Banano	149	147	151	149	143 C																									
					CUMPLE	3				CUMPLE					CUMPLE					CUMPLE					CUMPLE						
					NO CUMPLE	0				NO CUMPLE					NO CUMPLE					NO CUMPLE					NO CUMPLE						

LOTE	F.V.	C/NC
34	26 JUL 26	C
31 CT LC	7 JUL 26	C

OBSERVACIONES: Se presenta intercambio entre banano de la fruta manzana por banano

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

Especifique en cuales preparaciones:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE		PUNTAJE REAL		PORCENTAJE	

Nombre del interventor	Carlos Eduardo Rodriguez	Manipulador	Bernarda Herrera B.
Firma del interventor		Firma	Bernarda Herrera B

Nota: Se deja 1 copia del formato de visita en el comedor escolar.

1259

Gmail SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

H-21-2026 SEDE VILLANUEVA 11 DE JUNIO 2026

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 11 de junio de 2026 a las 12:27 p.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 11 de junio de 2026

HALLAZGO H-21-26

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Piedecuesta

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA HALLAZGO VISITAS A SEDES 9 al 11 de junio de 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; se solicita plan de mejora para el hallazgo evidenciado en la visita a sede VILLANUEVA en la semana del 9 al 11 de junio de 2026.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

H-21-26 SEDES 9-11 JU.xlsx
144K

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	U.T PIEDECUESTA INNOVA

RACIÓN INDUSTRIALIZADA											
FECHA DE LA VISITA	MODALIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	No. De VISITA	CICLO	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	ÍTEM	DESCRIPCION CRITERIO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
11/6/2026	RI	ESCUELA NORMAL SUPERIOR	VILLANUEVA	4	2	95,50%	6	Los productos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente	Se evidencia que el producto lácteo de la marca la Mejor y el panificado "ponque combinado de chocolate y banano de la empresa el Cerro presenta borrado de datos del rotulo con fricción simple del empaque.	PENDIENTE POR PRESENTAR	SIN EVIDENCIA	ABIERTO

HAVERHILL

ANEXO 11

1262

Piedecuesta, 11 de junio de 2026

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

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

Cordial saludo.

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

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

Tabla 1. Cantidad de hallazgos

MES 2026	TIPO DE HALLAZGO					TOTAL
	SEDES	RUTA	PROVEEDOR	BODEGA	MO	
ENERO	4	0	0	13	1	18
FEBRERO	35	0	0	0	0	35
MARZO	6	0	0	0	1	7
ABRIL	3	0	0	0	1	4
MAYO	9	0	0	0	1	10
TOTAL	**57**	**0**	**0**	**13**	**4**	**74**

En el mes de mayo de 2026 se han presentado los siguientes hallazgos.

Tabla 2. Categorización de hallazgos de modalidad PS

#	CATEGORIA	ítem estándar	Sede de ocurrencia	Código oficio	TOTAL
1	A. Deterioro en puertas B. Falta de baldosas en pared C. Techos, paredes y puertas requieren pintura. Mesón requiere mantenimiento. D. Desprendimiento de pintura en pared área preparación y comedor.	A-B-C	A. Escuela rural el Diamante B. Instituto del Oriente C. Escuela rural Zaragoza-Escuela rural la Navarra D. Escuela rural San Miguel E. Escuela rural el Volador F. Escuela rural Pescadero- Colegio	Socializado en comité semanal	**No aplica**

#	CATEGORIA	ítem estándar	Sede de ocurrencia	Código oficio	TOTAL
	Techo de difícil limpieza. E. Grietas en pared cocina. Desprendimiento de pintura y humedad en pared de comedor. F. Baldosas sueltas en cocina. Techo difícil limpieza. G. Techo difícil limpieza. H. Puertas y Techo difícil limpieza. I. Humedad en pared-techo de comedor J. Maleza alrededor de cocina		Carlos Vicente Rey- Escuela rural San Isidro G. Escuela rural Guatiguará- Colegio Carlos Vicente Rey- Escuela rural San Isidro- IE la Vega H. Escuela rural el Polo I. Escuela rural las Amarillas J. IE la Vega		
2	Mantenimiento	16	Colegio Carlos Vicente Rey	H-18-26	1
3	Soporte capacitación manipuladoras	26	Escuela rural el Diamante Escuela rural Guatiguará Escuela rural Mensulí Alto	H-16-26	3
4	Estado del angeo	57	Instituto del Oriente	H-16-26	1
5	Angeos	67	Colegio Carlos Vicente Rey	H-18-26	1
6	Extintor	69	Escuela rural San Miguel Escuela rural San Isidro	H-16-26 H-19-26	2
7	Soportes hábitos saludables	72	Escuela rural las Amarillas	H-16-26	1
TOTAL					9

A la fecha de corte del presente informe se presentan 9 hallazgos de visitas a sedes y uno de no conformidad microbiológica del mes de MAYO DE 2026. Dichos hallazgos se encuentran cerrados en su totalidad por parte del operador y son requisito para aprobación de la cuenta de cobro del mes de MAYO DE 2026.

La trazabilidad de dichos cierres se adjunta al presente informe.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Gmail

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

H-16-26 SEDES 4-7 MAYO 2026

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 12 de mayo de 2026 a las 9:08 a.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 11 DE MAYO de 2026

HALLAZGO H-16-26

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Piedecuesta

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA HALLAZGOS VISITAS A SEDES 4 AL 7 DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; se solicita plan de mejora para los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas en la semana del 4 al 7 de mayo de 2026.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

H-16-26 SEDES HALLAZGOS.xlsx
145K

Piedecuesta, 11 de junio de 2026

Consecutivo H-16-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE H 16-26- HALLAZGOS VISITAS SEDES SEMANA DEL 4 AL 7 DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la respuesta por parte del operador para dar cierre a los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas de la semana del 4 al 7 de mayo de 2026.

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

Una vez validadas estas la interventoría avala la eficacia de las acciones y realiza cierre al H-16-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	U.T PIEDECUESTA INNOVA

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

FECHA DE LA VISITA	MODALIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	No. De VISITA	CICLO	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	ÍTEM	DESCRIPCION CRITERIO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
4/5/2026	RPS AM-PM	INSTITUTO PROMOCION SOCIAL	ESCUELA RURAL EL DIAMANTE	1	2	98.53%	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.	No se evidencia soporte de capacitación realizada al personal manipulador, en el mes de abril de acuerdo al cronograma establecido	Se envia copia de la capacitación del mes y se deja asistencia de la misma en la carpeta de la sede educativa.	Anexo 1. Registro fotografico de la capacitación realizada	CERRADO
4/5/2026	RPS AM-PM	INSTITUTO PROMOCION SOCIAL	ESCUELA RURAL GUATIGUARÁ	1	2	98.51%	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.	No se evidencia en carpeta soporte de capacitación del mes de abril según cronograma de capacitación.	Se envia copia de la capacitación del mes y se deja asistencia de la misma en la carpeta de la sede educativa.	Anexo 1. Registro fotografico de la capacitación realizada	CERRADO
4/5/2026	ALMUERZO	COLEGIO AGROECOLOGICO HOLANDA	ESCUELA RURAL SAN MIGUEL	2	2	98.52%	69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	Se evidencia extintor vencido en la sede educativa.	El operador realiza recarga del extintor de la sede educativa y lo deja en el comedor escolar	Anexo 2. Registro fotografico de la recarga de extintor	CERRADO
6/5/2026	RPS AM-PM	COLEGIO CABECERA DEL LLANO	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS	1	2	98.53%	72	Se evidencian actividades de la estrategia de hábitos saludables presentado por el operador si aplic en la sede educativa.	No se evidencian soportes de actividades que según cronograma se realizarian en el mes de abril.	Debido a cierre por paro campesino y educativo durante el mes de mayo, se realizó capacitación en las sedes solicitadas por la secretaría de educación, de la zona Faltriquera, y se deja esta actividad para junio o julio del presente año	Anexo 3. Cronograma avance de capacitaciones ejecutadas en mayo	CERRADO
5/5/2026	RPS AM-PM	INSTITUTO DEL ORIENTE	PRINCIPAL	1	2	98,53	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.	Se evidencia falta de mantenimiento en malla de abertura en área de preparación	Se realiza mantenimiento de la malla del área de preparación	Anexo 4. Registro fotografico mantenimiento de malla	CERRADO
7/5/2026	RPS AM-PM	INSTITUCION EDUCATIVA FALTRIQUERA	ESCUELA RURAL MENSULI ALTO	1	2	98.53%	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.	No se evidencia soporte de capacitación realizada al personal manipulador, en el mes de abril de acuerdo al cronograma establecido	Se envia copia de la capacitación del mes y se deja asistencia de la misma en la carpeta de la sede educativa.	Anexo 1. Registro fotografico de la capacitación realizada	CERRADO

SOPORTES HALLAZGOS H-16-26 VISITA A SEDES

Anexo 1. Registro fotográfico de la capacitación realizada sede Diamante, Guatiguará y Mensuli Alto

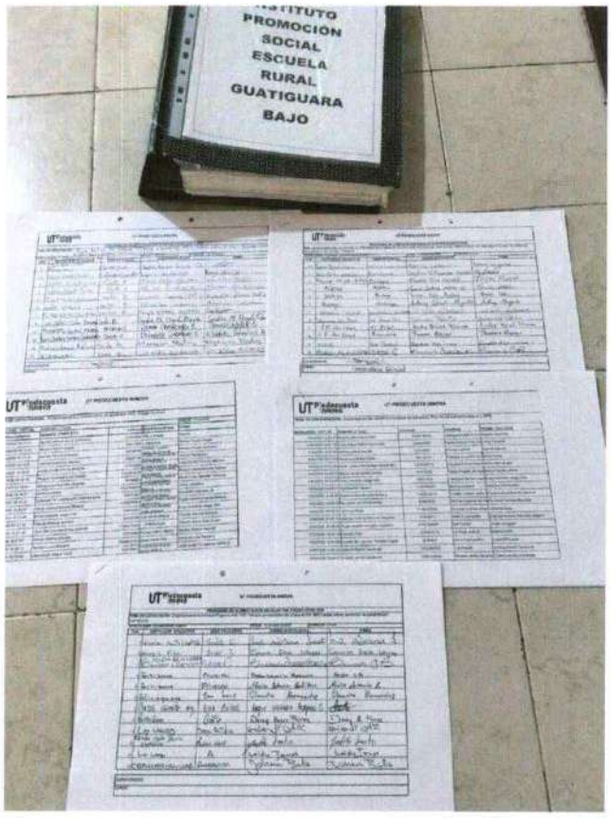


Imagen 1: fotografía tomada el 8 de mayo de 2026

126B



Imagen 2. Fotografía tomada el 8 de mayo de 2026



UT Piedecuesta Innova — UT PIEDECUESTA INNOVA

TEMA DE CAPACITACION: Almacenamiento y conservación de alimentos. SST: Riesgo Químico

MODALIDAD: VIRTUAL	Duración: 3 horas			FECHA: 4/24/2026
Marca temporal	NOMBRE COMPLETO	CEDULA	SEDE EDUCATIVA	FIRMA
4/24/2026 16:11:47	Nerolis patricia sierra Zambrano	63469002	Alfa y omega	Nerolis
4/24/2026 16:13:03	Miryam Rocio Vargas	37617364	La Navarra	Miryam Rocio Vargas
4/24/2026 16:14:09	Mariela Pinzón chaparro	28098746	Colegio nuestro señor de la buena	Mariela Pinzón chaparro
4/24/2026 16:14:52	Jacinta Sandoval Jaimes	28297165	Colegio Cabecera del Llano Sede A	Jacinta Sandoval J
4/24/2026 16:15:05	YANETH REYES ALARCON	37933688	VICTOR FELIX GOMEZ NOVA SEDE	YANETH REYES ALARCON
4/24/2026 16:15:15	Belquis Vanessa Celis Galban	1102355236	Colegio nuestro señor de la buena	Belquis Vanessa Celis Galban
4/24/2026 16:16:49	Maria Luisa Salcedo Velandia	39794667	Alfa y Omega sede B	Maria Luisa Salcedo Velandia
4/24/2026 16:18:57	Jinna caballero	1102354879	Luis Carlos Galan Humberto Gomez Nigrinis	Jinna caballero
4/24/2026 16:19:24	ELISABETH CABALLERO BARRAGÁN	37541922	ESCUELA RURAL BARROBLANCO	Elisabeth Caballero B.
4/24/2026 16:20:21	Paola Andrea Briceño Mateus	1135374013	Colegio nuestro señor de la buena	Paola Andrea Briceño Mateus
4/24/2026 16:21:44	Erika marcella vesga niño	37617374	Cabecera del llano sede principal	Erika marcella vesga niño
4/24/2026 16:27:09	Claudia Patricia moreno	63508184	Los curos sede a	Claudia Patricia moreno
4/24/2026 16:27:38	CLAUDIA LILIANA DIAZ DURAN	1100221254	I ZARAGOZA	Claudia liliana Diaz Duran
4/24/2026 16:27:47	Sandra Milena orejuela	37619862	Urbano barro blanco	Sandra Milena orejuela
4/24/2026 16:28:10	Adriana Lucia Navarro	1098809152	Sede santa Rita	Adriana Lucia Navarro
4/24/2026 16:28:46	Lilia yaneth anaya orduz	63475407	Instituto promocion social sede A	LILIA YANETH ANAYA ORDUZ

Imagen 3. Fotografía tomada el 8 de mayo de 2026

Anexo 2. Registro fotográfico de la recarga de extintor Escuela rural San Miguel



Imagen 4. Fotografía tomada el 8 de mayo de 2026



Imagen 5 y 6. Fotografía tomada el 8 de mayo de 2026

Anexo 3. Cronograma avance de capacitaciones ejecutadas a mayo 2026

ANEXO 2. AVANCE CUMPLIMIENTO CAPACITACIONES HÁBITOS SALUDABLES PROGRAMA PAE PIEDECUESTA VIGENCIA 2026

No.	LUGAR	ACTIVIDAD	AVANCE MAYO		
			FECHA CUMPLIMIENTO	POBLACIÓN INTERVENIDA	TEMATICA
1	VILLANUEVA	1	18 DE FEBRERO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
2	ESCUELA RURAL TRES ESQUINAS	1	20 DE FEBRERO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
3	ESCUELA RURAL PAJONAL	1	18 DE MARZO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
4	ESCUELA RURAL LA NAVARRA	1	16 DE MARZO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
5	ESCUELA RURAL PESCADERO CAMBIO A CUROS SEDE A	1	23 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
6	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS	1			
7	ESCUELA RURAL EL LIMONAL	1	14 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
8	ESCUELA RURAL CRISTALES	1			
9	COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS CAMBIO A FALTRIQUERA SEDE A	1	14 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
10	CONCENTRACION FRANCISCO DE PAULA SANTANDER CAMBIO A GRANADILLO	1	14 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
11	COLEGIO LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY	1	19 DE MAYO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
12	COLEGIO CARLOS VICENTE REY	1	21 DE MAYO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
13	ESCUELA RURAL COLINAS	1	25 DE MAYO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
14	JARDIN INFANTIL NACIONAL	1			
15	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	1			
16	ESCUELA URBANA BARROBLANCO	1			
17	ESCUELA RURAL BUENOS BUENOS AIRES	1			
18	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO CAMBIO A GUATIGUARA	1	24 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física

* Las actividades estan sujetas a cambios de acuerdo a las solicitudes que presente la secretaría de Educación en acompañamiento o solicitud de las sedes educativas, para formación de hábitos saludables, asi como el espacio que nos brinde la sede educativa para el desarrollo de la actividad

Anexo 4. Registro fotográfico mantenimiento de malla Instituto del oriente sede A






8 may 2026 11:22:22 a.m.

1216

Gmail

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

H-17-26 NO CONFORMIDAD MICROBIOLOGICO MUESTREO MAYO

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 21 de mayo de 2026 a las 4:58 p.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 28 de abril de 2026

OFICIO H-17-26

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Piedecuesta

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

Cordial saludo.

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

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

2 archivos adjuntos

H-17-26-HALLAZGOS MO MAYO.xlsx
100K

119902.pdf
87K

1277

Piedecuesta, 10 de junio de 2026

Consecutivo H-17-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE H 15-26- RESULTADO NO CONFORME MUESTREO MICROBIOLÓGICO MAYO 2026**

Cordial saludo.

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

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

Una vez validadas estas, la interventoría avala la eficacia de las acciones y realiza cierre al H-17-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	UT PIEDECUESTA INNOVA

Resultados Laboratorio

FECHA DE MUESTREO	MODALIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	ELEMENTRO MUESTREO	VALORES RESULTADOS NO CONFORMES	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
21/5/2026	PS	Institución Luis Enrique Figueroa Rey	Institución Luis Enrique Figueroa Rey	Agua potable hervida	Bacterias mesofilicas 700 UFC/100 ml coliformes totales 80 UFC/ml	Se realiza capacitacion de refuerzo con el personal manipulador de la sede educativa, en los procesos de limpieza y desinfección, proceso de hervido de agua, y desinfección de manos, recipientes y procesos en general. Y se toma contramuestra microbiologica de agua.	Anexo 1. Capacitación de refuerzo de manipuladoras, y examen microbiologico	CERRADO

1279

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

DATOS BÁSICOS			
FECHA DE REUNIÓN:	25-05-2026	**HORA DE REUNIÓN:**	9:00 AM
LUGAR	INISTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA		

OBJETIVO DE LA REUNIÓN:	CAPACITACION RESULTADOS MICROBIOLOGICOS AGUA

DESARROLLO DE LOS TEMAS TRATADOS

Siendo las 9:00 am del día 25-05-2026, se realiza capacitación al personal manipulador de la institución educativa Luis enrique Figueroa; por parte de la supervisora, la Ingeniera Luz Sthella Quiñonez, con el fin de capacitar sobre los resultados de microbiológicos del 3 de mayo/2026.

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



PROCEDIMIENTOS IMPORTANTES

1. El procedimiento incluye limpiar la boca del grifo, dejar correr el agua 2 minutos
2. Se recomienda hervir agua clara durante al menos 1 minuto, y hasta 3 minutos.
3. Tras hervirla, se debe dejar enfriar y guardar en recipientes limpios, desinfectados y con tapa para evitar contaminación.
4. Agua Turbia: Si el agua está sucia, se recomienda filtrarla primero con un paño limpio antes de hervirla.
5. Limpiar bien los tanques donde se conserva el agua, y mantenerlo siempre tapado.

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

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

COMPROMISOS	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMENTO	OBSERVACIONES
Realizar las acciones	Manipuladu	Inmediato	
Tratadas en Reunión Para evitar la contaminación	Manipuled.	Inmediato	
del Agua	Manipulado	Inmediato	

ASISTENTES				
NOMBRE	CARGO	EN REPRESENTACIÓN DE:	FIRMAS	CONTACTO (TELÉFONO Y/O CORREO ELECTRÓNICO)
Ana elena S	Manipuladu	Luis E F	Ana elena S	3158651061
Nancy tem	Manipuladora	Luis E F		3222820771
Luisa fernanda S	Manipuladora	Luis E.F	Luisa S.	3052270161
YOMARA SOARez V.	manipuladora	Luz E.F	YOMARA SOAREZ V	3015301619
Profesional Campos	Manipuladora	Luis E F.		3112844458
Dra Stella Quiroz	Supervisora	Dt. Pte innov.	Dra Stella Q	3118[illegible]60

Powered by CamScanner

(2 e/

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2613253

Fecha de emisión: 2026-06-06

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Fecha y Hora	2026-05-28 - 11:17:29
Cadena Custodia	26908
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua hervida		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-28	**No. de Muestra**	2613253
Fecha de análisis	2026-05-28	**Matriz**	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	**Temperatura**	50,0 °C
Empaque	Bolsa plástica	**Área**	Cocina
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	SM 9222 J, 24th Ed, 2023	UFC/100mL	0	0
Escherichia coli*	SM 9222 J, 24th Ed, 2023	UFC/100mL	0	0
Recuento de aerobios mesófilos / Heterótrofos*	SM 9215 D, 24th Ed, 2023	UFC/100mL	<1	Máx 100

`notaciones:

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

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2115/2007

1282

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2613253

Fecha de emisión: 2026-06-06

PROCESA: **AUTORIZA:**

M.Sierra

Edgar Ramirez

YRA ALEJANDRA SIERRA ACEVEDO / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1283

Gmail SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

H-18-26 SEDES 19 AL 22 DE MAYO 2026

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 25 de mayo de 2026 a las 3:27 p.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 25 de mayo de 2026

HALLAZGO H-18-26

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Piedecuesta

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA HALLAZGOS VISITAS A SEDES 19 al 22 de Mayo DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; se solicita plan de mejora para los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas en la semana del 19 al 22 de mayo de 2026.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

H-18-26 SEDES 19 -22 MAYO.xlsx
140K

1284

Piedecuesta, 10 de junio de 2026

Consecutivo H-18-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE H 18-26- HALLAZGOS VISITAS SEDES SEMANA DEL 19 AL 22 DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la respuesta por parte del operador para dar cierre a los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas de la semana del 19 al 22 de mayo de 2026.

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

Una vez validadas estas la interventoría avala la eficacia de las acciones y realiza cierre al H-18-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoria

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	U.T PIEDECUESTA INNOVA

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

FECHA DE LA VISITA	MODALIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	No. De VISITA	CICLO	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	ÍTEM	DESCRIPCION CRITERIO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
22/5/2026	ALMUERZO	COLEGIO CARLOS VICENTE REY	COLEGIO CARLOS VICENTE REY	2	2	97.01%	15	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	Se observan tomacorrientes detras de las estufas deformados por el calor. Se evidencia desprendiemiento de lozas en área de producción y lavado de traperos.	Se realiza cambio de los tomacorriente del área de preparación del restaurante escolar.	Anexo 1. Registro fotografico del cambio de toma corrientes.	CERRADO
22/5/2026	ALMUERZO	COLEGIO CARLOS VICENTE REY	COLEGIO CARLOS VICENTE REY	2	2	97.01%	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.	Se observa angeo de ventana en área de preparación desprendido en sus lados.	Se realiza instalación de los angeos desprendidos por parte del operador	Anexo 2. Registro fotografico de los angeos instalados	CERRADO

SOPORTES H-18-26 SEDES

ANEXO 1. Registro fotográfico toma corrientes cambiados sede CARLOS VICENTE REY





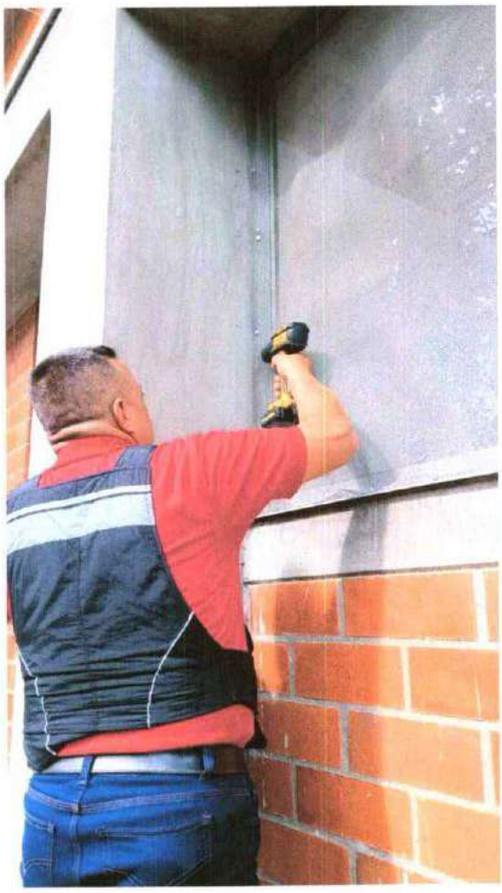
Fotos tomadas el 26 de mayo de 2026.





Fotos tomadas el 26 de mayo de 2026.

ANEXO 2. Registro fotográfico cambio de angeos sede Carlos Vicente Rey sede A





Fotos tomadas el 26 de mayo de 2026.

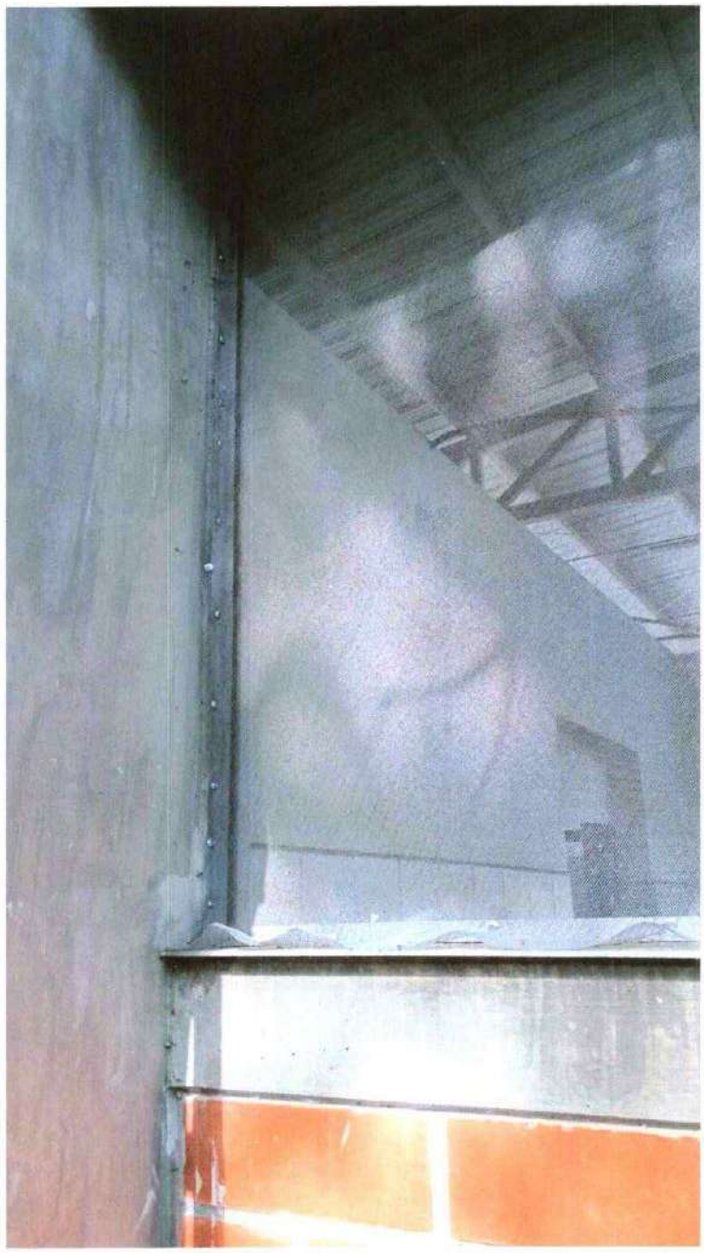


Foto tomada el 26 de mayo de 2026.

1290

Gmail SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com>

H-19-26 SEDES 25-29 MAYO 2026

1 mensaje

SPQRINTERPAE <spqrinterpae@gmail.com> 30 de mayo de 2026 a las 7:47 p.m.
Para: COORDINADOR PIEDECUESTA MCD <coordinador.piedecuesta@mcdsas.com>

Piedecuesta, 30 de MAYO de 2026

HALLAZGO H-14-26

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante legal
UT Piedecuesta Innova
Piedecuesta

Asunto. **SOLICITUD PLAN DE MEJORA HALLAZGOS VISITAS A SEDES 25-29 DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 del ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; se solicita plan de mejora para los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas en la semana del 25 al 29 de mayo de 2026.

--
Atentamente,

HAVERHILL

Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

Proyectó:
Elizabeth García
Auxiliar administrativa

H-19-26 SEDES 25-29 MAYO.xlsx
143K

1291

Piedecuesta, 11 de junio de 2026

Consecutivo H-19-26

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

Señor
SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT Piedecuesta Innova

Asunto. **CIERRE H 19-26- HALLAZGOS VISITAS SEDES SEMANA DEL 25 AL 29 DE MAYO DE 2026**

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; en consideración a la respuesta por parte del operador para dar cierre a los hallazgos evidenciados en las visitas a sedes educativas de la semana del 25 al 29 de mayo de 2026.

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

Una vez validadas estas la interventoría avala la eficacia de las acciones y realiza cierre al H-19-26.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

ENTIDAD TERRITORIAL	MUNICIPIO DE PIEDECUESTA
OPERADOR	U.T PIEDECUESTA INNOVA

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

FECHA DE LA VISITA	MODALIDAD	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	No. De VISITA	CICLO	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	ÍTEM	DESCRIPCION CRITERIO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR	EVIDENCIA	ESTADO DEL HALLAZGO
25/5/2026	RPS AM-PM	INSTITUION EDUATIVA LA VEGA	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	2	2	98.52%	69	Existe extintor con fecha vigente de carga.	No se evidencia extintor en sitio.	Se envia el extintor al restaurante escolar, que se encontraba en recarga en la bodega del operador.	Anexo 1. Registro fotografico del extintor recargado	CERRADO

SOPORTES H-19-26 SEDES MAYO

Anexo 1. Registro fotográfico del extintor recargado sede San Isidro



Foto tomada: 2 de junio de 2026

1294



Foto tomada: 2 de junio de 2026

HAVERHILL

ANEXO 12

1296

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

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

Cordial saludo.

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

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1. OBJETO

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

2. CÁLCULO DE LA MUESTRA

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

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

Población Finita

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

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

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

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

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

4. RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA

Para la ejecución de suministro del mes de mayo de 2026 se obtuvo respuesta por parte de 580 beneficiarios.

El primer ciclo de encuestas se cumplió en la primera semana de abril. En las tres últimas semanas de abril se aplicaron 580 encuestas, en el mes de mayo se aplicaron 419 encuestas, lo que da un total de 999 encuestas aplicadas meta esperada para el SEGUNDO ciclo de encuestas.

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

4.1 ACEPTACIÓN DE LOS ALIMENTOS



Gráfica 1. Respuesta a encuestas en mayo de 2026

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

4.2 SATISFACCIÓN CON LA CANTIDAD ENTREGADA DE ALIMENTOS



Gráfica 2. Respuesta a encuestas en mayo de 2026

La percepción del 99,52% de los encuestados indica que la cantidad de alimentos (porción servida) entregada en la ración es suficiente. Dos beneficiarios del Instituto del Oriente indicaron que algunas veces la cantidad es poca según su percepción

4.3 ORGANIZACIÓN Y RESPETO EN LA DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS



Gráfica 3. Respuesta a encuestas en mayo 2026

Se puede evidenciar que el 98,81% de los beneficiarios perciben organización en el momento de la entrega del complemento. En la sede principal del Instituto del Oriente 4 beneficiarios y en la Escuela rural El Diamante un beneficiario perciben desorden en la fila algunas veces.

4.4 SATISFACCIÓN CON LOS TIEMPOS DE CONSUMO



Gráfica 4. Respuesta a encuestas en mayo 2026

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

4.5 SATISFACCIÓN CON EL TRATO DADO POR EL PERSONAL MANIPULADOR



Gráfica 5. Respuesta a encuestas de mayo de 2026

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

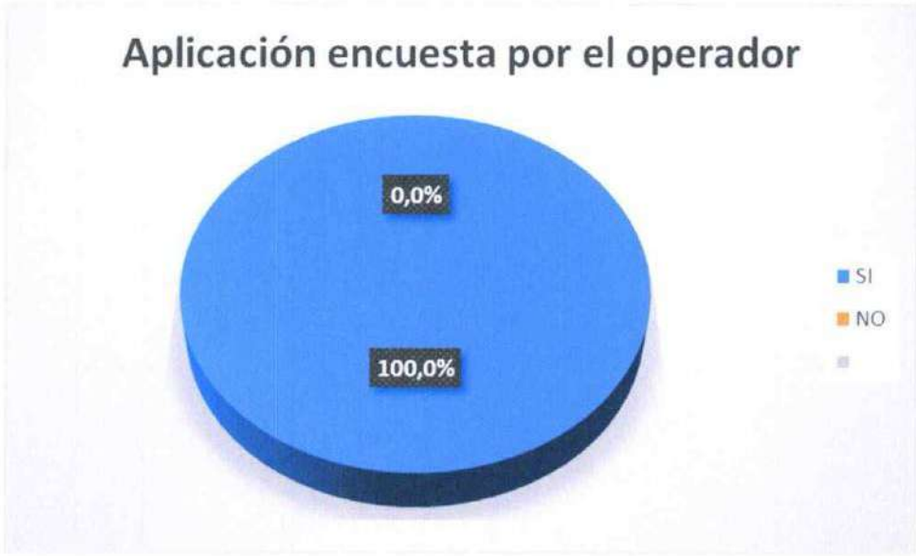
4.6 SATISFACCIÓN FRENTE A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS



Gráfica 6. Respuesta a encuestas de mayo de 2026

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

4.7 PERCEPCIÓN DE APLICACIÓN DE ENCUESTA DEL OPERADOR



Gráfica 7. Respuesta a encuestas en mayo de 2026

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

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



Gráfica 8. Respuesta a encuestas en mayo de 2026

Al 96,4% de los beneficiarios les parece excelente y al 3,6% les parece buena la implementación actual del tamaño de porción por grupo escolar.

4.9 CONOCIMIENTO SOBRE LA HERRAMIENTA PAESTAR AL DÍA



Gráfica 9. Respuesta a encuestas de mayo de 2026

El 76% de los beneficiarios indica que conoce la herramienta Paestar al día y el 24% indica que no la conoce.

4.10 OBSERVACIONES GENERALES AL PROGRAMA

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

5.0 ANÁLISIS Y CONCLUSIONES DE LAS RESPUESTAS A LAS ENCUESTAS

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

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

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

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

Se ha mejorado notablemente la visibilidad de la herramienta PAESTAR AL DIA.

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/4/2026 8:13:04	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 8:13:38	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 8:14:09	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 8:14:40	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	Algunas veces me parece desordenado	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:15:09	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:15:41	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:17:11	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:18:19	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:19:19	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:20:09	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:20:43	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 8:21:13	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:21:41	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:22:18	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 8:23:09	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 8:23:56	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 9:34:49	Escuela Rural El Diamante	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 9:35:07	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 9:35:34	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 9:36:01	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 10:58:29	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 10:58:54	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 10:59:21	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:00:18	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:00:51	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:01:20	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:01:49	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:03:24	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:03:54	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:04:18	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:04:43	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:05:36	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:06:05	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:06:31	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:06:56	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:07:27	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:07:55	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:08:40	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:09:22	Escuela Rural Guatiquará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/4/2026 11:09:52	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:11:36	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:12:22	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:12:50	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:13:19	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:14:16	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:14:56	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:15:57	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:16:39	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:17:28	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:18:02	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:18:59	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:19:23	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:19:53	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:20:34	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:21:03	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:21:30	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:22:06	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:22:37	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:23:27	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:23:53	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:24:25	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:25:32	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:26:09	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:26:54	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:27:23	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:27:54	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:28:24	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:29:02	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:29:28	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:29:59	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:30:26	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:30:53	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:31:16	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:32:00	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:32:48	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:33:23	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:33:48	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:34:16	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/4/2026 11:34:48	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:35:47	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:36:14	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:36:44	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:37:12	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:37:42	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:38:12	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:38:39	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:39:07	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:39:35	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:40:03	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:40:39	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:41:03	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:41:28	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:41:54	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:42:23	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:42:50	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:43:23	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:44:01	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:44:35	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 11:45:04	Escuela Rural Guatiguará	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/4/2026 16:59:10	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 16:59:51	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 17:00:33	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 17:01:11	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 17:01:53	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 17:02:39	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/4/2026 17:03:08	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 17:03:40	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/4/2026 17:04:08	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/4/2026 17:04:34	Escuela rural San Miguel	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/5/2026 16:01:08	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:02:10	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	Algunas veces me parece desordenado	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:02:39	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:03:08	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:03:39	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:04:13	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	Algunas veces me parece desordenado	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/5/2026 16:04:53	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:05:25	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/5/2026 16:05:55	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:06:29	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:07:07	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	Algunas Veces me parece poco	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:07:41	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/5/2026 16:08:27	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:08:59	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:09:36	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:10:16	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:10:48	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:12:14	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/5/2026 16:12:48	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:13:19	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:14:03	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/5/2026 16:14:47	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	Algunas Veces me parece poco	Algunas veces me parece desordenado	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:15:36	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	Algunas veces me parece desordenado	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:16:42	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/5/2026 16:17:19	Instituto del Oriente Principal	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/5/2026 16:19:57	Escuela Rural Pinchote	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/5/2026 16:20:32	Escuela Rural Pinchote	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/6/2026 9:37:43	Escuela Rural Zaragoza	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/6/2026 9:41:01	Escuela Rural Zaragoza	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/6/2026 22:27:56	Escuela rural pescadero	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/6/2026 22:33:24	Escuela rural pescadero	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/6/2026 22:37:31	Escuela rural pescadero	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/6/2026 22:38:03	Escuela rural pescadero	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/6/2026 22:38:34	Escuela rural pescadero	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/6/2026 22:39:05	Escuela rural pescadero	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/6/2026 22:39:39	Escuela rural pescadero	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/7/2026 9:59:23	Escuela Rural Mensuli Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/11/2026 10:47:04	Centro Educativo Integrado Alfa y	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 10:47:30	Centro Educativo Integrado Alfa y	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 10:47:54	Centro Educativo Integrado Alfa y	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 10:48:52	Centro Educativo Integrado Alfa y	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 10:50:10	Centro Educativo Integrado Alfa y	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 10:50:42	Centro Educativo Integrado Alfa y	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 10:51:08	Centro Educativo Integrado Alfa y	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 10:52:38	Centro Educativo Integrado Alfa y	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 10:53:37	Centro Educativo Integrado Alfa y	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/11/2026 23:18:39	Colegio holanda primaria	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/11/2026 23:19:34	Colegio Holanda primaria	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/11/2026 23:20:11	Colegio Holanda primaria	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/11/2026 23:20:55	Colegio Holanda primaria	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/11/2026 23:21:32	Colegio Holanda primaria	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/12/2026 8:07:42	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/12/2026 8:08:09	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/12/2026 8:08:37	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/12/2026 8:09:02	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/12/2026 8:09:50	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/12/2026 8:10:25	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/12/2026 8:10:58	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/12/2026 8:11:23	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/12/2026 8:11:50	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/12/2026 8:12:19	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/12/2026 8:12:45	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/12/2026 8:41:49	Escuela Rural Guatiquara Alto	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/13/2026 19:39:00	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/13/2026 19:39:40	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/13/2026 19:40:12	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/13/2026 19:41:17	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/13/2026 19:42:10	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/13/2026 19:43:27	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/13/2026 19:43:55	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/13/2026 19:44:26	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/13/2026 19:45:34	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/13/2026 19:46:21	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/13/2026 19:46:52	Escuela rural la esperanza	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/20/2026 8:50:35	Escuela Rural Meseta Grande	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/20/2026 8:52:46	Escuela Rural Meseta Grande	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/20/2026 19:44:03	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/20/2026 20:00:12	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/20/2026 20:00:39	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/20/2026 20:01:12	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/20/2026 20:02:45	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/20/2026 20:03:26	Escuela rural mesitas	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/21/2026 12:13:40	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/21/2026 12:14:32	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/21/2026 12:14:57	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/21/2026 12:15:24	escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/21/2026 12:15:52	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/21/2026 12:16:19	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/21/2026 12:16:45	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/21/2026 12:17:09	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/21/2026 12:17:55	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/21/2026 12:19:04	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/21/2026 12:19:32	Escuela rural los cacaos	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/21/2026 16:09:53	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:10:42	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:13:35	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:13:59	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:14:24	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:14:48	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:15:14	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:15:39	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:16:04	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:16:29	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:27:39	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:28:04	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:28:29	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:28:54	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:29:19	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:34:42	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:35:09	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:35:34	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:36:43	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:37:10	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:37:35	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:38:01	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:38:24	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:38:47	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:41:44	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:45:09	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:46:02	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:46:26	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:46:54	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:47:18	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:47:44	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:48:10	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/21/2026 16:48:35	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:48:59	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:49:24	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:49:49	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:50:17	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:50:43	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:51:09	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:51:35	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:52:00	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:52:35	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:53:00	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:53:27	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:53:51	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:54:14	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:54:40	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:55:05	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:55:29	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:55:51	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:56:16	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:56:39	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:57:01	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:57:25	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:57:47	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:58:11	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 16:58:34	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:03:32	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:03:57	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:04:27	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:04:50	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:05:16	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:05:41	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:06:09	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:06:34	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:06:58	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:07:24	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:08:09	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:08:35	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:09:00	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:23:52	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/21/2026 17:25:54	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:26:56	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:28:03	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/21/2026 17:29:28	Colegio Cabecera del Llano	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:49:33	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:50:00	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:50:27	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:51:01	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:51:36	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:52:05	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:52:34	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:53:04	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:53:50	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:54:22	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:55:12	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:55:41	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:56:16	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:58:29	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:58:55	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:59:19	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 13:59:46	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:00:14	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:00:42	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:01:13	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:01:59	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:02:30	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:03:24	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:03:52	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:05:11	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:05:38	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:06:09	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:06:43	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:07:20	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:09:21	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:09:51	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:10:20	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:10:45	Escuela Rural Barroblanco	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:11:14	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:11:44	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/22/2026 14:12:16	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:12:55	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:13:24	Escuela Rural Barroblanco	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:14:19	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:18:48	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:19:42	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:20:29	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:21:16	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:21:46	Colegio Carlos Vicente Rey	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:22:23	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:22:55	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:28:02	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:28:28	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:28:56	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:29:25	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:29:53	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:30:22	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:30:46	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:31:09	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:31:36	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:32:02	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:32:26	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:32:55	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:33:19	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:33:42	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:34:06	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:34:35	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:35:01	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:35:33	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:35:57	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:36:22	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:37:00	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:37:39	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:38:09	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:38:50	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:39:16	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:40:07	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:40:42	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:41:12	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/22/2026 14:41:36	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:42:03	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:42:30	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:43:12	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:43:38	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:44:04	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:44:28	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:45:15	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:45:57	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:46:54	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:47:20	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:47:45	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:48:23	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:48:52	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:49:24	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:49:50	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:50:16	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:50:47	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:51:11	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:51:42	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:57:46	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:58:11	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:58:43	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:59:09	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 14:59:39	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 15:00:04	Colegio Carlos Vicente Rey	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/22/2026 20:46:23	Escuela Rural el duende	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/22/2026 20:46:56	Escuela Rural el duende	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/22/2026 20:47:23	Escuela Rural el duende	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/22/2026 20:47:53	Escuela Rural el duende	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/22/2026 20:48:23	Escuela Rural el duende	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/22/2026 20:48:51	Escuela Rural el duende	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/25/2026 20:31:55	Escuela Rural san isidro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/25/2026 20:32:25	Escuela Rural san isidro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/25/2026 20:32:53	Escuela Rural san isidro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/25/2026 20:33:17	Escuela Rural san isidro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/25/2026 20:33:44	Escuela Rural san isidro	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	BUENO	NO	
5/26/2026 14:33:24	Escuela Rural la Navarra	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/26/2026 14:34:12	Escuela Rural la Navarra	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	

Marca temporal	Sede Educativa	Modalidad del PAE	1. ¿Le gustan los alimentos que se entregan en el PAE?	2. ¿Está satisfecho con la cantidad de alimentos que le entregan cada día?	3. ¿Percibe orden y respeto en el momento de ir en la fila a recibir el complemento?	4. ¿Le alcanza el tiempo para consumir el complemento?	5. ¿Le agrada el trato que le dan las manipuladoras al momento de entregar el complemento?	6. ¿Alguna vez ha notado si los alimentos están crudos o en estado no adecuado?	7. ¿En su sede ha evidenciado que el operador aplique encuestas?	8. ¿Cómo le parece la implementación de los tamaños de porción por grado escolar?	9. ¿Conoce la herramienta Pa-estar al día?	10. ¿Alguna observación que quiera decir sobre el PAE ?
5/26/2026 14:34:39	Escuela Rural la Navarra	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/26/2026 14:35:14	Escuela Rural la Navarra	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/26/2026 14:35:47	Escuela Rural la Navarra	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/26/2026 14:36:15	Escuela Rural la Navarra	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/26/2026 14:37:00	Escuela Rural la Navarra	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/26/2026 17:04:18	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:04:53	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:05:26	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/26/2026 17:05:58	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/26/2026 17:07:02	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:07:39	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:08:31	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:09:05	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:09:39	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:10:30	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:11:36	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:12:33	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/26/2026 17:13:12	Escuela Rural Sevilla	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/27/2026 9:27:54	Escuela Rural El Cubin	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/27/2026 9:28:19	Escuela Rural El Cubin	Preparado en sitio AM/PM	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	SI	
5/27/2026 22:08:34	Escuela Rural la cuchilla	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/27/2026 22:09:04	Escuela Rural la cuchilla	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/27/2026 22:09:32	Escuela Rural la cuchilla	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/27/2026 22:09:59	Escuela Rural la cuchilla	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/27/2026 22:10:27	Escuela Rural la cuchilla	Preparado en sitio Almuerzo	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/28/2026 20:22:01	Escuela Rural Umpala	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/28/2026 20:22:28	Escuela Rural Umpala	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/28/2026 20:22:54	Escuela Rural Umpala	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	
5/28/2026 20:23:26	Escuela Rural Umpala	Ración Industrializada	SI	SI	SI	SI	SI	NO	SI	EXCELENTE	NO	

HAVERHILL

ANEXO 13

1315

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

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

Cordial saludo.

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

A la fecha se ha ejecutado el 58,50% que corresponde a 18 muestras tomadas en enero, 16 en febrero, 19 en marzo, 16 en abril, 17 en mayo con un total de 86 de la meta establecida de 147 muestras durante la vigencia del contrato. De acuerdo con lo enunciado en la resolución 1407 de 2022 para que los laboratorios de alimentos emitan conformidad en el muestreo de un producto terminado es necesario que se tomen 5 muestras del mismo lote para su análisis y emisión de concepto, por lo cual en las muestras que se reportan para producto terminado se reporta un rango de códigos de las muestras tomadas para validar la conformidad microbiológica de la muestra.

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

Tabla 01. Resultados muestreo 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

Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo	Código laboratorio	Elemento de muestreo	Concepto	Observación
				totales y bacterias mesofílicas
	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 02. 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 Coliformes totales Coliformes fecales Estafilococo coagulasa positivo Bacillus cereus Mohos y levaduras Salmonella spp
Bodega 30/04/2026	INF-FQ-7336-E	Leche UHT entera larga vida Alquería	CUMPLE	Glicomacropeptido de caseina (c-GMP)

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.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1317

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119889
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: MESON ENTREGA DE ALIMENTOS
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-05-2026 10:35:00
Fecha de Análisis	14-05-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	3	0	100	ufc/65cm2/15	Sediment placa/ISO 4833:2003
Mohos y levaduras	13	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

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

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3359664

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1318

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119890
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: PLATO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-05-2026 10:35:00
Fecha de Análisis	14-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3359667

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119891
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: MARIA LUCEMIT CAMPOS (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-05-2026 10:35:00
Fecha de Análisis	14-05-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	4	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

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

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

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3359670

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1320

www.labalime.com

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

INFORME DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Empresa:	*HAVERHILL S.A.S*
Dirección:	*Calle 36 # 14-42 Ofc.302- Edif. la Triada (B/ga-S/der)*
Producto analizado:	*CROQUETAS DE POLLO*
Normatividad aplicada:	*Resolución 1407 del 2022 – 14.1(comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo*
Número de muestras:	*5*
Códigos de muestras:	*119892- 119893- 119894- 119895- 119896*
Fecha de recepción:	*Mayo 14 del 2026 Hora: 10:40*
Lugar de recolección:	*I.E Luis Enrique Figuero Rey- Piedecuesta-S/der.*
Fecha de análisis:	*14/05/2026*
Responsable del muestreo:	*El solicitante*
Emisión resultado:	*19/05/2026*

RESULTADOS

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

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

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

1321

www.labalime.com

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

INFORME DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Empresa:	*HAVERHILL S.A.S*
Dirección:	*Calle 36 # 14-42 Ofc.302- Edif. la Triada (B/ga-S/der)*
Producto analizado:	*JUGO LIMONADA*
Normatividad aplicada:	*Resolución 1407 del 2022– 5.15 (Jugos de fruta y/o pulpa sin tratamiento térmico)*
Número de muestras:	*5*
Códigos de muestras:	*119897- 119898- 119899- 119900- 119901*
Fecha de recepción:	*Mayo 14 del 2026 Hora: 10:40*
Lugar de recolección:	*I.E Luis Enrique Figero Rey- Piedecuesta-S/der.*
Fecha de análisis:	*14/05/2026*
Responsable del muestreo:	*El solicitante*
Emisión resultado:	*19/05/2026*

RESULTADOS

PARÁMETRO	CASO	MUESTREO CLASE	n	c	m	M	RESULTADOS				
							#1	#2	#3	#4	#5
Escherichia coli	6	3	5	1	10 ufc/g	10^2 ufc/g	<10	<10	<10	<10	<10
Salmonella spp	10	2	5	0	Ausencia	---	Ausen	Ausen	Ausen.	Ausen	Ausen

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

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

1322

www.labalime.com

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

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No.	119902
EMPRESA	HAVERHILL S.A.S
PRODUCTO	Agua Potable Hervida
OBJETO DEL ANALISIS	Control de calidad fisicoquímica
FECHA DE MUESTREO	Mayo 14 del 2026 Hora: 10:40
LUGAR DE RECOLECCION	I.E Luis Enrique Figuero Rey- Piedecuesta- S/der.
RESPONSABLE DEL MUESTREO	El Laboratorio
FECHA DE RECEPCION	Mayo 14 del 2026
FECHA DE ANALSIS	Mayo 14 de 2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,7	6.5 –9.0	------	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	23,8	----	°C	----
COLOR	0	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	3,74	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	142,6	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD TOTAL	47	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	66	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

OBSERVACIONES: La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1323

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119902
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Piedecuesta- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-05-2026 10:35:00
Fecha de Análisis	14-05-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**700**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**80**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

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

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY- PIEDECUESTA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3359703

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1324

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119872
Empresa	HAVERHILL S.A.S
Dirección	Calle 36 # 14-42 Ofc. 302 Edif. La Triada Centro Empresarial Bucaramanga- S/der
Producto	LECHE ENTERA EN POLVO FORTIFICADA CON VITAMINAS AyD (INDULECHE)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1J140426 12:09
Fecha de vencimiento	14-04-2027
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	14-05-2026 09:30:00
Fecha de Análisis	14-05-2026

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	20	Menos de 10	10.000	ufc/g	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	11	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes Fecales	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	100	ufc/g	Rcto placa BParker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto en placa Mossel/ISO 7932
Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	500	ufc/g	Rcto en placa YGC/NTC 5698
Salmonella	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	NTC 4574/ISO 6579-1

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

NORMA: DECRETO 616/06

OBSERVACIONES: Planta bodega Piedecuesta. Los valores reportados de los criterios evaluados se encuentran dentro de los rangos estable

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3359613

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1325

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUIMICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-FQ-7336-E

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: HAVERHILL SAS	**NIT/CC:** 901282610	**CONTACTO:** TANIA CARREÑO	**CIUDAD:** Bucaramanga
DIRECCIÓN: CL 36 14 42 OF 302 B ED CENTRO EMPRESARIAL	**TÉLEFONO:** 315 6210089	**CORREO:** haverhillsaspta@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 13789

SOLICITANTE: TANIA CARREÑO	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** NO	**RESPONSABLE:** CLIENTE	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** * HAVERHILL SAS
PROTOCOLO DE TOMA: * DEL CLIENTE	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** *00:00:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2026-04-30, 11:10:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** * No Registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: Véanse informes Anexos: INFORME DE ANALISIS No. F-26-71079-0	**TEMPERATURA DEL CONTENEDOR °C:** 17.50	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** Véanse informes Anexos: INFORME DE ANALISIS No. F-26-71079-0	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** Véanse informes Anexos: INFORME DE ANALISIS No. F-26-71079-0
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES:** *Informacion suministrada por el cliente	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: FQ-7336	**TIPO DE MUESTRA:** ALIMENTO	**LOTE:** *19/05/2026	**CANTIDAD DE MUESTRA:** *400 mL	**PROVEEDOR:** *Alquería
FECHA DE PRODUCCIÓN: No aplica/No registra	**FECHA DE VENCIMIENTO:** *2026-05-19	**TIPO DE EMPAQUE:** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN:** Ambiente	**ENVASE:** *No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: *Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** *Leche UHT entera larga vida Momento de toma: *No Registra		

POWER BY Tryton PRES

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUIMICOS

Véanse informes Anexos: INFORME DE ANALISIS No. F-26-71079-0

Revisó*[2]



Deyanira Caballero Méndez
DIRECTORA TECNICA FISICOQUIMICA

Autorizó*[2]



Deyanira Caballero Méndez
DIRECTORA TECNICA FISICOQUIMICA

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

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

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

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

CONFIRMACION DE LA VERACIDAD DEL INFORME: Para verificar la veracidad de los resultados del presente informe, el informe debe estar en su versión digital, y se debe dar click en la firma digital que desplegará una leyenda confirmando que el informe no ha tenido modificaciones desde su firma. Adicionalmente podrá verificar que el presente informe corresponde efectivamente a un informe emitido por Bialab en el siguiente link

*[2]Hace referencia a la información del contenido del informe de resultados correspondiente a la trazabilidad de la muestra (información de toma de muestra, información de la muestra) e información del cliente

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

ISO/IEC 17025:2017
15-LAB-050

F-EC-001 INFORME DE ANÁLISIS

Versión 10 | Fecha de vigencia: 2025-09-08

En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

INFORME DE ANALISIS No. F-26-71079-0

(+) INFORMACION DEL CLIENTE	INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO
(+) CLIENTE: BOLIVAR INDUSTRIAL AMBIENTAL LABORATORIOS S.A.S. - FISICOQUIMICA NIT/CC: 901007479-4 (+) NIT/CC: 901007479-4 (+) DIRECCION: Contiguo Postobon, vereda Guatiguara, Lote 4, Piedecuesta- Santander (+) TELEFONO: 7 6654665 (+) E-MAIL: dtecnicafq@bialab.co (+) CIUDAD: PIEDECUESTA (+) CONTACTO: SRA. ZULMA GARZON (+) CARGO: GERENTE COMERCIAL	(+) LUGAR DE TOMA DE ITEM: N.E RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BOLIVAR INDUSTRIAL AMBIENTAL LABORATORIOS S.A.S. FECHA DE TOMA DE ITEM: N.E HORA: N.E FECHA DE RECEPCION: 2026-05-02 HORA: 11:30:00 FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2026-05-05 FECHA DE EMISIÓN DE INFORME: 2026-05-21 LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	(+) IDENTIFICACION			(+) FABRICANTE Y/O PROVEEDOR		
26-71079	FQ-7336 LECHE UHT ENTERA LARGA VIDA ALQUERIA			N.E		
PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	**CANT.ENTREG.(UN)**	**(+) FECHA DE PROD**	**(+) FECHA VENC**	**(+) LOTE**	**T° ÍTEM DE ENSAYO**	**T. RECEPCION**
BOLSA PLASTICA X 200 mL	1	N.E	19/05/2026	19	REFRIGERACION	2.4°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION
Glicomacropeptido de caseína (c-GMP)	P-LF-109 Método de análisis para la determinación del glicomacropépti do de caseína (c-GMP) en leche por cromatografía líquida de alta eficiencia (HPLC). Versión 03, Fecha 2024- 02-20. Acreditado.	2,77	+/- 0,95	REGLA 1	ug/ml - mg/l	Máximo 30,0
FECHA DEL ENSAYO: 2026-05-05	HORA DE ANÁLISIS: 07:00:00	CONCEPTO: SI				

Bogotá - Av Boyacá No 64F-68. Tels: (571) 7421861 - 3144339944 | Medellin - Cra 50 No 25-127. Oficina 301. Tels: (574) 6047194 - 3118747668
Web: www.biotrendslab.com

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
15-LAB-050

Biotrends LABORATORIOS

F-EC-001 INFORME DE ANÁLISIS

Versión 10 | Fecha de vigencia: 2025-09-08

En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO NO CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resolución 2270 de 2023 - Articulo 1 contenido máximo de Caseinoglicomacropeptido (CMP)"

DESCARGOS

1. Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
2. El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados mediante el símbolo (+).
3. Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente, con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias
4. No controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
5. Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia), IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.
6. Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe
7. U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
8. **Regla de Decisión:**

La regla de decisión adoptada por Biotrends Laboratorios para determinar la conformidad de un resultado frente a una norma de referencia se fundamenta en la guía ILAC-G8:09/2019, específicamente en el numeral 4.1, que aborda la Declaración Binaria de Aceptación Simple. De acuerdo con esta guía, la probabilidad de que un resultado se sitúe fuera del límite de tolerancia puede alcanzar hasta el 50,00 % en aquellos casos en que dicho resultado coincida con el límite establecido por la norma de referencia. Esta aproximación garantiza que los resultados ubicados en los márgenes permitidos puedan ser considerados conformes, reconociendo que una cierta probabilidad de desviación es inherente a los procesos de medición y evaluación. El uso de esta regla permite a Biotrends Laboratorios mantener un enfoque riguroso y sistemático en la interpretación de los resultados, promoviendo la fiabilidad y consistencia en la evaluación de la conformidad frente a normas de referencia establecidas.

   a. Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.
   b. Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos modificar a ensayo.

9. * Parámetro no requerido en especificación
10. ** Parámetro no solicitado por el cliente
11. ***Análisis realizado en campo
12. Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.
13. **CONCEPTO:**

Si: Cuando el resultado del ensayo cumple con la especificación mencionada posterior a la aplicación de la regla de decisión
No: Cuando el resultado del ensayo no cumple con la especificación mencionada posterior a la aplicación de la regla de decisión
No Aplica: cuando no existe relación con la especificación
-------: Cuando no es posible establecerse por condiciones propias de los items o especificación

14. **OBSERVACIONES**

Bogotá - Av Boyacá No 64F-68. Tels: (571) 7421861 - 3144339944 | Medellin - Cra 50 No 25-127. Oficina 301. Tels: (574) 6047194 - 3118747668
Web: www.biotrendslab.com

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
15-LAB-050

Biotrends LABORATORIOS

F-EC-001 INFORME DE ANÁLISIS

Versión 10 | Fecha de vigencia: 2025-09-08

En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-No aplica

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

ORLANDO BERNAL CHÍA
Jefe de Laboratorio de Fisicoquímica

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME

Bogotá - Av Boyacá No 64F-68. Tels: (571) 7421861 - 3144339944 | Medellin - Cra 50 No 25-127. Oficina 301. Tels: (574) 6047194 - 3118747668
Web: www.biotrendslab.com

1330

Piedecuesta, 6 de junio de 2026

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

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

Cordial saludo.

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

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 01. 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

Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo	Código laboratorio	Elemento de muestreo	Concepto	Observación
	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 mesofílicas
	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 02. 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 Coliformes totales Coliformes fecales Estafilococo coagulasa positivo Bacillus cereus Mohos y levaduras Salmonella spp
Bodega 30/04/2026	INF-FQ-7336-E	Leche UHT entera larga vida Alquería	CUMPLE	Glicomacropéptido de caseína (c-GMP)

1332

Lugar de toma de muestra/fecha de muestreo	Código laboratorio	Elemento de muestreo	Concepto	Prueba especializada
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.

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1333

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUESTRA No	110441
EMPRESA	HAVERHILL S.A.S
PRODUCTO	Leche UHT "ALQUERIA"
LOTE	11
FECHA DE VENCIMIENTO	08/07/2026
OBJETO DEL ANALISIS	Prueba de Esterilidad Comercial
LUGAR DE RECOLECCION	Traida al Laboratorio
FECHA DE RECEPCION	Mayo 28 del 2026 Hora: 13:20
FECHA DE ANALISIS	Mayo 28 del 2026

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

PARAMETRO	RESULTADO	LIMITE PERMITIDO
Crecimiento en Anaerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Anaerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Olor Aspecto Control Ambiental	NORMAL CARACTERISTICO NEGATIVO	NORMAL CARACTERISTICO NEGATIVO

OBSERVACION: La Muestra Analizada **CUMPLE** con la prueba de esterilidad Comercial sugerida. Bajo la **NTC 4433**, Para Esterilidad Comercial, **NO** se Evidencio Actividad Microbiana que propicie la alteración del producto sometido al periodo de incubación durante 10 días, a temperatura de 35°C y 55 °C. Emisión Resultado:Junio 6 del 2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director. Reg 0303

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

1354

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

MUESTRA No	110440
EMPRESA	HAVERHILL S.A.S
PRODUCTO	Leche Sabor Fresa "LA MEJOR"
LOTE	02 PA 18:04
FECHA DE VENCIMIENTO	21/07/2026
OBJETO DEL ANALISIS	Prueba de Esterilidad Comercial
LUGAR DE RECOLECCION	Traida al Laboratorio
FECHA DE RECEPCION	Mayo 28 del 2026 Hora: 13:20
FECHA DE ANALISIS	Mayo 28 del 2026

PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL

PARAMETRO	RESULTADO	LIMITE PERMITIDO
Crecimiento en Anaerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Anaerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis A 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis A 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Olor Aspecto Control Ambiental	NORMAL CARACTERISTICO NEGATIVO	NORMAL CARACTERISTICO NEGATIVO

OBSERVACION: La Muestra Analizada **CUMPLE** con la prueba de esterilidad Comercial sugerida. Bajo la **NTC 4433**, Para Esterilidad Comercial, **NO** se Evidencio Actividad Microbiana que propicie la alteración del producto sometido al periodo de incubación durante 10 días, a temperatura de 35°C y 55 °C. Emisión Resultado:Junio 6 del 2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director. Reg 0303

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

HAVERHILL

ANEXO 14

133C

Piedecuesta, 06 de junio de 2026

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

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

Cordial saludo.

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

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

Tabla 01. Resultados muestreo 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
	2612052-2612053-2612054-2612055-2612056	Producto terminado (Ensalada)	CUMPLE	Ninguna

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

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1337

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2612049

Fecha de emisión: 2026-05-26

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela rural El Duende
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-05-19 - 08:55:14
Cadena Custodia	26644
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Sandra Gómez - Después LyD		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-19	**No. de Muestra**	2612049
Fecha de análisis	2026-05-20	**Matriz**	MANIPULADOR
Temperatura	22 °C	**Empaque**	Tubo
Área	Colegio rural el duende	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Coliformes totales*	NTC 4458 :2018	Ausencia o Presencia	Ausencia	Ausencia
E. coli*	NTC 4458 :2018	Ausencia o Presencia	Ausencia	Ausencia
Mohos y Levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/mano	2 mohos, 15 levaduras	Máx 20

Anotaciones:

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

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2612049

Fecha de emisión: 2026-05-26

PROCESA: **AUTORIZA:**

M.Sierra

Edgar Ramirez

YRA ALEJANDRA SIERRA ACEVEDO / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1339

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2612050

Fecha de emisión: 2026-05-26

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela rural El Duende
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-05-19 - 08:55:14
Cadena Custodia	26644
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área de servido		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-19	**No. de Muestra**	2612050
Fecha de análisis	2026-05-19	**Matriz**	AMBIENTE
Temperatura	22 °C	**Área**	N/A
Tiempo Exposición	15 minutos	**Empaque**	Caja Petri
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	ICMSF:2000 Método 1	UFC/15min	20	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	13 mohos, 1 levadura	Máx 20

Anotaciones:

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

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna

134

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2612050

Fecha de emisión: 2026-05-26

PROCESA:

M.Sierra

YRA ALEJANDRA SIERRA ACEVEDO / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2612051

Fecha de emisión: 2026-05-26

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela rural El Duende
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-05-19 - 08:55:14
Cadena Custodia	26644
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Vaso- Después LyD		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-19	**No. de Muestra**	2612051
Fecha de análisis	2026-05-20	**Matriz**	SUPERFICIE
Tipo Superficie	Utensilio	**Temperatura**	22 °C
Área	N/A	**Empaque**	Tubo
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

Observaciones:

Valores de referencia según: Norma interna

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INFORME DE RESULTADOS M-2612051

Fecha de emisión: 2026-05-26

PROCESA: M.Sierra

AUTORIZA: Edgar Ramirez

YRA ALEJANDRA SIERRA ACEVEDO / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1343

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612052

Fecha de emisión: 2026-05-26

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela rural El Duende
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-05-19 - 08:55:14
Cadena Custodia	26644
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada del día M1		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-19	**No. de Muestra**	2612052
Fecha de análisis	2026-05-20	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	18 °C
Lote (+)	N/A	**Fecha Vencimiento (+)**	N/A
Fecha Elaboración (+)	2026-05-19	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1: 2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 ED 22 2023	1	UFC/g	2	10 - 100

Anotaciones:

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

1344

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612052

Fecha de emisión: 2026-05-26

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

M. Lindarte

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1345

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612053

Fecha de emisión: 2026-05-26

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela rural El Duende
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-05-19 - 08:55:14
Cadena Custodia	26644
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada del día M2		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-19	**No. de Muestra**	2612053
Fecha de análisis	2026-05-20	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	18 °C
Lote (+)	N/A	**Fecha Vencimiento (+)**	N/A
Fecha Elaboración (+)	2026-05-19	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1: 2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 ED 22 2023	1	UFC/g	8	10 - 100

Anotaciones:

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

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

1346

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612053

Fecha de emisión: 2026-05-26

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

M. Lindarte

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1347

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612054

Fecha de emisión: 2026-05-26

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela rural El Duende
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-05-19 - 08:55:14
Cadena Custodia	26644
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada del día M3		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-19	**No. de Muestra**	2612054
Fecha de análisis	2026-05-20	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	18 °C
Lote (+)	N/A	**Fecha Vencimiento (+)**	N/A
Fecha Elaboración (+)	2026-05-19	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1: 2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 ED 22 2023	1	UFC/g	1	10 - 100

Anotaciones:

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

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

1348

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612054

Fecha de emisión: 2026-05-26

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

M. lindarte

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1349

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612055

Fecha de emisión: 2026-05-26

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela rural El Duende
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-05-19 - 08:55:14
Cadena Custodia	26644
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada del día M4		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-19	**No. de Muestra**	2612055
Fecha de análisis	2026-05-20	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	18 °C
Lote (+)	N/A	**Fecha Vencimiento (+)**	N/A
Fecha Elaboración (+)	2026-05-19	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1: 2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 ED 22 2023	1	UFC/g	1	10 - 100

Anotaciones:

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

1350

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612055

Fecha de emisión: 2026-05-26

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

M. Lindarte

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612056

Fecha de emisión: 2026-05-26

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Escuela rural El Duende
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Camilo Velandia
Fecha y Hora	2026-05-19 - 08:55:14
Cadena Custodia	26644
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Ensalada del día M5		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-19	**No. de Muestra**	2612056
Fecha de análisis	2026-05-20	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento listo para consumo	**Temperatura**	18 °C
Lote (+)	N/A	**Fecha Vencimiento (+)**	N/A
Fecha Elaboración (+)	2026-05-19	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.*	ISO 6579-1: 2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 ED 22 2023	1	UFC/g	4	10 - 100

Anotaciones:

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

1352

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2612056

Fecha de emisión: 2026-05-26

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.10

PROCESA:

M. Lindarte

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

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

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
RAZÓN SOCIAL	UT PIEDECUESTA INNOVA
NIT	902018525-6
CADENA DE CUSTODIA	26644
FECHA DE EMISIÓN DE INFORME	2026-05-26

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA									
ANÁLISIS	UNIDADES	m	M	C	RESULTADOS (CÓDIGO Y DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA)				
					n1	n2	n3	n4	n5
					2612052	2612053	2612054	2612055	2612056
					Ensalada del día M1	Ensalada del día M2	Ensalada del día M3	Ensalada del día M4	Ensalada del día M5
Detección de *Salmonella Spp*	Presencia/Ausencia	Ausencia/25g	-	0	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Detección de *Listeria monocytogenes*	Presencia/Ausencia	Ausencia/25g	-	0	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia
Recuento de *Escherichia coli*	UFC/g	<10	-	1	2	8	1	1	4

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros establecidos por la: Resolución 1407 / 2022 #5.10

ANOTACIONES:

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

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

CUMPLE:

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

NO CUMPLE:

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

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

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

ELABORA Y AUTORIZA:

E. Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

HAVERHILL

ANEXO 15

1356

Piedecuesta, 05 de junio de 2026

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

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

Cordial saludo.

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

Tabla 01. Resultados Microbiológicos críticos reportados en mayo de 2026

Proveedor/ producto	Lote	Fecha del resultado	Laboratorio que emite	Concepto Interventoría	Observación
MAC POLLO / PECHUGA DE POLLO	B00126064	20/04/2026	AVSA S.A	CUMPLE	Ninguna
	B00225239	27/01/2026	AVSA S.A	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE CERDO/ BUTCHER SHOP S.A.S	3260421	02/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE RES MOLIDA/ BUTCHER SHOP S.A.S	1260427	02/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE CERDO/ BUTCHER SHOP S.A.S	3260428	11/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE CERDO/ BUTCHER SHOP S.A.S	3260505	11/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE RES / BUTCHER SHOP S.A.S	1260504	11/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE RES MOLIDA/ BUTCHER SHOP S.A.S	1260504	11/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE CERDO/ BUTCHER SHOP S.A.S	3260512	16/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE RES / BUTCHER SHOP S.A.S	1260511	16/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE RES MOLIDA/ BUTCHER SHOP S.A.S	1260511	16/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE CERDO/ BUTCHER SHOP S.A.S	3260519	25/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna
CARNE DE RES MOLIDA/ BUTCHER SHOP S.A.S	1260525	30/05/2026	LABALIME SAS	CUMPLE	Ninguna

1257

Proveedor/ producto	Lote	Fecha del resultado	Laboratorio que emite	Concepto Interventoría	Observación
QUESO DOBLE CREMA/LACTEOS VILLA AURORA	12/05/26	22/05/2026	INOQUALAB SAS	CUMPLE	Ninguna
	05/05/2026	15/05/2026	INOQUALAB SAS	CUMPLE	Ninguna
	28/04/26	07/05/2026	INOQUALAB SAS	CUMPLE	Ninguna

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

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

1358

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 6/03/2026
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO: 20/04/2026

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 g/s*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
360	5 de mar de 27	B00126064	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

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

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

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

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

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

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

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

1359

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

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

Tabla de Resultados

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

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

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

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

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

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

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

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

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

136°

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119413
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3260421
Fecha de vencimiento	25-05-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	28-04-2026 15:40:00
Fecha de Análisis	28-04-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3358236

Fecha de Emisión: 02-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1361

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119415
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES MOLIDA (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260427
Fecha de vencimiento	27-05-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	28-04-2026 15:40:00
Fecha de Análisis	28-04-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3358242

Fecha de Emisión: 02-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1362

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119595
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3260428
Fecha de vencimiento	01-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	06-05-2026 10:30:00
Fecha de Análisis	06-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3358782

Fecha de Emisión: 11-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1353

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119596
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3260505
Fecha de vencimiento	04-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	06-05-2026 10:30:00
Fecha de Análisis	06-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3358785

Fecha de Emisión: 11-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1364

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119599
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260504
Fecha de vencimiento	03-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	06-05-2026 10:30:00
Fecha de Análisis	06-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3358794

Fecha de Emisión: 11-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1365

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119600
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES MOLIDA (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260504
Fecha de vencimiento	03-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	06-05-2026 10:30:00
Fecha de Análisis	06-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3358797

Fecha de Emisión: 11-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

13CC

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119781
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3260512
Fecha de vencimiento	11-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	12-05-2026 09:20:00
Fecha de Análisis	12-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3359340

Fecha de Emisión: 16-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1367

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119783
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260511
Fecha de vencimiento	10-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	12-05-2026 09:20:00
Fecha de Análisis	12-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3359346

Fecha de Emisión: 16-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1368

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	119784
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES MOLIDA (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260511
Fecha de vencimiento	10-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	12-05-2026 09:20:00
Fecha de Análisis	12-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3359349

Fecha de Emisión: 16-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1369

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	120068
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3260519
Fecha de vencimiento	18-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	20-05-2026 09:20:00
Fecha de Análisis	20-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3360201

Fecha de Emisión: 25-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

137

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	120322
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Calle 18 # 12-69
Producto	CARNE DE RES MOLIDA (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1260525
Fecha de vencimiento	24-06-2026
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	26-05-2026 17:00:00
Fecha de Análisis	26-05-2026

RESULTADOS

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

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3360963

Fecha de Emisión: 30-05-2026

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

1371

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2611826

Fecha de emisión: 2026-05-22

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Fecha y Hora	2026-05-14 - 16:21:38
Cadena Custodia	26584
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-15	**No. de Muestra**	2611826
Fecha de análisis	2026-05-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18,0 °C
Lote (+)	12/05/26	**Fecha Vencimiento (+)**	26/06/26
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

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

1372

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2611826

Fecha de emisión: 2026-05-22

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

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

PROCESA:

M. Lindarte

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1273

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2610873

Fecha de emisión: 2026-05-15

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Fecha y Hora	2026-05-06 - 17:40:21
Cadena Custodia	26406
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-05-07	**No. de Muestra**	2610873
Fecha de análisis	2026-05-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18,0 °C
Lote (+)	05/05/2026	**Fecha Vencimiento (+)**	20/06/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1: 2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 ED 22 2023	1	UFC/g	30	<10 - 100
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 ED 22 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000

Anotaciones:

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

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

1374

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2610873

Fecha de emisión: 2026-05-15

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

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

PROCESA:

M. Lindarte

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

1375

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2610237

Fecha de emisión: 2026-05-07

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Fecha y Hora	2026-04-29 - 16:41:28
Cadena Custodia	26292
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso doble crema		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2026-04-29	**No. de Muestra**	2610237
Fecha de análisis	2026-04-30	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18,0 °C
Lote (+)	28/04/26	**Fecha Vencimiento (+)**	12/06/26
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

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

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2610237

Fecha de emisión: 2026-05-07

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

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

PROCESA:

M. Lindarte

MICHELLE LINDARTE / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
LABORATORIO INDUSTRIAL

HAVERHILL

ANEXO 16

1378

Piedecuesta, 30 de mayo de 2026

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

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

Cordial saludo.

En calidad de la firma Interventora con contrato CO1.PCCNTR.8739533 para la vigilancia, seguimiento y control del contrato N° CO1.PCCNTR.8680192 de la ***UNIÓN TEMPORAL PIEDECUESTA INNOVA***, que tiene por objeto **"SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTARIAS PARA LOS NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES BENEFICIADOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR -PAE EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA - SANTANDER"**; dando cumplimiento a la obligación técnica específica número 12 "Solicitar, y hacer seguimiento a la implementación de la estrategia educativa", informamos que en el mes de mayo de 2026 se han desarrollado actividades programadas desde la entidad junto con las instituciones educativas para el desarrollo del plan pedagógico; por lo cual el operador ha apoyado dichos espacios.

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

SEDE EDUCATIVA	FECHA DE REALIZACIÓN	Número de beneficiarios impactados
IE Luis Enrique Figueroa Rey	19/05/2026	418
Colegio Carlos Vicente Rey	21/05/2026	215
Escuela rural las Colinas	25/05/2026	133
	TOTAL	**766**

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

Atentamente

CARLOS ARIEL MOSQUERA
Representante Legal HAVERHIL SAS

Proyectó. Tania Carreño Monsalve
Directora de Interventoría

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

IE LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY -19/05/2026





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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

COLEGIO CARLOS VICENTE REY- 21/05/2026





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

HAVERHILL Educación Alimentos para Aprender

ESCUELA RURAL LAS COLINASA 25/05/2026



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

ANEXO 2. AVANCE CUMPLIMIENTO CAPACITACIONES HÁBITOS SALUDABLES PROGRAMA PAE PIEDECUESTA VIGENCIA 2026

No.	LUGAR	ACTIVIDAD	AVANCE MAYO		
			FECHA CUMPLIMIENTO	POBLACIÓN INTERVENIDA	TEMATICA
1	VILLANUEVA	1	18 DE FEBRERO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
2	ESCUELA RURAL TRES ESQUINAS	1	20 DE FEBRERO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
3	ESCUELA RURAL PAJONAL	1	18 DE MARZO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
4	ESCUELA RURAL LA NAVARRA	1	16 DE MARZO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
5	ESCUELA RURAL PESCADERO CAMBIO A CUROS SEDE A	1	23 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
6	ESCUELA RURAL LAS AMARILLAS	1			
7	ESCUELA RURAL EL LIMONAL	1	14 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
8	ESCUELA RURAL CRISTALES	1			
9	COLEGIO HUMBERTO GOMEZ NIGRINIS CAMBIO A FALTRIQUERA SEDE A	1	14 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
10	CONCENTRACION FRANCISCO DE PAULA SANTANDER CAMBIO A GRANADILLO	1	14 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
11	COLEGIO LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY	1	19 DE MAYO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
12	COLEGIO CARLOS VICENTE REY	1	21 DE MAYO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
13	ESCUELA RURAL COLINAS	1	25 DE MAYO	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física
14	JARDIN INFANTIL NACIONAL	1			
15	ESCUELA RURAL SAN ISIDRO	1			
16	ESCUELA URBANA BARROBLANCO	1			
17	ESCUELA RURAL BUENOS BUENOS AIRES	1			
18	ESCUELA RURAL GUATIGUARA ALTO CAMBIO A GUATIGUARA	1	24 DE ABRIL	NIÑOS BENEFICIARIOS PAE Y DOCENTES	Capacitación presencial " Mensajes guías Alimentarias GABA" Y Actividad Lúdica de actividad física

* Las actividades estan sujetas a cambios de acuerdo a las solicitudes que presente la secretaría de Educación en acompañamiento o solicitud de las sedes educativas, para formación de hábitos saludables, asi como el espacio que nos brinde la sede educativa para el desarrollo de la actividad

1383

ANEXO No 2

EL SUSCRITO RECTOR Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ CAE DE LA SEDE LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY DEL MUNICIPIO DE PIEDECUESTA-SANTANDER

HACE CONSTAR

Que el operador UT Piedecuesta Innova, realizó el día 19 de mayo de 2026, actividad de capacitación en hábitos saludables para los beneficiarios del programa PAE de la sede Luis Enrique Figueroa Rey, como parte de la formación en hábitos saludables, en la temática de mensajes de las guías alimentarias para la población colombiana y actividad física.

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

NOMBRE: Claudia Ximena Cascadiego Torres
FIRMA: Claudia Ximena Cascadiego T
CEDULA: 63363025
CARGO: Rectora

Powered by CamScanner

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096804536	CAMPOS	FAJARDO	JOHAM	STEVEN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102489332	CALA	GOMEZ	CRISTAL	NOHEMI	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097496972	CALDERON	CARVAJAL	DIDIER	SNEYDER	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102636229	DIAZ	MOLINA	JUAN	JOSE	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102635862	SANCHEZ	CASTELLANOS	SOFIA		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142715834	PABON	ESTUPI AN	LISETH	DAYANA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102362227	RAMIREZ	REY	STEPHANIA		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097498471	LAYTON	ORTEGA	JANNA		11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097784338	BENITES	MENDIETA	INGRID	DANIELA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097502568	RAMIREZ	MARTINEZ	BRAYAN	ESTIVEN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096807171	TOLOZA	ROSAS	SHIRLEY	ALEXANDRA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097911737	MANRIQUE	CHAPARRO	JUAN	FELIPE	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1034401349	FLOREZ	FIGUEROA	MARIA	PAULA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097498585	GONZALEZ	SANTOS	HELEN	ESTEFANY	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102636006	GARCIA	NI O	FAITH	YESENIA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1100957893	OSORIO	BENITEZ	DANIEL	SANTIAGO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102636155	MARTINEZ	GUERRERO	JOSE	DAVID	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637256	ROA	MEDINA	LIZAITH	YULIANA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1115455107	CA AS	ALMEIDA	EDWIN	SANTIAGO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1030180689	PE A	MOLINA	FRELLA	ZARAI	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142717336	CARDOZO	ROJAS	THOMAS	SANTIAGO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102362142	CORDERO	MEDINA	MARIA	PAULA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097784702	OLEA	MORALES	MARIA	JOSE	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097497109	MARTINEZ	RUEDA	MARIA	PAULA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096068847	MENDOZA	PEDRAZA	JUAN	CAMILO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1091360850	ROJAS	CASTRO	EDWIN	ANDRES	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097498718	CASTELLANOS	PICO	JOHANN	SAMUEL	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142715633	DELGADO	PRADA	ZARID	VALENTINA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095582403	PICO	FRANCO	YAREDSI	ALEXANDRA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097499557	HERNANDEZ	OJEDA	JHON	ANDERSON	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098680562	PATI O	VILLAMIZAR	JHOSMAN	DAVID	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102365212	JAIMES	CARRE O	SHARITH	MELISSA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097913312	VILLAMIZAR	VILLAMIZAR	SANTIAGO		10

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1049898880	CAMARGO	VELASQUEZ	KARLENNYS	NICOLLE	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1101203521	MARIN	CORDOBA	ANA	SOFIA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097101795	VARGAS	MARIMON	MICHELL	SARAY	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095922540	FLOREZ	RIVERO	KEVIN	DANIEL	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1028884015	VILLAMIZAR	SUAREZ	CRISTHIAN	RICARDO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786220	QUINTERO	OSPINA	JUAN	JOSE	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095309728	TORRES	CASTRO	DAVID	SANTIAGO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102636917	FORERO	FUENTES	MICHEL	LORENA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102636211	VARGAS	BASTO	PAULA	ANDREA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098715392	CASTELLANOS	MANRIQUE	HEIDY	JULIETH	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097784716	ORDUZ	DE LA ROSA	JUAN	DIEGO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1016956396	POVEDA	SANTANDER	JORGE	HERNANDO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097784932	HOYOS	CARVAJAL	JUAN	MANUEL	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099422835	QUINTERO	AVILA	VALENTINA		11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095310831	VILLABONA	JEREZ	YUSED	ALEJANDRO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786266	VALDIVIESO	RIVERA	JUAN	DIEGO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102366269	GARCIA	DURAN	JORDY	ANDRES	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102364604	PONTON	MARTINEZ	ISABELLA		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095808550	RUEDA	JAIMES	JHOSUE	ALEJANDRO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095309316	BARRERA	FAJARDO	SARAY	VALENTINA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096070866	ACELAS	GALVIS	ISABEL	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097191047	RAMOS	LASERNA	YULIETH	MARIANA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1094053641	SOTO	CARDOZO	BREINY	CAMILA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097501100	SILVA	RUIZ	MICHELLE	CAMILA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102636634	DURAN	RAMIREZ	ANGEL	DAVID	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097913547	MANTILLA	BASTO	ZARATH	DANIELA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097105945	SANMIGUEL	CABRERA	MAILEN	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142716091	MANRIQUE	CHAPARRO	DIEGO	ALEJANDRO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637053	MANTILLA	RAMIREZ	ISABELA		11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098075148	SANABRIA	TOVAR	SAMUEL	DAVID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098702929	ARIZA	CUBIDES	NALLYB	VALENTINA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097106748	VILLAMIL	VARGAS	ISABEL	SOFIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099743568	BAUTISTA	BAYONA	JUAN	DANIEL	10

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142717136	DUARTE	CONTRERAS	VALERIA	SOFIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102636270	RODRIGUEZ	MENDEZ	SHARICK	DAYANNA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097914106	SIERRA	GUERRERO	JOZEF	DANIEL	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1031423962	CARVAJAL	TORRES	DAVID	SANTIAGO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096806147	PALLARES	BALLESTEROS	DANNA	MARIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637689	ORTIZ	RANGEL	DANNA	SOFIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097914105	ARENAS	URIBE	MARIA	ANGELICA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097914431	ANDRADE	FLOREZ	MICHELL	DAYANNA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637162	ARENAS	DUARTE	AYLIN	SOFIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1185713751	TARAZONA	JAIMES	CHARYD	JHASBLEIDY	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095309013	ROJAS	PULIDO	SILVIA	FERNANDA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097502370	DELGADO	RIVERA	VALERIE	DAYANA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1018444651	BELLO	VERA	JOHAN	STIVEN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095308778	GARCIA	CALA	SEBASTIAN		11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098721091	NARANJO	TAMI	DANA	SOFIA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095310177	URIBE	CAPACHO	SHARITH	MARIANA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097913401	RODRIGUEZ	QUI ONES	JUAN	DAVID	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096541099	NARANJO	ORDO EZ	ALEJANDRO		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096072682	ROJAS	QUINTERO	DEREK	SEBASTIAN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1021678525	BONILLA	MORENO	ANDRES	FELIPE	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097501848	SANCHEZ	ALVARADO	PAULA	JAEL	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097110143	MANTILLA	PABON	SANTIAGO		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637373	ESPARZA	JAIMES	NICOLAS	ANDRES	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1057981247	RIVERA	GUERRERO	NICOLAS	STIVEN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095810725	VILLAMIZAR	DUARTE	JUAN	MARCOS	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095306434	HERRERA	REALES	LAURA	SOFIA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097108491	CARRE O	VERA	JOHAN	DAVID	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142716605	GAMARRA	JAIMES	EMMANUEL		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142718549	TORRES	CUBIDES	JUAN	ESTEBAN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097914574	ESPINOSA	ECHAVARRIA	LIZETH	JULIANA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142717846	VEGA	APARICIO	DIEGO	ARMANDO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097502057	MONTERO	PRADA	MARIO	ALEJANDRO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1185713246	ACOSTA	LOPEZ	SILVIA	NATALIA	11

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637228	PABON	JAIMES	MARIA	CAMILA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097110877	LIZARAZO	MORENO	SILVANA	ALEXANDRA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097108029	SAENZ	RODRIGUEZ	GABRIEL	ALEJANDRO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1127945545	SIERRA	DELGADO	LEIDYS	TATIANA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637446	VARGAS	LEON	ELIESER	DANIEL	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637456	MANDON	ROMERO	CHAROLL	SOFIA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142717571	ARIAS	PINTO	JOHAN	ANDRES	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786259	ANGARITA	ACU A	VALERY		11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102367600	JAIMES	REY	DANI	ESTEBAN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1100892907	GONZALEZ	RODRIGUEZ	KEVIN	FERRER	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1065891310	PEREZ	PEDREROS	MATHIAS		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097105542	BUENAHORA	CARRILLO	DAVID	FERNANDO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637207	CARRE O	VERA	CRISTIAN	FERNEY	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095310699	ARMESTO	SUAREZ	SAMUEL		11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786013	DUARTE	ORDO EZ	JULIAN	DAVID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095726331	CARRE O	MENDOZA	BRAYAN	ALEJANDRO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102366844	SANABRIA	JAIMES	LAURA	MELISSA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097106052	PLATA	DUARTE	KEVIN	DAVID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097502024	DIAZ	ESCORSIA	NIKOLL	MARIANA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142716878	HERNANDEZ	PRADILLA	JHOEL	DUVIAN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102636847	JIMENEZ	OCHOA	JULIAN	DAVID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095582527	RODRIGUEZ	GRANADOS	LAURA	ISABELLA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097787543	CARDENAS	BECERRA	DANNA	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637339	CORDERO	MEDINA	PAULA	ANDREA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1050549634	BALLESTA	PALACIO	BREYNER	DAVID	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786046	ABAUNZA	BARON	GABRIEL	JULIAN	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098715242	ARIAS		JUAN	ESTEBAN	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098357683	ROJAS	POVEDA	NICOL	CHARID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102366599	DIAZ	MARTINEZ	SHIRLEY	VANESA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637320	PEREZ	RONDON	DANNA	VALENTINA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1025894552	RODRIGUEZ	VALDERRAMA	GERONIMO		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096069852	MURILLO	PRADA	JUAN	DAVID	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097914527	ROJAS	PIMIENTA	ANA	MARIA	11

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099744548	SANCHEZ	FAJARDO	JESUS	DAVID	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099744624	PE A	ARDILA	DANNA	ALEJANDRA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098719428	CARRE O	FIGUEROA	JOHANN	SEBASTIAN	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097111179	NU EZ	CAMACHO	DANNA	SALOME	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096806066	JAIMES	CRUZ	VICTOR	MANUEL	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097108415	FIGUEROA	ROA	OSCAR	ALEJANDRO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1139124077	MORENO	BERNAL	LEIDY	NAYIBE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097502263	CABALLERO	FRANCO	LISETH	MARIANA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097914579	AYALA	CARRIZALEZ	SILVANA		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097106099	JAIMES	HERRERA	SERGIO	ANDRES	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638366	LANDAZABAL	PACHECO	MANUEL	ALEJANDRO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099744750	PICO	GARCES	LAURA	KATALINA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142719436	CASTA EDA	SANDOVAL	MARIA	PAULA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1139124158	BARCO	SANJUAN	LINCON	EDUARDO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096069510	SANTIAGO	SANCHEZ	SHARIT	SHEILA YUBEL	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095311033	ALVARADO	LUQUE	SARA	PATRICIA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786868	LIZARAZO	SANGUINO	YURY	ISABELLA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786869	LIZARAZO	SANGUINO	CRISLY	ESTEFANYA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097503267	ROMERO	VILLAMIZAR	SANTIAGO		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786074	CHAYA	ORREGO	JOHAN	DAVID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142717140	CASTA EDA	JIMENEZ	SAMANTHA		11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099743951	ORTEGA	CARVAJAL	SEBASTIAN		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1185713239	FIGUEROA	RODRIGUEZ	JHOAN	SANTIAGO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786644	BOLIVAR	PE A	NICOLAS	ESTEBAN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099423086	URIBE	ALVARADO	SHAROL	ANDREA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098075904	CARRILLO	CARDENAS	JEAN	CARLOS	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095811429	LANDAZABAL	QUINTERO	YEISON		11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097787063	MARTINEZ	SUAREZ	JUAN	MANUEL	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097112960	MARTINEZ	ALVAREZ	MARIA	ALEJANDRA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1028012284	HUERFANO	MARULANDA	ELIAN	DAVID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095313673	CONTRERAS	SALAZAR	LINA	ALEJANDRA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097112567	CARRILLO	SERRANO	VALENTINA		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097785077	CASTRO	ARDILA	JUAN	FELIPE	11

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786722	VARGAS	FLOREZ	MATIAZ		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095311704	OSMA	COLMENARES	SARA	ALEJANDRA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1116862302	RANGEL	TORRES	JULIAN	ESTEVAN	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113717	MOLINA	PARDO	LIAM	ANDRES	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095313097	TORRES	CUEVAS	KATHERINE		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637406	MENDOZA	FERREIRA	NELSON	EDUARDO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638306	RAMIREZ	JAIMES	DIANA	SOFIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1072104327	CASTIBLANCO	SANTANA	JUAN	DIEGO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638036	PRADA	GUEVARA	DANNA	VALENTINA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097110019	SARMIENTO	SILVA	LUIS	MIGUEL	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638154	UBARNE	LOPEZ	SARITH	VALENTINA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638188	GARCIA	LANDINEZ	YAWAR	ALEC	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097108133	RAMIREZ	CHACON	ANDRES	JULIAN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097110296	PINEDA	PEREA	MARIA	JOSE	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095941828	CARDENAS	LIZARAZO	YENIFER	PAOLA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637970	DUARTE	OVIEDO	YEISON	ANDRES	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097914852	VEGA	TRIANA	STEPHEN		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097503950	PLATA	GAMBOA	ANGEL	SANTIAGO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1063967425	DE LEON	VASQUEZ	LUZ	ALBA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1186963152	DIAZ	CASTA EDA	ANYI	MARCELA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638529	NI O	PALOMINO	KAROL	YUZNARY	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097503762	FIGUEROA	CONTRERAS	MARIA	PAULA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1054559218	RIVERA	SANCHEZ	PAULA	ANDREA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1067617193	GUEVARA	MEJIA	MARIA	JOSE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102371245	GONZALEZ	HERNANDEZ	JHEYRI	DANICY	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1122523804	ARIZA	BOHORQUEZ	ANDRES	CAMILO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1089612231	VARGAS	MARQUEZ	ANDRES	FELIPE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102012170	OJEDA	MENDOZA	YELIS	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097112099	SEPULVEDA	MARI O	KAROLL	VALERIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1014878446	FUENTES	CATA O	MELISA		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097112344	GOMEZ	GONZALEZ	VALERIA	ALEXANDRA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1013133877	GOMEZ	MENDEZ	SANTIAGO		8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097506095	SILVA	CAMPOS	LUIS	ALFREDO	9

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142719120	CASTA EDA	JIMENEZ	SAMUEL		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638026	RAMIREZ	VILLERO	ANDRES	SANTIAGO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1140417532	MACHADO	ARMENTA	SANTIAGO	ENRIQUE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1092950583	JAIMES	RIVERA	YORHEINER		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097786905	VELASQUEZ	DIAZ	JOSE	ANTONIO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095932417	GARCIA	ESTEBAN	MATIAS		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142719587	DELGADO	BAYONA	YEISON	ALEJANDRO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1081814904	ESCOBAR	PERTUZ	ENDERSO		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638224	ABREU	PADILLA	JUAN	JOSE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095930096	HOYOS	MARTINEZ	JERSSON	JULIAN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638363	PEDRAZA	TORRES	KAROL	DANIELA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097504441	CABALLERO	FRANCO	VALERY	JULIANA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1082952507	BALLESTEROS	GUERRERO	JOHAN	ANDRES	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1044428516	PABA	FERRER	KEYLIN	JULIANA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1185714261	GOMEZ	ANAYA	SHARIT	VANESA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1029666541	PINTO	SILVA	HEYMAR	SEBASTIAN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1030181645	JAIMES	CARRE O	ANGEL	DAVID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097108510	SARMIENTO	ARGUELLO	JUNNIOR	ZAID	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097787579	ROJAS	CORREA	ANA	SOFIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097107313	TARAZONA	CHAPARRO	DANIEL	AUGUSTO	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142718019	VILLAMIZAR	ARIAS	KAREN	DAYANA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1107982882	NOGUERA	MOLINA	JUAN	SEBASTIAN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1043682847	GARCIA	PONTON	SANTIAGO	DE JESUS	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097915170	SANCHEZ	VELANDIA	MARIA	PAULA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142719025	PEREZ	PINEDA	CRISTOPHER	DAVID	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095310716	MARIN	RIVERA	KEVIN	STIVEN	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099744748	QUIROGA	PAEZ	LIZETH	SOFIA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1093602057	VIVAS	VASQUEZ	ZAIRA	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102369816	JAIMES	HERRERA	JUAN	DAVID	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142718487	OVIEDO	RUIZ	ANDREA	CATALINA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095820869	REY	CARRILLO	BRAYAN	STIVEN	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097114776	OLAYA	BECERRA	JAVIER	SANTIAGO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097501270	SERRANO	CHAPARRO	JUAN	DAVID	11

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096071332	ALVAREZ	MARIN	DAMIAN	ANDRES	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1065240964	CABALLERO	LEAL	OMAR	SANTIAGO	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096071291	COLMENARES	ZAMBRANO	MICHELLE	SARAY	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096071342	QUINTERO	GONZALEZ	SHARIT	NIKOLL	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095314219	RODRIGUEZ	SANTOS	DANIELA	ALEJANDRA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096703329	FIERRO	CARVAJAL	JEYKO	ALEXANDER	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1093856420	BRAND	HERNANDEZ	SILVANA		8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102637750	RUEDA	ARDILA	SARA	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097915489	BARANDICA	MANTILLA	SARAY	LUCERO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1042860578	GIRALDO	VILLARREAL	MEL	ARIAGNA	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1140417533	MACHADO	ARMENTA	ALBANI	CECILIA	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638389	MARTINEZ	LIZARAZO	NIKOL	VALENTINA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102639071	LEON	VELOZA	ANGEL	MANUEL	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097788451	LOPEZ	MENDEZ	LINDA	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113003	OJEDA	LASCARRO	NICKSON	STEVEN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097115288	CAMACHO	AZA	CRISTIAN	ANDRES	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142718496	MARTINEZ	GONZALEZ	ANGY	KATHERYNE	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1101075786	RODRIGUEZ	REYES	JOHAN	ALEJANDRO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098749952	RANGEL	SIERRA	ANGIE	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095313885	RAMOS	ORTIZ	NISBLENDI	NIYERETH	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113480	RODRIGUEZ	QUINTERO	VALENTINA		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113481	RODRIGUEZ	QUINTERO	ISABELLA		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096071256	LOPEZ	PI ERES	CESAR	SANTIAGO	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099745937	NI O	RUEDA	LAURA	TATIANA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096070974	MORENO	VARGAS	SARA	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1030182223	MURILLO	PRADA	JESUS	ANDRES	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097915990	SERNA	JOYA	YULIETH	SOFIA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1030182250	CELIS	PALENCIA	BREYNER	JOSE	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102373393	PORRAS	SOLANO	MARIA	FERNANDA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097116902	LOPEZ	SEPULVEDA	GABRIELA		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113272	PLATA	DUARTE	JOEL	ANDRES	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097503933	MELGAREJO	RAMIREZ	ANDRES	FELIPE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095582854	RANGEL	DAVILA	ANDRES	FELIPE	9

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095314039	MOLINA	MAZO	ANGELA	MARIANA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638712	ACOSTA	LOPEZ	LEIDY	ALEXANDRA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095313851	BECERRA	LEON	ANDRES	SANTIAGO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098742459	CAPACHO	LISARAZO	NICOLL	SARAT	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1185714526	RODRIGUEZ	CORTES	MARIA	FERNANDA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113122	SUESCUN	GUTIERREZ	JESUS	FELIPE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097787775	ALZATE	PICON	JUAN	JOSE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097117564	SILVA	ORDUZ	ANGELINE	CHARICK	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1030182177	HERRERA	CABEZA	KAREN	YULIANA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095313629	BARAJAS	CHINCHILLA	ARLYM	MARELBY	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638452	BECERRA	BECERRA	MARIA	MELISA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1185714470	JAIMES	NORIEGA	TALIANA		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099745701	SANCHEZ	GOMEZ	DYLAN	STEVEN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1186213117	ALMEIDA	RIVERO	LISETH	CAMILA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1044222335	RINCON	SANDOVAL	ISABELLA		8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102639009	BUENO	CELIS	MARIA	PAULA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096071227	DURANGO	PAEZ	SHARITH	VANESA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1030182300	FUENTES	LOBO	DANNA	VALENTINA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638786	MARTINEZ	GUERRERO	JUAN	JOSE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099745416	VELA	ALVAREZ	DYLAN	GIOVANNY	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097504172	G MEZ	ZAMBRANO	SERGIO	ALEJANDRO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113412	ROCHA	REY	SHARON	NICOL	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1058356750	ORTIZ	OROZCO	JOEL	FELIPE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1157964852	GONZALEZ	PARRA	ALISON	JULIETH	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102639521	FLOREZ	VILLAMIZAR	ZARAY	VALENTINA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097103181	ECHAVARRIA	RODRIGUEZ	JHOAN	ESTIBEN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1185714632	RICO	LEON	RONAL	ALEJANDRO	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097506096	SILVA	CAMPOS	HAIDER	ALBERTO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098755805	ROA	SANABRIA	LUZ	ADRIANA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1100965800	BAUTISTA	CARVAJAL	ESTEBAN	FERNANDO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102373857	GALVIS	MANTILLA	SNAIDER	SANTIAGO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113365	JAIMES	BADILLO	MARUAN	JOSE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097117508	CORTES	FORERO	DANA	VALENTINA	8

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1145425010	OTALVARO	MANTILLA	FAIVER	CAMILO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097114941	PE A	BARRERA	YERZON	SANTIAGO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097114793	CARVAJALINO	MALDONADO	MICHELLE	ANDREA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113961	GOMEZ	PARDO	ALEJANDRA		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102638414	ROJAS	FIGUEROA	MEILY	DANITZA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1025149436	MURILLO	TAMARA	ALLISON		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1044220961	GARCIA	PONTON	MARIA	JOSE	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142719576	QUINTERO	VARGAS	LUCIANA		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097109452	CASTILLO	BENAVIDES	MARTIN	ENRIQUE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1101693062	VARGAS	ORTEGA	JUAN	PABLO	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096703178	AMARIS	CARRILLO	ANDRES	FABIAN	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102639723	AYALA	CARRISALES	THOMAS	JERONIMO	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102639176	TORRES	ORTIZ	NATTY	GABRIELA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102639099	ALFONSO	JAIMES	SARA	VALENTINA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1127921734	BECERRA	MOGOLLON	DANIELIS	NEIMAR	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097116361	SANABRIA	GOMEZ	EMILY		8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102374678	PIMIENTO	VILLAMIZAR	MARIA	JOSE	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097506480	PRIETO	BARRIOS	JEFERSON	ELI	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102639637	CAMACHO	HERNANDEZ	LINDA	MARIANA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1092952349	MONSALVE	ADARME	ARIADNA	VALENTINA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102375350	GOMEZ	RAMIREZ	TOMAS	ALEJANDRO	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1053612277	HIGUERA	PABON	DAJENSY	JIRETH	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1186963261	DIAZ	CASTA EDA	MARIA	CAMILA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102371921	PEREZ	CHANAGA	NICOLLE	VALENTINA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1222303184	BARROS	VERA	NICOLAS	DAVID	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1142719789	GAMARRA	JAIMES	SALOM		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097506991	CARRERO	DURAN	HELEM	VALERIA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098286879	SALAS	JURADO	ADRIANA	VALENTINA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098075379	MENESES	LIZARAZO	NAYIBE		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1126249605	MOLERO	VILMA	SANTIAGO	JOSE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097120835	PLATA	ALVAREZ	KATHERYNE	SOFIA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095962956	PULIDO	MOLINA	ASHLY	ANTHONELLA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1030192483	HERNANDEZ	DUARTE	CAROL	YINETH	8

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095821338	ROMERO	ROSADO	ASHLY	SOFIA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097197170	NAVARRO	LOZANO	EDWARD	ANDRES	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102374603	CUBIDES	SIERRA	ASLLY	SOFIA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097113081	RODRIGUEZ	CUADROS	JUAN	PABLO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099424734	RAMIREZ	JEREZ	JOSEPH	THOMAS	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097504716	BLANCO	RAMIREZ	VALENTINA		9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1221463662	ESPINOSA	BOHORQUEZ	JUAN	FELIPE	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1024544516	DIAZ	SERRANO	CARLOS	DAVID	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1139124174	MECON	NI O	JOEL	CAMILO	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097505741	AYALA	SANTOS	BREINER	MATIAS	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097120213	HERNANDEZ	PRADILLA	KEILY	JISETH	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	6040828	FEREIRA	DIAZ	EMILYANGEL		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1127053348	BELTRAN	RIVERA	YOJAN	STIC	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102639696	PIMIENTO	LEON	ANA	MARIA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097506887	CALVETE	SERRANO	LUDY	VIVIANA	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1126429581	HERNANDEZ	MORON	DIEGO	ALEJANDRO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1098817302	CEDE O	HERNANDEZ	LISSETH	DAYAN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	5469212	DURAN	FAJARDO	DYLAN	JOSUE	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	5245207	POLANCO	LUGO	JESUS	EDUARDO	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1101321015	ACEVEDO	SANDOVAL	CAMILA	ANDREA	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	4876985	COLINA	BELISARIO	WILQUER	JOSE	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095961119	PERALTA	FERNANDEZ	CRISTOPHER	ALEXANDER	10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	5777840	MACHUCA	BURGOS	CARDEILYS	ANACARY	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	4169959	FONTALVO	RUBIO	JORDAN		10
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	6009885	PATI O	GOMEZ	ANGEL	MIGUEL	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097112318	TOSCANO	CASTELLANOS	JUAN	SEBASTIAN	9
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102398941	GARCIA	PALOMINO	JANELIS	JAZMIN	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1140416039	ARRIECHE	CASTELLANOS	ANTHONY	JOSE	11
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102645225	ESTUPI AN	REQUENA	THIAGO	ALEXANDER	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	N47006754131	OCHOA	ESTRADA	CESAR	ALEJANDRO	8
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1097922157	CARRILLO	ARRENDONDO	EIMI	YULIANA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1239089372	SANGUINO	BURGOS	ANA	LUCIA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099431220	VIDAL	ROJAS	SANTIAGO		0

NOMBRE_SEDE	NRO_DOCUMENTO	APELLIDO1	APELLIDO2	NOMBRE1	NOMBRE2	GRADO
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095321884	BENAVIDES	MORENO	SAMUEL	ANDRES	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1239090366	MENA	DIAZ	AYLIN	MARIA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	N47007067864	PARRA	ARMAS	DARACK	VICTORIA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102644962	ORTIZ	FERREIRA	MARIA	LUCIANA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1239088943	PINZON	VILLAMIZAR	IAN	SNEIDER	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095321905	JAIMES	MENDOZA	DAVID	SANTIAGO	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099750355	DIAZ	PERALES	LUCIANA		0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102395455	LAGUADO	CATA O	KAREN	YOHANNA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1239089669	ARDILA	GOMEZ	JEAN	MATEO	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1079691311	DUARTE	DIAZ	THIANA	LISBETH	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1239090749	CUNICHE	ALVARADO	JUANN	DANIEL	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1101263189	DIAZ	DONCEL	KRYSTAL		0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1239090637	DIAZ	SANTOS	ASTRID	VERONICA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102645302	PINEDA	ZAMBRANO	LUCIA	NATASHA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1186213671	RINCON	SANTOS	LIAN	JOSUE	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1221466411	MARTINEZ	ALVAREZ	MARIA	JIMENA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102395412	PULIDO	PINZON	AYLIN	SOFIA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096815845	PARDO	VELASCO	KEYBER	DUVAN	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095584429	MENDOZA	DIAZ	MELANY	SAMANTHA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1099378805	POVEDA	MORALES	MARIA	ALEJANDRA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1141373711	VARGAS	PUENTES	VALERY	SAMANTHA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096076717	BLANCO	MENDOZA	EMMANUEL	FELIPE	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096076798	CALDERON	FUQUENE	WILLIAM	DAVID	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095846369	CASTILLO	JAIMES	AMELIE	SOPHIA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	7937674	CORDERO	BLANCO	KHLOE	NAZARETH	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102395509	GARCIA	LANDINEZ	TUPAC	GERARDO	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102645254	GUEVARA	SUCRE	JULIETTA		0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102395491	HERNANDEZ	DIAZ	EVELIN	ISABELLA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1095321775	LIZCANO	ALVAREZ	RANJITH	NARESH	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1102644708	MORENO	PUENTES	RAFAEL	DAVID	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1096076604	HERNANDEZ	FORERO	LUCIANA	ISABELLA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1100897905	ORTIZ	REATIGA	MAILY	VALERIA	0
INSTITUCION EDUCATIVA LUIS ENRIQUE FIGUEROA REY - SEDE PRINCIPAL	1239090877	SINUCO	JIMENEZ	MARIA	LUCIA	0