13801

Loading printers... | Buscar: | 1 de 1 | 100%

Informe principal

14

MEDICLINICOS IPS S.A.S

INCAPACIDAD

MEDICLINICOS IPS SAS
Bucaramanga
900394021-1
CALLE 55 No 31-35 ANTIGUO CAMPESTRE tel. 3147997820
SANTANDER(BUCARAMANGA)

CODIGO	FECHA
008-04-03	2014-12-1
VERSION	Página 1 de 1
01	

No. 70074893

2025-02-18

OFELIA MONTERO ARDILA
Documento: 60365163 **Estado civil:** SOLTERO(A)
Direccion:
Medico: Dr. - VICTOR ANDRES RUEDA OVIEDO - MEDICINA GENERAL
Contrato: COE-14-BUC SALUD TOTAL EPS -19
3

Fecha nacimiento: 1975-01-08 50 Años
Genero: Femenino **Ocupación:** NO APLICA
Telefono: 3188580952 **Nivel:** Nivel 0
Tipo vinculacion: Cotizante
Cod.Dx: B349 INFECCION VIRAL, NO ESPECIFICADA

Fecha:

Desde: 2025-02-18 **Hasta:** 2025-02-20
Dias: 3 TRES DIAS

Origen de Incapacidad **Enfermedad General**

Imagen

Dr. - VICTOR ANDRES RUEDA OVIEDO - MEDICINA GENERAL
1098599831

Fecha de Impresión: 2025-02-18 3:37:19 p.m.

13802

INCAPACIDAD MEDICA
Nº17443

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha Documento: 14/febrero/2025 02:14 p. m.

Médico: VHC JUAN CARLOS HERNANDEZ VARGAS

Información Paciente: ODILIA CRUZ CRUZ **Tipo Paciente:** Subsidiado **Sexo:** Femenino

Tipo Documento: Cédula_Ciudadanía **Número:** 37841432 **Edad:** 44 Años / 8 Meses / 23 Días **F. Nacimiento:** 23/05/1980

Entidad: ESS024 COOSALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD S.A. SUBSIDIADO

DETALLE DE LA INCAPACIDAD

Clase Prorroga **Tipo** Ninguna

Diagnóstico K801 - CALCULO DE LA VESICULA BILIAR CON OTRA COLECISTITIS

Días de Incapacidad: 15 **Fecha Inicial:** 14/febrero/2025 **Fecha Final:** 28/febrero/2025

INCAPACIDAD MEDICA POR 15 DIAS MAS

Juan Carlos Hernandez

Profesional: JUAN CARLOS HERNANDEZ VARGAS
R . M .: 1098799468

Scanned with CamScanner

13803

HOSPITAL UNIVERSITARIO DE SANTANDER
EMPRESA SOCIAL DEL ESTADO
NIT 900.006.037-4

Fecha y Hora de Impresión : sábado, 01 de febrero de 2025 11:23 a. m.

Dirección : Carrera 33 # 28-126
Telefono : (607) 6910030
Bucarmanga

Código:
Versión
Página 1/1

INCAPACIDAD MEDICA
Nº17162

INFORMACIÓN GENERAL

Fecha Documento: 01/febrero/2025 11:22 a. m.

Médico: ONQ ORLANDO NAVAS QUINTERO

Información Paciente: ODILIA CRUZ CRUZ Tipo Paciente: Subsidiado Sexo: Femenino

Tipo Documento: Cédula_Ciudadanía Número: 37841432 Edad: 44 Años / 8 Meses / 9 Días F. Nacimiento: 23/05/1950

Entidad: ESS024 COOSALUD ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD S.A. SUBSIDIADO

DETALLE DE LA INCAPACIDAD

Clase Inicial Tipo Ninguna

Diagnóstico K819 - COLECISTITIS, NO ESPECIFICADA

Días de Incapacidad: 15 Fecha Inicial: 01/febrero/2025 Fecha Final: 15/febrero/2025

- INCAPACIDAD MÉDICA POR 15 DÍAS

Profesional: ORLANDO NAVAS QUINTERO
R . M .: 1362

Scanned with CamScanner

13804

Clínica La Riviera
Bienestar en Movimiento

INCAPACIDAD Nro : 245495

FEBRERO 10 DE 2025

Nit 900110992-8
Entidad SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.
Paciente RODRIGUEZ URIELES EVA SANDRITH **CC** 1003089159 **Sexo** F
Edad 21 **Lateralidad** Diestro **Ocupación** AUXILIAR DE COCINA
Plan NUEVA EMPRESA PROMOTORA DE SALUD S.A. (NUEVA EPS)

Detalle

1 DIAS: 7 (SIETE) DESDE: 10/02/2025 HASTA: 16/02/2025
REPOSO, CUIDADO DE LA HERIDA

Diagnosticos

S610 HERIDA DE DEDO(S) DE LA MANO, SIN DAÑO DE LA(S) UÑA(S)
10 HERIDA DE DEDO(S) DE LA MANO, SIN DAÑO DE LA(S) UÑA(S)



DAVID STIVEN HERNANDEZ MONOGA
CC - 1098780806 R.M. 1098780806
Especialidad: Medicina General



13805

Clínica La Riviera
Bienestar en Movimiento

INCAPACIDAD Nro : 246411

FEBRERO 18 DE 2025

Nit 900110992-8

Entidad SEGUROS DE VIDA SURAMERICANA S.A.

Paciente RODRIGUEZ URIELES EVA SANDRITH CC 1003089159 Sexo F

Edad 21 Lateralidad Diestro Ocupación AUXILIAR DE COCINA

Plan NUEVA EMPRESA PROMOTORA DE SALUD S.A. (NUEVA EPS)

Detalle

1 DIAS: 1 (UN) DESDE: 18/02/2025 HASTA: 18/02/2025

Diagnosticos

S610 HERIDA DE DEDO(S) DE LA MANO, SIN DAÑO DE LA(S) UÑA(S)
S610 HERIDA DE DEDO(S) DE LA MANO, SIN DAÑO DE LA(S) UÑA(S)

Carlos Ivan Rueda

CARLOS IVAN RUEDA TARAZONA
CC - 1098736709 R.M. 1098736709
Especialidad: Medicina General

Clínica La Riviera SEDE CABECERA

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.10 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

ANEXO No.21

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación tècnica No.10 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de marzo de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13807

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE": GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.10: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente".** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.10: FASE OPERACIONAL:** *En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, durante el periodo de ejecución correspondiente al mes de febrero de 2025 no se evidencio ninguna situación donde se reporte del personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.

Así mismo, manifiesto que en caso de que se presenten algún tipo de riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes, la Unión Temporal cuenta con dos (2) personas que realizan las veces de supernumeraria con el fin de cubrir algún tipo de novedad, cuyos documentos se verifican en la Obligación Jurídica No.1 Fase de Alistamiento y las mencionamos a continuación:

1. DUVAN FELIPE SARMIENTO JEREZ CC. 1005236927
2. DEINY YURAIMA HERRERA GARAY CC. 1098700535

Atentamente;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION JURIDICO No.11 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzca reemplazos de personal.

ANEXO No.22

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Juridica No.11 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de marzo de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13809

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Jurídica No.11: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es "**suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente**". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN JURÍDICA No.11: FASE OPERACIONAL:** *Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzca reemplazos de personal*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, se realizó proceso de contratación y vinculación laboral de todo el personal cuyas funciones hacen parte la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE del Municipio de Bucaramanga Grupo 1. La vinculación laboral se realizó conforme a lo establecido en la normatividad legal vigente en Colombia.

Para la ejecución del mes de febrero de 2025, se verifican todos los documentos relacionados con la contratación de personal en los que se incluye Contrato, Afiliaciones a Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, Hoja de Vida (documento de identidad, Certificados laborales, Exámenes de laboratorio, Certificado médico de salud ocupacional, Certificado de capacitación en BPM, Antecedentes, ADRES, SISBEN) en la **Obligación Jurídica No.1 de la fase de Alistamiento Anexo No.1** del presente informe.

Atentamente;

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

Educación

Alimentos para Aprender

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÉCNICA No.12 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Mantener en la sede administrativa una carpeta en fisico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cedula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, documento donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, con fecha de expedición no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.

ANEXO No.23

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación tècnica No.12 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de marzo de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13811

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.12: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente".** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.12: FASE OPERACIONAL:** *Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cedula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, documento donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, con fecha de expedición no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, en la etapa de alistamiento se presentó al equipo de supervisión todos los documentos relacionados con el proceso de contratación y vinculación laboral de todo el personal cuyas funciones hacen parte la ejecución del Programa de Alimentación Escolar - PAE del Municipio de Bucaramanga Grupo 1.

Para la ejecución del mes de febrero de 2025, se verifican todos los documentos relacionados con la contratación de personal en los que se incluye Contrato, Afiliaciones a Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, Hoja de Vida (documento de identidad, Certificados laborales, Exámenes de laboratorio, Certificado médico de salud ocupacional, Certificado de capacitación en BPM, Antecedentes, ADRES, SISBEN) en la **Obligación Jurídica No.1 de la fase de Alistamiento Anexo No.1** del presente informe.

Así mismo, tanto en la sede administrativa como en cada una de las sedes educativas se puede verificar la información mencionada en la presente obligación.

Atentamente;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION NUTRICIONAL No.13 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Aplicar los ciclos de menús debidamente aprobados para Complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.

ANEXO No.24

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Nutricional No.13 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de marzo de 2025
- ✓ Evidencia fotográfica de los ciclos de menús aplicados en las modalidades atendidas de R.I. y RPS, para la ejecución correspondiente al mes de febrero de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13813

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Nutricional No.13: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.13: FASE OPERACIONAL:** *Aplicar los ciclos de menús debidamente aprobados para Complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, en la etapa de alistamiento se recibió por parte del equipo técnico/nutricional de supervisión de la secretaria de Educación del Municipio de Bucaramanga los ciclos de menús para aplicar en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Los ciclos de menú se encuentran publicados junto con la respectiva lista de intercambio de acuerdo con la modalidad atendida en cada sede educativa según corresponda en las modalidades complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo/o Ración Industrializada, aplicados desde el primer día de prestación del servicio.

Atentamente;

Susana Clavijo C

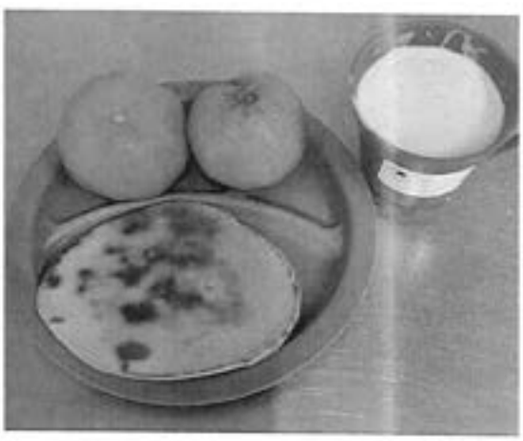
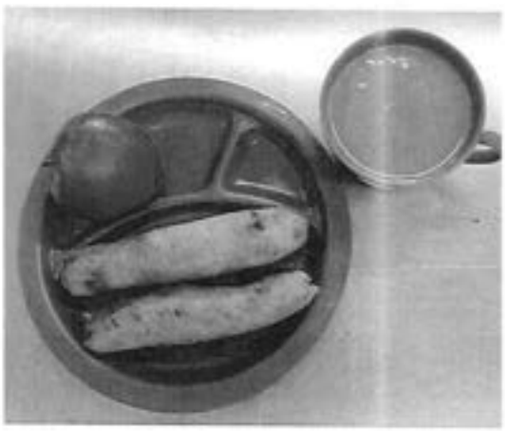
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

13814

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO JM/JT	MES/AÑO	FEBRERO/2025

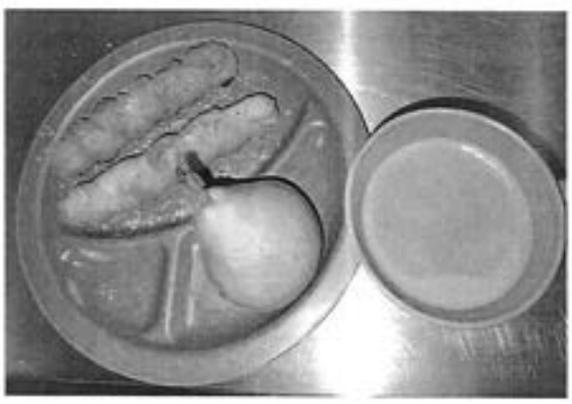
LUNES 3	MARTES 4
MENÚ	MENÚ
	
MIERCOLES 5	**JUEVES 6**
MENÚ	MENÚ
	
LUNES 10	**MARTES 11**
MENÚ	MENÚ
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO JM/JT	MES/AÑO	FEBRERO/2025

MIERCOLES 12	JUEVES 13
MENÚ	MENÚ
	
VIERNES 14	**LUNES 17**
MENÚ	MENÚ
	
MARTES 18	**MIERCOLES 19**
MENÚ	MENÚ
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO JM/JT	MES/AÑO	FEBRERO/2025

JUEVES 20	VIERNES 21
MENÚ	MENÚ
	
LUNES 24	**MARTES 25**
MENÚ	MENÚ
	
MIERCOLES 26	**JUEVES 27**
MENÚ	MENÚ
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÒN	INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	FEBRERO/2025

LUNES 3	MARTES 4
MENÚ 11	MENÚ 12
	
MIERCOLES 5	**JUEVES 6**
MENÚ 13	MENÚ 14
	
LUNES 10	**MARTES 11**
MENÚ 16	MENÚ 17
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS			
MODALIDAD DE ATENCIÒN	INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	FEBRERO/2025

MIERCOLES 12	JUEVES 13
MENÚ 19	MENÚ 20
	
VIERNES 14	**LUNES 17**
MENÚ 18	MENÚ 1
	
MARTES 18	**MIERCOLES 19**
MENÚ 2	MENÚ 3
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS			
MODALIDAD DE ATENCIÒN	INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	FEBRERO/2025

JUEVES 20	VIERNES 21
MENÚ 4	MENÚ 5
	
LUNES 24	**MARTES 25**
MENÚ 6	MENÚ 7
	
MIERCOLES 26	**JUEVES 27**
MENÚ 8	MENÚ 9
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS			
MODALIDAD DE ATENCIÒN	INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	FEBRERO/2025

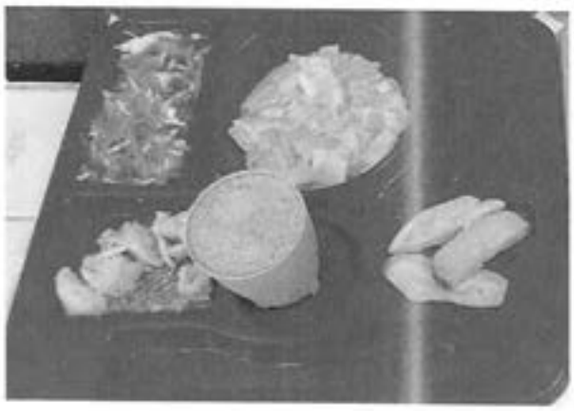
VIERNES 28
MENÚ 10


U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÒN	ALMUERZO	MES/AÑO	FEBRERO/2025

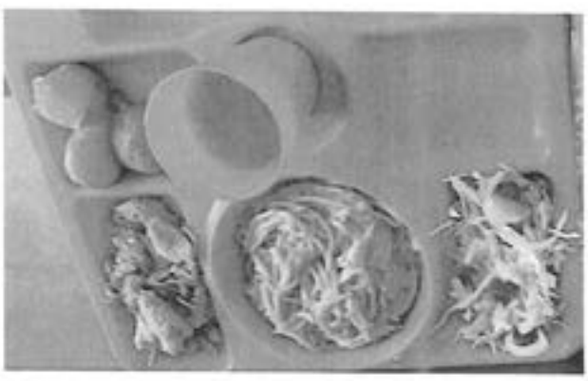
LUNES 3	MARTES 4
MENÚ 11	MENÚ 12
	
MIERCOLES 5	JUEVES 6
MENÚ 13	MENÚ 14
	
LUNES 10	MARTES 11
MENÚ 15	MENÚ 16
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÒN	ALMUERZO	MES/AÑO	FEBRERO/2025

MIERCOLES 12	JUEVES 13
MENÚ 17	MENÚ 18
	
VIERNES 14	**LUNES 17**
MENÚ 19	MENÚ 17
	
MARTES 18	**MIERCOLES 19**
MENÚ 18	MENÚ 20
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÒN	ALMUERZO	MES/AÑO	FEBRERO/2025

JUEVES 20	VIERNES 21
MENÚ 4	MENÚ 5
	
LUNES 24	**MARTES 25**
MENÚ 8	MENÚ 6
	
MIERCOLES 26	**JUEVES 27**
MENÚ 7	MENÚ 9
	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS			
MODALIDAD DE ATENCIÓN	ALMUERZO	MES/AÑO	FEBRERO/2025

VIERNES 28
MENÚ 10


U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION NUTRICIONAL No.14 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Publicar la planeaciòn del ciclo de menús aprobado, en un lugar visible en el comedor escolar.

ANEXO No.25

- ✓ Registro fotográfico del ciclo del ciclo de menù publicado en sedes educativas donde se presta el servicio de Programa de Alimentaciòn Escolar del Municipio de Bucaramanga Grupo1.

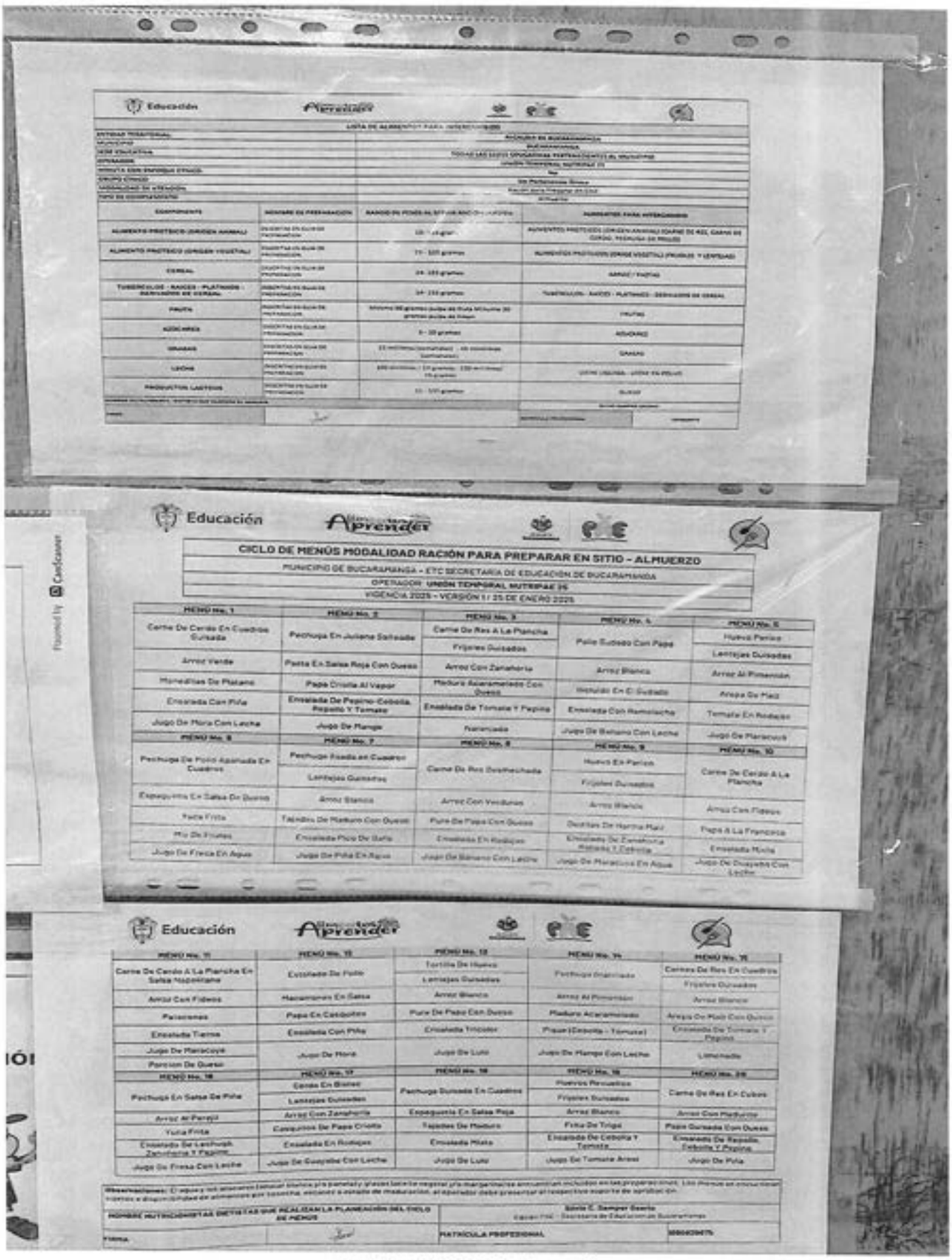
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CAMPO HERMOSO SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



Educación

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – ETC SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

VIGENCIA 2025 – VERSIÓN 1 / 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón
Monedillas De Plátano	Papa Criolla Al Vapor	Mixtura Acaramelada Con Queso	Vegetales En El Sudado	Arepa De Maíz
Ensalada Con Pilla	Ensalada De Pepino- Cebolla, Pepetillo Y Tomate	Ensalada De Tomate Y Pepino	Ensalada Con Remolacha	Tomate En Rodajas
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetti En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Platano Con Queso	Puré De Papa Con Queso	Deditos De Harina Maiz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas	Ensalada Pica De Garlo	Ensalada En Rodajas	Ensalada De Zanahoria Rallada Y Cebolla	Ensalada Mixta
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya En Agua	Jugo De Guayaba Con Leche

Educación

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Ensalada De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Organizada	Carnes De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Macarrones En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón	Arroz Blanco
Pasasenas	Papa En Casquitos	Puré De Papa Con Queso	Madura Acaramelada	Arepa De Maíz Con Queso
Ensalada Tierna	Ensalada Con Pilla	Ensalada Tricolor	Picao (Cebolla – Tomate)	Ensalada De Tomate Y Pepino
Jugo De Maracuyá	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Porcion De Queso				
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Pechuga En Salsa De Pilla	Carne En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Pericuitos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetti En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Mixtura
Yuca Frita	Croquetas De Papa Criolla	Tajadas De Platano	Fríta De Trigo	Papa Guisada Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino	Ensalada En Rodajas	Ensalada Mixta	Ensalada De Cebolla Y Tomate	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Arazá	Jugo De Piña

Observaciones: El menú y los alimentos deben variarse cada semana y el cambio de ningún alimento por otro debe ser aprobado por la nutricionista. Los menús se entregan con ingredientes incluidos en las preparaciones, excepto el aceite de maduración, el operador debe presentar el respectivo soporte de aprobación.

NOMBRE NUTRICIONISTA/O DIETISTA/O QUE REALIZÓ LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	Edwin Eduardo Gamboa Guarín – Secretario de Educación de Bucaramanga
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL

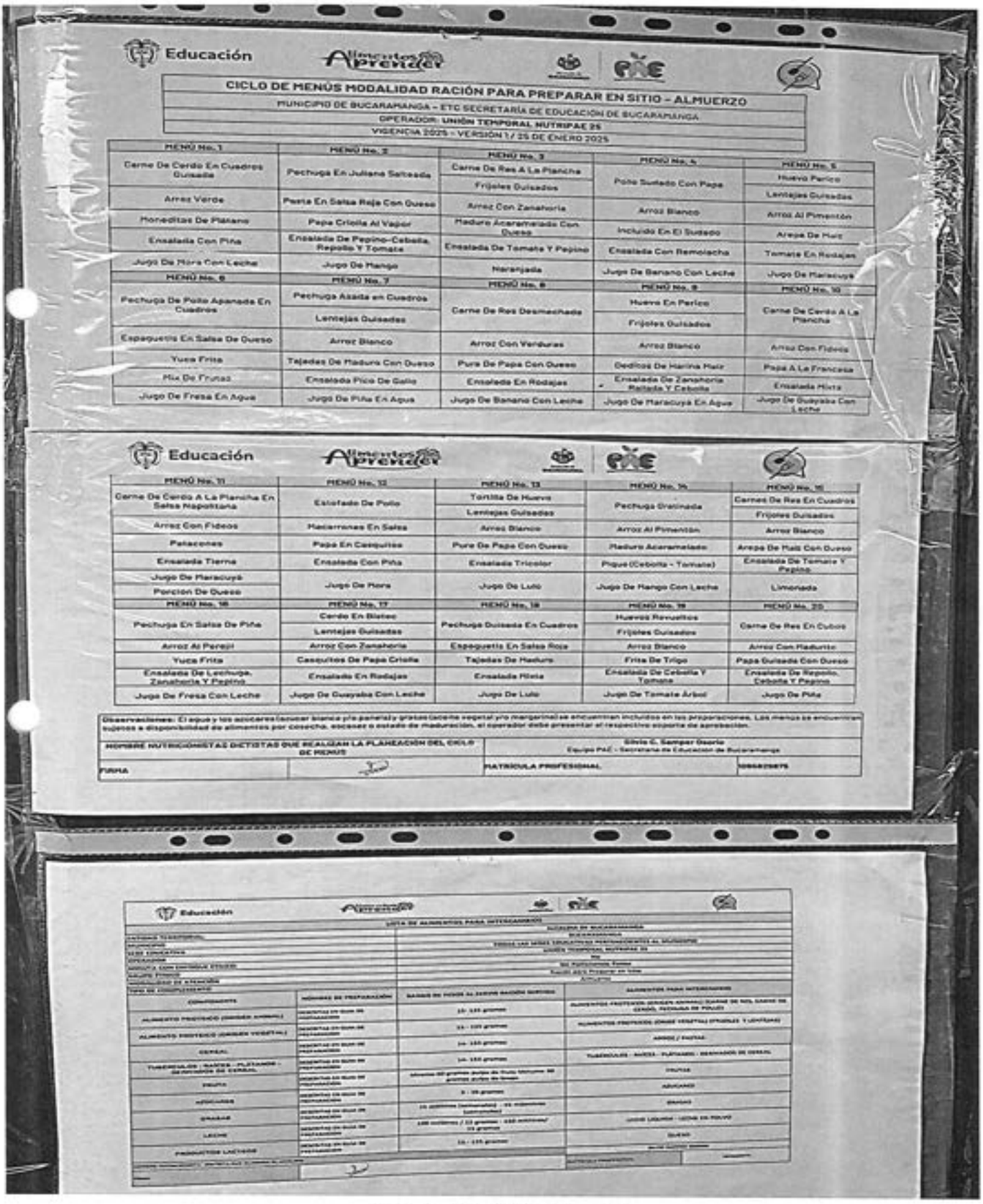
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CAMPO HERMOSO SEDE C		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



Educación — Alimentos para Aprender

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – ETC SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA
OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
VIGENCIA 2025 – VERSIÓN 1 / 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Perla En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón
Monedítas De Plátano	Papa Criolla Al Vapor	Maduro Acaramelado Con Queso	Incluido En El Sudado	Arepa De Maíz
Ensalada Con Piña	Ensalada De Pepino-Cebolla, Repollo Y Tomate	Ensalada De Tomate Y Pepino	Ensalada Con Remolacha	Tomate En Rodajas
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá
MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetis En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Pure De Papa Con Queso	Dedítos De Harina Maíz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas	Ensalada Pico De Gallo	Ensalada En Rodajas	Ensalada De Zanahoria Rallada Y Cebolla	Ensalada Mixta
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá En Agua	Jugo De Guayaba Con Leche

Educación — Alimentos para Aprender

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Gratinada	Carnes De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Hatacarnes En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Casquitos	Pure De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maíz Con Queso
Ensalada Tierra	Ensalada Con Piña	Ensalada Tricolor	Pique (Cebolla – Tomate)	Ensalada De Tomate Y Pepino
Jugo De Maracuyá	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Porcion De Queso				
MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Pechuga En Salsa De Piña	Cerdo En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetis En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Hadurito
Yuca Frita	Casquitos De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Trigo	Papa Guisada Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino	Ensalado En Rodajas	Ensalada Mixta	Ensalada De Cebolla Y Tomate	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Árbol	Jugo De Piña

Observaciones: El agua y los azúcares (azucar blanca y/o panela) y grasas (aceite vegetal y/o margarina) se encuentran incluidos en las preparaciones. Las menus se encuentran sujetos a disponibilidad de alimentos por cosecha, escasez o estado de maduración, el operador debe presentar el respectivo soporte de aprobación.

NOMBRE NUTRICIÓNISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	Silvia C. Samper Osorio Equipo PAE - Secretaria de Educación de Bucaramanga	
FIRMA	MATRÍCULA PROFESIONAL	1098637870

Educación — Alimentos para Aprender

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO

COMPONENTE	MEDIDAS DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN SERVIDO	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN ANIMAL)		11- 125 gramos	
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN VEGETAL)		11 - 125 gramos	
CEREAL		11- 125 gramos	
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - DENOMINACION DE CEREAL		11- 125 gramos	
FRUTA			
AZUCARES		0 - 10 gramos	
GRASAS			
LECHE		100 mililitros / 11 gramos - 125 mililitros/ 11 gramos	
PRODUCTOS LACTEOS		11 - 125 gramos	

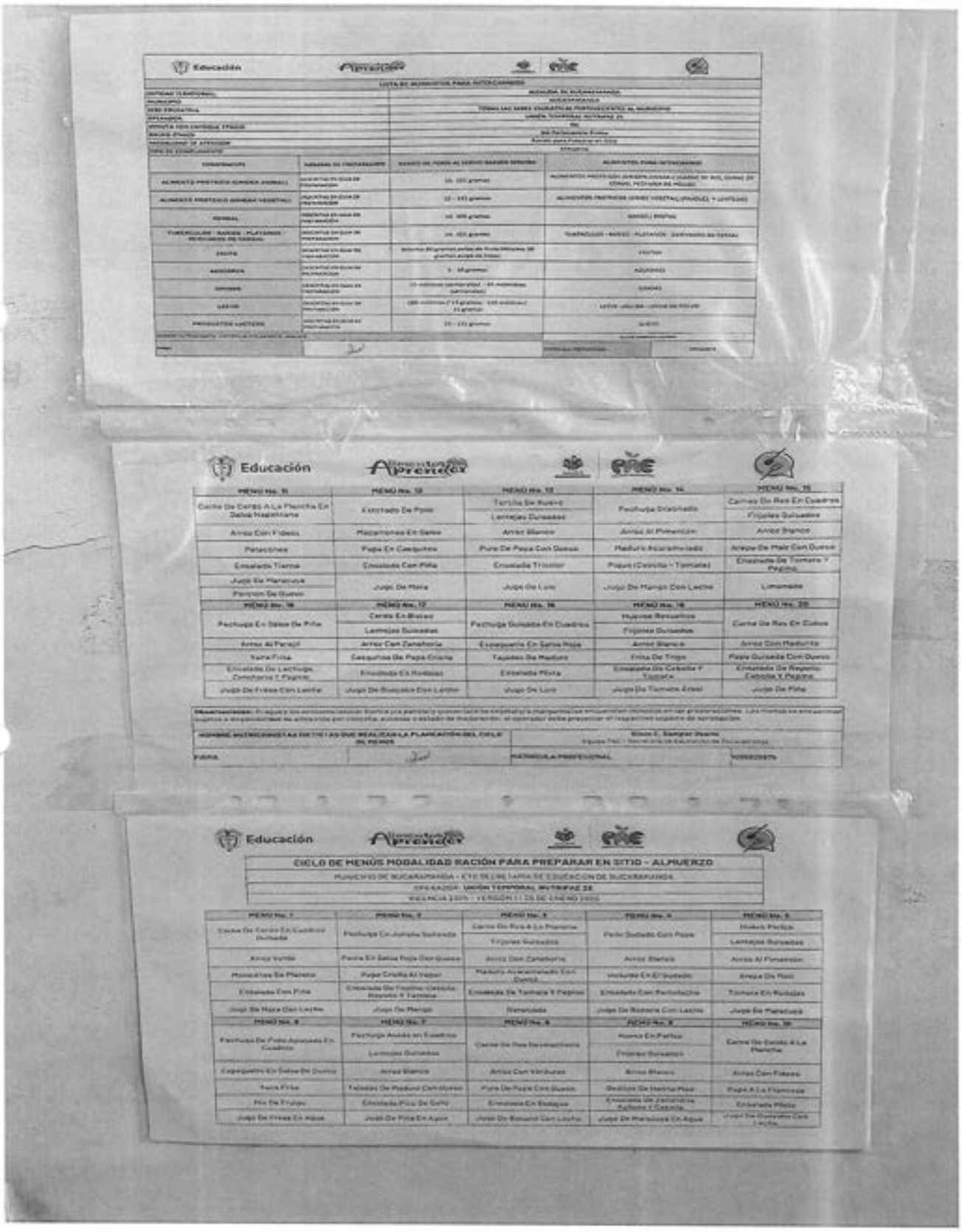
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CLUB UNIÓN SEDE D		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



Educación

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO

COMPONENTE	GRAMAJE DE PREPARACIÓN	GRAMOS DE PORCIÓN AL SERVIR GRAMOS CRUDOS	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEICO ICHINA ANIMAL		16 - 100 gramos	
ALIMENTO PROTEICO ICHINA VEGETAL		12 – 120 gramos	
CEREAL		10 - 100 gramos	
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - PRODUCTOS DE CAMPO		10 - 100 gramos	
ACEITE			
AZUCARES		5 - 15 gramos	
LACTEO		125 mililitros (1 taza) - 250 mililitros (2 tazas)	
FRUTA		70 – 140 gramos	

Educación

MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Encebado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Sudada	Carnes De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Macarrones En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Cascaritos	Pure De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maiz Con Queso
Ensalada Tierna	Ensalada Con Piña	Ensalada Tricolor	Pepa (Cebolla - Tomate)	Ensalada De Tomate Y Pepino
Jugo De Maracuya	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Pandon De Guaro				
MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
Pechuga En Salsa De Piña	Carne En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetti En Salsa Rosa	Arroz Blanco	Arroz Con Maduros
Yuca Frita	Croquetas De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Trigo	Papa Guisada Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino	Ensalada En Rodajas	Ensalada Mixta	Ensalada De Cebolla Y Tomate	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Arbol	Jugo De Piña

Educación

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Salsa Salsada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Hígado Perlita
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón
Mondongo De Platano	Papa Criolla Al Vapor	Maduro Acaramelado Con Queso	Hígado En El Sudado	Arepa De Maiz
Ensalada Con Piña	Ensalada De Tomate, Cebolla, Repollo Y Zanahoria	Ensalada De Tomate Y Pepino	Ensalada Con Remolacha	Tomate En Rodajas
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Badeja Con Leche	Jugo De Maracuya
MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perlas	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetti En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Platano
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Pure De Papa Con Queso	Dedos De Harina Maiz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas	Ensalada Fruta De Corte	Ensalada De Badeja	Ensalada De Zanahoria, Pepino Y Cebolla	Ensalada Mixta
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya En Agua	Jugo De Guanabana Con Leche

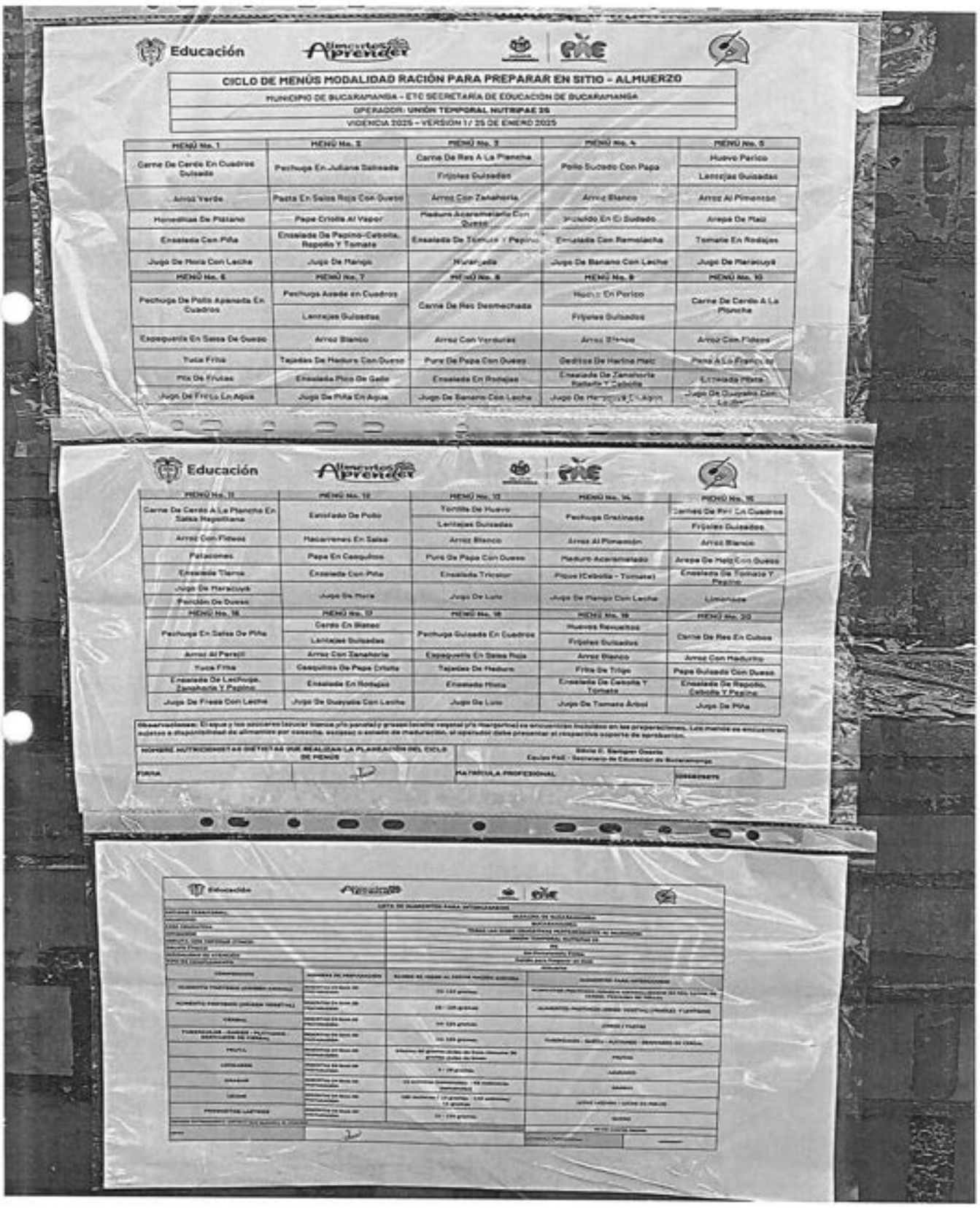
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CLUB UNION SEDE E		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – ETC SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

VIGENCIA 2025 – VERSIÓN 1 / 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimenton
Hamaditas De Platano	Papa Criolla Al Vapor	Maduro Acaramelado Con Queso	Pescado En El Sudado	Arepa De Maiz
Ensalada Con Piña	Ensalada De Pepino-Cebolla, Repollo Y Tomate	Ensalada De Tomate Y Pepino	Ensalada Con Remolacha	Tomate En Rodajas
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Hurapanda	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá
MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetti En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Pure De Papa Con Queso	Gelitos De Harina Maiz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas	Ensalada Pico De Gallo	Ensalada En Rodajas	Ensalada De Zanahoria Repollo Y Cebolla	Ensalada Fresa
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Mandarina Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Gratinada	Lentejas De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Macarrones En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimenton	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Cascaritas	Pure De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maiz Con Queso
Ensalada Tierra	Ensalada Con Piña	Ensalada Tricolor	Pisco (Cebolla – Tomate)	Ensalada De Tomate Y Pepino
Jugo De Maracuyá	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Perrichon De Queso				
MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Pechuga En Salsa De Piña	Cerdo En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetti En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Maduritos
Yuca Frita	Croquetas De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Trigo	Papa Guisada Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino	Ensalada En Rodajas	Ensalada Mixta	Ensalada De Cebolla Y Tomate	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Árbol	Jugo De Piña

Observaciones: El agua y los alimentos lavarlos bien con yodo o cloro (gotas vegetal y/o margarita) los alimentos incluidos en las preparaciones. Los menús se encuentran sujetos a disponibilidad de alimentos por cosecha, escasez o estado de maduración, el operador debe presentar el respectivo soporte de aprobación.

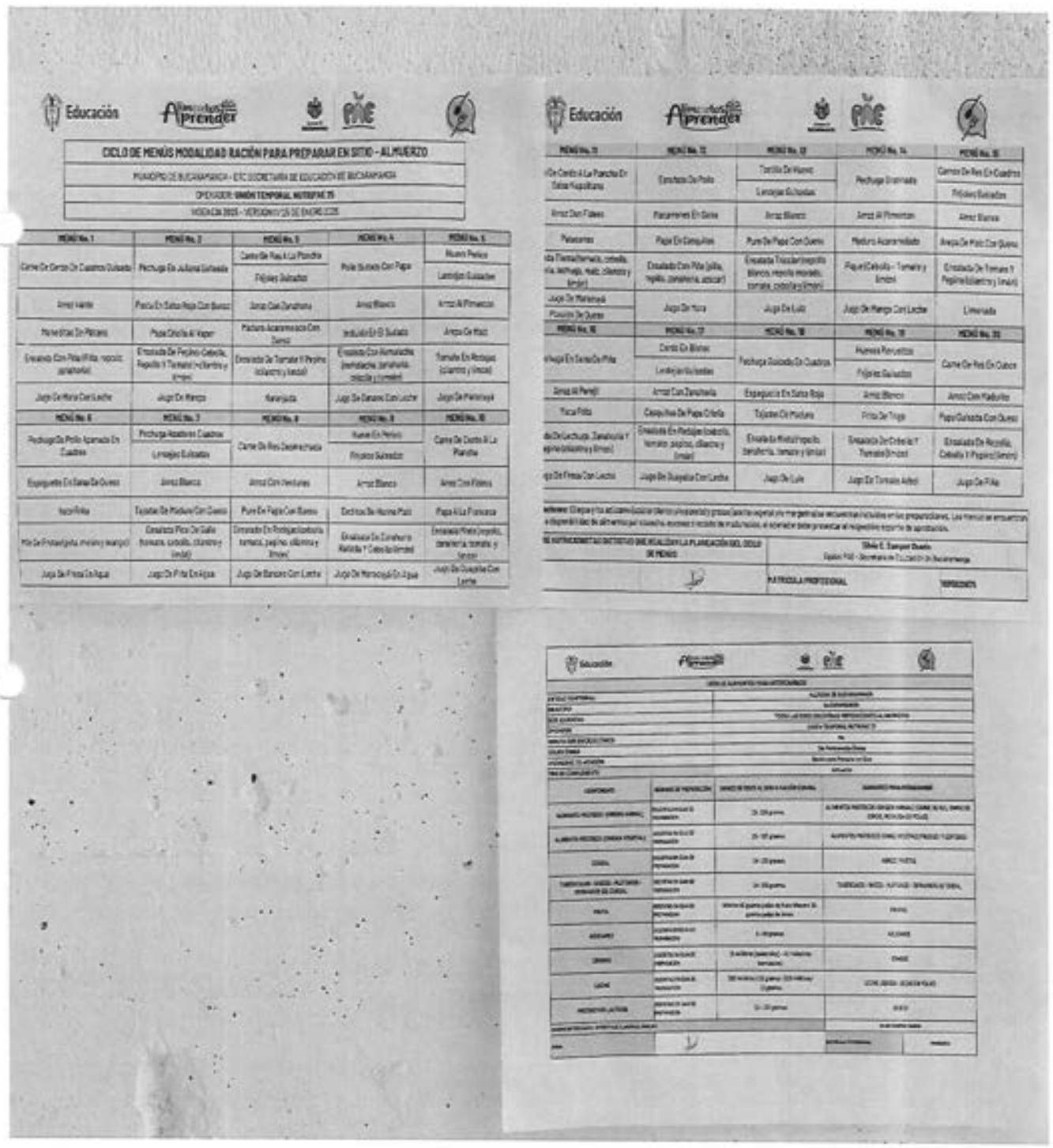
NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		Sabina E. Barajas Osorio Equipo Prof. - Secretaría de Educación de Bucaramanga
FIRMA		MATRÍCULA PROFESIONAL / CONSECUTIVO

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE C		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO

Educación

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – ETC SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25**

VIGENCIA 2026 - VERSIÓN 1 / 2% DE ENERO 2026

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimenton
Herviditos De Platano	Papa Criolla Al Vapor	Maduro Acaramelado Con Queso	Incluido En El Sudado	Arepa De Maiz
Ensalada Con Piña (Piña, repollo, zanahoria)	Ensalada De Pepino Cebolla, Repollo Y Tomate (+cilantro y limón)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limón)	Ensalada Con Remolacha (remolacha, zanahoria, cebolla y tomate)	Tomate En Rodajas (cilantro y limón)
Jugo De Flora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Pechuga De Pollo Apanado En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetis En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arica Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Pure De Papa Con Queso	Deditos De Harina Maiz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas (piña, melon y mango)	Ensalada Pico De Gallo (tomate, cebolla, cilantro y limón)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limón)	Ensalada De Zanahoria Rallada Y Cebolla (limón)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate, y limón)
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya En Agua	Jugo De Guayaba Con Leche

Educación

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Gratinada	Carnes De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Macarrones En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Casquitos	Pure De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maiz Con Queso
Ensalada Tierra (tomate, cebolla, zanahoria, lechuga, maiz, cilantro y limón)	Ensalada Con Piña (piña, repollo, zanahoria, azúcar)	Ensalada Tricolor (repollo blanco, repollo morado, tomate, cebolla y limón)	Pique (Cebolla – Tomate y limón)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limón)
Jugo De Maracuya	Jugo De Flora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Porción De Queso				
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Pechuga En Salsa De Piña	Cerdo En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetis En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Maduros
Yuca Frita	Casquitos De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Trigo	Papa Guisada Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino (cilantro y limón)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limón)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate y limón)	Ensalada De Cebolla Y Tomate (limón)	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino (limón)
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Árbol	Jugo De Piña

Observaciones: El agua y los edulcorantes (azúcar blanca y/o panela) y grasas (aceite vegetal y/o margarina) se encuentran incluidos en las preparaciones. Las frutas se encuentran sujetos a disponibilidad de alimentos por cosecha, exceso o estado de maduración, el operador debe presentar el respectivo soporte de aprobación.

NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		Silvia C. Sanjuan Gaona Equipo PAE - Secretaría de Educación de Bucaramanga	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	3205823875

Educación

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO

COMPONENTE	PORCIÓN DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESO AL SERVIR RACIÓN SERVIDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN ANIMAL)		10- 140 gramos	
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN VEGETAL)		12 - 130 gramos	
CEREAL		14- 155 gramos	
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - PREPARACIÓN DE CEREAL		14- 155 gramos	
FRUTA		80 gramos (1/2 gramos pulpa de fruta bifrutta) 80 gramos pulpa de fruta)	
AGUARDIENTE		5 - 10 gramos	
GRASAS		10 ml/10 gr (aceite vegetal) - 45 (mantequilla) (margarina)	
LACTEO		125 ml/entero / 12 gramos - 150 ml/entero/ 15 gramos	
PREPARACIÓN LACTEADA		12 - 125 gramos	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1

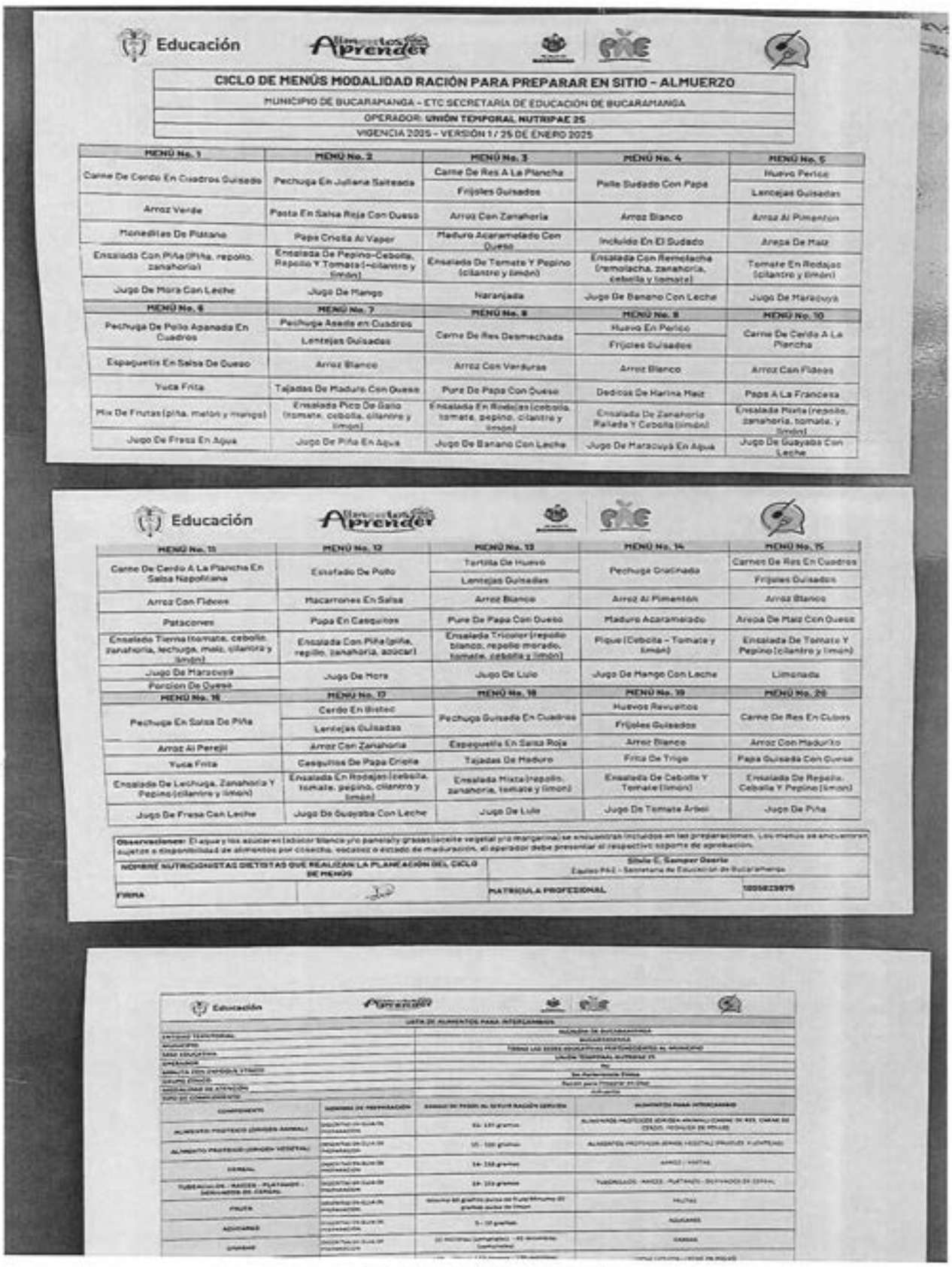
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE G		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO



CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – ETC SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25**

VIGENCIA 2025 – VERSIÓN 1 / 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisado	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón
Monedillas De Plátano	Papa Criolla Al Vapor	Maduro Acaramelado Con Queso	Incluido En El Sudado	Arepa De Maíz
Ensalada Con Piña (Piña, repollo, zanahoria)	Ensalada De Pepino-Cebolla, Repollo Y Tomate (-cilantro y limón)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limón)	Ensalada Con Remolacha (remolacha, zanahoria, cebolla y tomate)	Tomate En Rodajas (cilantro y limón)
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetis En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Pure De Papa Con Queso	Dedicos De Harina Maiz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas (piña, melón y mango)	Ensalada Pico De Gallo (tomate, cebolla, cilantro y limón)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limón)	Ensalada De Zanahoria Rallada Y Cebolla (limón)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate, y limón)
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuyá En Agua	Jugo De Guayaba Con Leche

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Gratinada	Carnes De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Macarrones En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Casquitos	Pure De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maíz Con Queso
Ensalada Tierna (tomate, cebolla, zanahoria, lechuga, maíz, cilantro y limón)	Ensalada Con Piña (piña, repollo, zanahoria, azúcar)	Ensalada Tricolor (repollo blanco, repollo morado, tomate, cebolla y limón)	Pique (Cebolla – Tomate y limón)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limón)
Jugo De Maracuyá	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Porcion De Queso				
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Pechuga En Salsa De Piña	Cerdo En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetis En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Maduro
Yuca Frita	Casquitos De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Trigo	Papa Guisada Con Curoa
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino (cilantro y limón)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limón)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate y limón)	Ensalada De Cebolla Y Tomate (limón)	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino (limón)
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Arbol	Jugo De Piña

Observaciones: El agua y los azúcares (azúcar blanca y/o panela) y grasas (aceite vegetal y/o margarina) se encuentran incluidos en las preparaciones. Los menús se encuentran sujetos a disponibilidad de alimentos por cosecha, vacíos o estado de maduración, el operador debe presentar el respectivo soporte de aprobación.

NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		Silvia C. Samper Osorio Equipo PAE – Secretaría de Educación de Bucaramanga	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	1005623975

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1

E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE I		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

CICLO DE MENÙ Y LISTA DE INTERCAMBIO

Educación

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÒN PARA PREPARAR EN SITIO – ALMUERZO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – ETC SECRETARIA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25**

VIGENCIA 2025 – VERSIÓN 1 / 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Carne De Cerdo En Cuadros Guisada	Pechuga En Juliana Salteada	Carne De Res A La Plancha	Pollo Sudado Con Papa	Huevo Perico
		Frijoles Guisados		Lentejas Guisadas
Arroz Verde	Pasta En Salsa Roja Con Queso	Arroz Con Zanahoria	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón
Hamburguesa De Platano	Papa Criolla Al Vapor	Maduro Acaramelado Con Queso	Incluido En El Sudado	Arepa De Maiz
Ensalada Con Fruta (Piña, repollo, zanahoria)	Ensalada De Pepino-Cebolla, Repollo Y Tomate (+cilantro y limon)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limon)	Ensalada Con Remolacha (remolacha, zanahoria, cebolla y tomate)	Tomate En Rodajas (cilantro y limon)
Jugo De Mora Con Leche	Jugo De Mango	Naranjada	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Pechuga De Pollo Apanada En Cuadros	Pechuga Asada en Cuadros	Carne De Res Desmechada	Huevo En Perico	Carne De Cerdo A La Plancha
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Espaguetis En Salsa De Queso	Arroz Blanco	Arroz Con Verduras	Arroz Blanco	Arroz Con Fideos
Yuca Frita	Tajadas De Maduro Con Queso	Pure De Papa Con Queso	Deditos De Harina Maiz	Papa A La Francesa
Mix De Frutas (piña, melon y mango)	Ensalada Pico De Gallo (tomate, cebolla, cilantro y limon)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limon)	Ensalada De Zanahoria Rallada Y Cebolla (limon)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate, y limon)
Jugo De Fresa En Agua	Jugo De Piña En Agua	Jugo De Banano Con Leche	Jugo De Maracuya En Agua	Jugo De Guayaba Con Leche

Educación

MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Carne De Cerdo A La Plancha En Salsa Napolitana	Estofado De Pollo	Tortilla De Huevo	Pechuga Gratinada	Carnes De Res En Cuadros
		Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados
Arroz Con Fideos	Macarrones En Salsa	Arroz Blanco	Arroz Al Pimentón	Arroz Blanco
Patacones	Papa En Casquitos	Pure De Papa Con Queso	Maduro Acaramelado	Arepa De Maiz Con Queso
Ensalada Tierra (tomate, cebolla, zanahoria, lechuga, maiz, cilantro y limon)	Ensalada Con Piña (piña, repollo, zanahoria, azucar)	Ensalada Tricolor (repollo blanco, repollo morado, tomate, cebolla y limon)	Pique (Cebolla – Tomate y limon)	Ensalada De Tomate Y Pepino (cilantro y limon)
Jugo De Maracuya	Jugo De Mora	Jugo De Lulo	Jugo De Mango Con Leche	Limonada
Porcion De Queso				
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Pechuga En Salsa De Piña	Cerdo En Bistec	Pechuga Guisada En Cuadros	Huevos Revueltos	Carne De Res En Cubos
	Lentejas Guisadas		Frijoles Guisados	
Arroz Al Perejil	Arroz Con Zanahoria	Espaguetis En Salsa Roja	Arroz Blanco	Arroz Con Maduro
Yuca Frita	Casquitos De Papa Criolla	Tajadas De Maduro	Frita De Trigo	Papa Guisada Con Queso
Ensalada De Lechuga, Zanahoria Y Pepino (cilantro y limon)	Ensalada En Rodajas (cebolla, tomate, pepino, cilantro y limon)	Ensalada Mixta (repollo, zanahoria, tomate y limon)	Ensalada De Cebolla Y Tomate (limon)	Ensalada De Repollo, Cebolla Y Pepino (limon)
Jugo De Fresa Con Leche	Jugo De Guayaba Con Leche	Jugo De Lulo	Jugo De Tomate Árbol	Jugo De Piña

Observaciones: El agua y los azucares (azucar blanca y/o panela) y grasas (aceite vegetal y/o margarina) se encuentran incluidos en las preparaciones. Los menus se encuentran sujetos a disponibilidad de alimentos por cosecha, escasez o estado de maduración, el operador debe presentar el respectivo soporte de aprobación.

NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS		Silvia C. Samper Osorio Equipo PAE – Secretaría de Educación de Bucaramanga	
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	1095823675

Educación

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIOS

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
MUNICIPIO	BUCARAMANGA
SEDE EDUCATIVA	TODAS LAS SEDES EDUCATIVAS PERTENECIENTES AL MUNICIPIO
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RPS
GRUPO ETAREO	Sin Particularidad Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN	Ración para Preparar en Sitio
TIPO DE COMPLEMENTO	Almuerzo

COMPONENTE	NOMBRE DE PREPARACIÓN	RANGO DE PESOS AL SERVIR RACIÓN CRUDA	ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN ANIMAL)		20- 120 gramos	ALIMENTOS PROTEICOS (ORIGEN ANIMAL) (CARNE DE RES, CARNE DE CERDO, PECHUGA DE POLLO)
ALIMENTO PROTEICO (ORIGEN VEGETAL)		15 - 100 gramos	ALIMENTOS PROTEICOS (ORIGEN VEGETAL) (HUEVO, Y LENTEJAS)
CEREAL		20- 150 gramos	ARROZ / PASTAS
TUBERCULOS - RAICES - PLATANOS - MEZCLADOS DE CEREAL		20- 100 gramos	TUBERCULOS - RAÍCES - PLATANOS - SUSTITUTOS DE CEREAL
FRUTA		Mínimo 80 gramos pulpa de fruta (mínimo 80 gramos pulpa de fruta)	FRUTAS
AZÚCARES		5 - 10 gramos	AZÚCARES
GRASAS		10 nutricos (vegetales) - 40 nutricos (vegetales)	GRASAS
LECHE		100 mililitros / 10 gramos - 150 mililitros/ 15 gramos	LECHE LÍQUIDA / LECHE EN POLVO
PRODUCTOS LACTEOS		80 - 125 gramos	QUESO
			AGUA SIEMPRE DISPONIBLE
FIRMA		MATRICULA PROFESIONAL	

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION NUTRICIONAL No.15 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes; guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio) y lista de intercambios, así como los formatos de remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de faltantes debidamente diligenciados como lo establece el MEN, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.

ANEXO No.26

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación Nutricional No.15, con fecha de generación el 17 de marzo de 2025..

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13835

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE": GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Nutricional No.15: Fase operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente".** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.15: FASE OPERACIONAL:** *Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes; guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio) y lista de intercambios, así como los formatos de remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de faltantes debidamente diligenciados como lo establece el MEN, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, en la etapa de alistamiento se recibió por parte del equipo técnico/nutricional de supervisión de la secretaria de Educación del Municipio de Bucaramanga los ciclos de menús para aplicar en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE. según corresponda en las modalidades complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo/o Ración Industrializada, aplicados desde el primer día de prestación del servicio.

Así mismo, en cada sede educativa se realizó la entrega de una carpeta (AZ) donde se encuentran los ciclos de menús, guías de preparación, listas de intercambios y análisis nutricionales correspondientes. Así mismo, se realiza la entrega de los alimentos en el formato de remisión y entrega de víveres y/o reposiciones debidamente diligenciadas como lo establece el MEN, disponibles para todo tipo de consulta.

Para la ejecución del mes de febrero de 2025 no se presentaron cambios de los ciclos de menús.

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.16 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Aplicar en las comunidades indígenas que no operan el PAE, el ciclo de menús que forma parte del Plan Alimentario Indígena Propio PAIP; o en su defecto el concentrado en la etapa de alistamiento

ANEXO No.27

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Tècnica No.16 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de marzo de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13837

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.16: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.16: FASE OPERACIONAL:** *Aplicar en las comunidades indígenas que no operan el PAE, el ciclo de menús que forma parte del Plan Alimentario Indígena Propio PAIP; o en su defecto el concentrado en la etapa de alistamiento*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, para la ejecución del correspondiente al mes de febrero de 2025, en cumplimiento de la presente obligación de referencia me permito informar que la población mayoritaria que se encuentra focalizada y hace parte de las veinte cuatro (24) Instituciones Educativas que se presta el suministro del Programa de Alimentación Escolar – PAE Grupo1, ninguna hace parte o pertenece de las comunidades indígenas.

Por tanto, el Plan Alimentario Indígena Propio, PAIP no aplica para la vigencia del presente contrato.

Atentamente;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS. ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION NUTRICIONAL/TECNICO No.17 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, asi como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.

ANEXO No.28

- ✓ Planes de compras de alimentos de las modalidades atentidas
  Semana 3 (3 al 7 febrero 2025)
  Semana 4 (10 al 14 febrero 2025)
  Semana 5 (17 al 21 febrero 2025)
  Semana 6 (24 al 28 febrero 2025)

Certificado de Representante Legal de la Obligación Técnico No.17 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 17 de marzo de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13839

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	467	467
G2 PRIMARIA	3922	3922
G3 SECUNDARIA	4101	4101
G4 MEDIA	1510	1510
Total	**10000**	**10000**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 03	MENU11
FEBRERO 04	MENU12
FEBRERO 05	MENU13
FEBRERO 06	MENU14
FEBRERO 07	MENU15
Semana 3	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	60,32	691,80	820,20	482,36	kg	2.054,68	2054,68	/		/			/			/	
		Plátano maduro	32,43	381,31	455,67	209,72	kg	1.079,13	1079,13	/		/			/			/	
		Plátano verde	34,34	403,74	482,47	222,06	kg	1.142,60	1142,60	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	97,14	1.411,92	1.902,86	748,96	500 g	4.160,88	4160,88	/		/			/			/	
		Harina de maiz blanco	46,70	470,64	574,14	271,80	500 g	1.363,28	1363,28	/		/			/			/	
		Maiz tierno	9,34	101,97	114,83	54,36	500 g	280,50	280,50	/		/			/			/	
		Pasta Fideos x 125 g	18,68	219,63	295,27	132,88	125 g	666,46	666,46	/		/			/			/	
		Pasta Macarrón x 250 g	44,83	627,52	918,62	362,40	250 g	1.953,38	1953,38	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	3,74	62,75	98,42	48,32	kg	213,23	213,23	/		/			/			/	
		Limón, crudo (pulpa de fruta)	14,01	117,66	123,03	45,30	kg	300,00	300,00	/		/			/			/	
		Lulo, crudo (pulpa de fruta)	28,02	235,32	246,06	90,60	kg	600,00	600,00	/		/			/			/	
		Mango, crudo (pulpa de fruta)	28,02	235,32	246,06	90,60	kg	600,00	600,00	/		/			/			/	
		Mora de castilla, cruda (pulpa de fruta)	28,02	235,32	246,06	90,60	kg	600,00	600,00	/		/			/			/	
		Piña	9,34	78,44	102,53	37,75	kg	228,06	228,06	/		/			/			/	
		Tomate de árbol (pulpa de fruta)	28,02	235,32	246,06	90,60	kg	600,00	600,00	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	4,92	41,28	40,15	17,48	kg	103,83	103,83	/		/			/			/	
		Cebolla Cabezona	33,92	392,20	457,59	212,99	kg	1.096,69	1096,69	/		/			/			/	
		Cebolla junca	2,69	32,36	56,39	24,54	kg	115,97	115,97	/		/			/			/	
		Cilantro	1,14	9,59	10,02	3,69	kg	24,44	24,44	/		/			/			/	
		Lechuga	8,49	92,70	104,39	49,42	kg	255,00	255,00	/		/			/			/	
		Pepino Cohombeo	15,57	183,03	191,38	90,60	kg	480,57	480,57	/		/			/			/	

13840

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.2 Verduras	Pimentón Rojo	6,59	78,44	110,97	51,52	kg	247,52	247,52	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	18,01	212,91	234,34	122,96	kg	588,22	588,22	✓		✓			✓			✓	
		Repollo morado	6,59	69,21	82,02	39,08	kg	196,91	196,91	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	52,54	544,18	651,03	302,00	kg	1.549,75	1549,75	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	13,74	161,49	173,69	85,27	kg	434,19	434,19	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Crema de leche	5,19	87,16	136,70	50,33	180 ml	279,38	279,38	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	15,98	134,17	161,88	59,61	380 g	371,64	371,64	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	5,94	114,09	137,94	61,77	1100 ml	319,75	319,75	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	19,15	337,29	410,10	185,73	kg	952,27	952,27	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	28,02	266,70	307,58	135,90	kg	738,19	738,19	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	28,02	266,70	307,58	135,90	kg	738,19	738,19	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	70,30	632,58	837,84	357,20	kg	1.897,92	1897,92	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	471,72	3.961,62	4.556,67	1.677,78	55 g	10.667,78	10667,78	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	14,01	117,66	205,05	120,80	500 g	457,52	457,52	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	14,01	117,66	205,05	120,80	500 g	457,52	457,52	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	16,35	215,71	287,07	120,80	1000 cc	639,93	639,93	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	11,21	156,88	229,66	108,72	125 g	506,46	506,46	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	40,16	360,82	475,72	181,20	500 g	1.057,90	1057,90	✓		✓			✓			✓	
		Panela	2,80	39,22	57,41	27,18	500 g	126,62	126,62	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Oregano	46,70	392,20	410,10	151,00	10 g	1.000,00	1000,00	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	326,90	2.745,40	2.870,70	1.057,00	10 g	7.000,00	7000,00	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	84,06	784,40	1.025,25	377,50	10 g	2.271,21	2271,21	✓		✓			✓			✓	
		Sal	4,67	39,22	82,02	30,20	500 g	156,11	156,11	✓		✓			✓			✓	

13841

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	578	578
G2 PRIMARIA	4166	4166
G3 SECUNDARIA	4263	4263
G4 MEDIA	1565	1565
Total	**10572**	**10572**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 10	MENU16
FEBRERO 11	MENU17
FEBRERO 12	MENU18
FEBRERO 13	MENU19
FEBRERO 14	MENU20
Semana 4	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	28,90	291,62	341,04	156,50	kg	818,06	818,06	✓		✓			✓			✓	
		Papa variedad cerosa sabanera	32,11	370,31	473,67	234,75	kg	1.110,84	1110,84	✓		✓			✓			✓	
		Plátano hartón maduro	43,35	491,82	651,29	293,44	kg	1.479,90	1479,90	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	36,13	364,53	426,30	195,63	kg	1.022,58	1022,58	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	120,22	1.499,76	1.978,03	776,24	500 g	4.374,26	4374,26	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	57,80	499,92	596,82	281,70	500 g	1.436,24	1436,24	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	55,49	666,56	954,91	375,60	250 g	2.052,56	2052,56	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Fresa cruda (pulpa de fruta)	34,68	249,96	255,78	93,90	kg	634,32	634,32	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	34,68	249,96	255,78	93,90	kg	634,32	634,32	✓		✓			✓			✓	
		Limón	9,25	108,32	153,47	71,99	kg	343,02	343,02	✓		✓			✓			✓	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	34,68	249,96	255,78	93,90	kg	634,32	634,32	✓		✓			✓			✓	
		Piña	5,78	49,99	68,21	31,30	kg	155,28	155,28	✓		✓			✓			✓	
		Piña, cruda (pulpa de fruta)	34,68	249,96	255,78	93,90	kg	634,32	634,32	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	34,68	249,96	255,78	93,90	kg	634,32	634,32	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	6,08	43,85	41,73	18,12	kg	109,79	109,79	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	47,46	469,22	542,97	255,34	kg	1.314,99	1314,99	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	4,77	44,78	69,27	29,34	kg	148,17	148,17	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	1,09	17,13	17,53	6,43	kg	42,18	42,18	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	10,51	90,89	116,26	56,91	kg	274,58	274,58	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	46,24	433,26	454,72	198,23	kg	1.132,46	1132,46	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	0,64	4,63	14,21	10,43	kg	29,91	29,91	✓		✓			✓			✓	

13842

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.2 Verduras	Pimentón Rojo	5,44	53,91	75,23	34,98	kg	169,56	169,56	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	24,77	238,06	304,50	134,14	kg	701,47	701,47	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	59,25	531,17	607,48	283,66	kg	1.481,54	1481,54	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	21,99	234,44	244,63	128,37	kg	629,44	629,44	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	39,55	285,04	336,55	123,55	380 g	784,69	784,69	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	24,70	321,92	348,79	135,16	1100 ml	830,56	830,56	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	8,09	162,47	196,10	89,21	kg	455,87	455,87	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y legumínosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	34,68	283,29	319,73	140,85	kg	778,54	778,54	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	34,68	283,29	319,73	140,85	kg	778,54	778,54	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	87,01	671,94	870,94	370,22	kg	2.000,10	2000,10	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	653,90	4.797,21	5.511,76	2.086,67	55 g	13.049,54	13049,54	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	17,34	124,98	213,15	125,20	500 g	480,67	480,67	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	17,34	124,98	213,15	125,20	500 g	480,67	480,67	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	20,23	233,30	315,46	131,46	1000 cc	700,45	700,45	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	4,62	66,66	102,31	50,08	125 g	223,67	223,67	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	47,40	349,94	451,88	181,54	500 g	1.030,76	1030,76	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	161,84	1.166,48	1.193,64	438,20	10 g	2.960,16	2960,16	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	231,20	1.666,40	1.705,20	626,00	10 g	4.228,80	4228,80	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	104,04	833,20	1.065,75	391,25	10 g	2.394,24	2394,24	✓		✓			✓			✓	
		Sal	5,78	41,66	85,26	31,30	500 g	164,00	164,00	✓		✓			✓			✓	

13843

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldía Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	580	580
G2 PRIMARIA	4391	4391
G3 SECUNDARIA	4345	4345
G4 MEDIA	1581	1581
Total	**10897**	**10897**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 17	MENU1
FEBRERO 18	MENU2
FEBRERO 19	MENU3
FEBRERO 20	MENU4
FEBRERO 21	MENU5
Semana 5	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	31,52	381,83	472,28	240,59	kg	1.126,22	1126,22	✓		✓			✓			✓	
		Papa variedad cerosa sabanera	36,25	466,54	488,81	296,44	kg	1.288,04	1288,04	✓		✓			✓			✓	
		Plátano hartón maduro	40,28	426,90	482,78	219,58	kg	1.169,54	1169,54	✓		✓			✓			✓	
		Plátano verde	42,65	452,01	511,18	232,50	kg	1.238,34	1238,34	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	120,64	1.580,76	2.016,08	784,18	500 g	4.501,66	4501,66	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	58,00	526,92	608,30	284,58	500 g	1.477,80	1477,80	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	55,68	702,56	973,28	379,44	250 g	2.110,96	2110,96	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano común, crudo (pulpa de fruta)	34,80	263,46	260,70	94,86	kg	653,82	653,82	✓		✓			✓			✓	
		Limón	3,48	52,69	78,21	37,94	kg	172,33	172,33	✓		✓			✓			✓	
		Mango, crudo (pulpa de fruta)	34,80	263,46	260,70	94,86	kg	653,82	653,82	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá, cruda (pulpa de fruta)	34,80	263,46	260,70	94,86	kg	653,82	653,82	✓		✓			✓			✓	
		Mora de castilla, cruda (pulpa de fruta)	34,80	263,46	260,70	94,86	kg	653,82	653,82	✓		✓			✓			✓	
		Naranja,cruda (pulpa de fruta)	34,80	263,46	260,70	94,86	kg	653,82	653,82	✓		✓			✓			✓	
		Piña	11,60	87,82	108,63	39,53	kg	247,57	247,57	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	6,11	46,22	42,54	18,31	kg	113,17	113,17	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	31,14	314,30	361,32	163,09	kg	869,85	869,85	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	0,44	3,29	5,43	1,98	kg	11,14	11,14	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	2,71	30,25	29,93	10,89	kg	73,78	73,78	✓		✓			✓			✓	
		Espinaca	2,90	29,27	36,21	15,81	kg	84,19	84,19	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	28,61	292,73	301,25	141,24	kg	763,84	763,84	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	8,19	87,82	117,57	53,94	kg	267,52	267,52	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.2 Verduras	Remolacha	10,88	98,80	108,63	49,41	kg	267,70	267,70	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	23,20	257,19	254,49	131,00	kg	665,88	665,88	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	91,99	872,71	983,06	450,59	kg	2.398,34	2398,34	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	19,11	211,80	214,69	104,16	kg	549,76	549,76	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	39,68	300,44	343,03	124,82	380 g	807,96	807,96	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	31,64	299,39	316,00	122,17	1100 ml	769,19	769,19	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	13,34	237,11	265,05	115,41	kg	630,91	630,91	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	34,80	298,59	325,88	142,29	kg	801,55	801,55	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	34,80	298,59	325,88	142,29	kg	801,55	801,55	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	87,31	708,23	887,69	374,00	kg	2.057,23	2057,23	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	585,86	4.435,35	4.827,78	1.756,67	55 g	11.605,66	11605,66	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	17,40	131,73	217,25	126,48	500 g	492,86	492,86	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	17,40	131,73	217,25	126,48	500 g	492,86	492,86	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	26,10	294,20	364,98	148,61	1000 cc	833,89	833,89	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	9,28	105,38	139,04	63,24	125 g	316,94	316,94	✓		✓			✓			✓	
6. azucares		Panela	3,48	43,91	60,83	28,46	500 g	136,68	136,68	✓		✓			✓			✓	
	6. Azucares	Azúcar blanco	49,88	403,97	504,02	192,88	500 g	1.150,75	1150,75	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	133,40	1.009,93	999,35	363,63	10 g	2.506,31	2506,31	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	208,80	1.580,76	1.564,20	569,16	10 g	3.922,92	3922,92	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	104,40	878,20	1.086,25	395,25	10 g	2.464,10	2464,10	✓		✓			✓			✓	
		Sal	8,70	65,87	108,63	39,53	500 g	222,72	222,72	✓		✓			✓			✓	

13845

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	692	692
G2 PRIMARIA	4464	4464
G3 SECUNDARIA	4387	4387
G4 MEDIA	1583	1583
Total	**11126**	**11126**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 24	MENU6
FEBRERO 25	MENU7
FEBRERO 26	MENU8
FEBRERO 27	MENU9
FEBRERO 28	MENU10
Semana 6	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	95,15	837,00	932,24	534,26	kg	2.398,65	2398,65	/		/			/			/	
		Plátano maduro	48,06	434,00	487,44	219,86	kg	1.189,36	1189,36	/		/			/			/	
		Yuca	43,25	390,60	438,70	197,88	kg	1.070,43	1070,43	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	143,94	1.607,04	2.035,57	785,17	500 g	4.571,71	4571,71	/		/			/			/	
		Harina de maiz blanco	69,20	535,68	614,18	284,94	500 g	1.504,00	1504,00	/		/			/			/	
		Harina de trigo	5,54	44,64	52,64	25,33	500 g	128,15	128,15	/		/			/			/	
		Miga de pan	11,07	89,28	105,29	44,32	250 g	249,96	249,96	/		/			/			/	
		Pasta Espagueti x 250 g	66,43	714,24	982,69	379,92	250 g	2.143,28	2143,28	/		/			/			/	
		Pasta Fideos x 125 g	27,68	249,96	315,86	139,30	125 g	732,83	732,83	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano, maduro, crudo (pulpa de fruta)	41,52	267,84	263,22	94,98	kg	667,56	667,56	/		/			/			/	
		Fresa, madura, cruda (pulpa de frutas)	41,52	267,84	263,22	94,98	kg	667,56	667,56	/		/			/			/	
		Guayaba común, cruda (pulpa de fruta)	41,52	267,84	263,22	94,98	kg	667,56	667,56	/		/			/			/	
		Limón	11,07	107,14	140,38	63,32	kg	321,91	321,91	/		/			/			/	
		Mango	13,84	111,60	109,68	47,49	kg	282,61	282,61	/		/			/			/	
		Maracuyá, cruda (pulpa de fruta)	41,52	267,84	263,22	94,98	kg	667,56	667,56	/		/			/			/	
		Melón	27,68	178,56	175,48	94,98	kg	476,70	476,70	/		/			/			/	
		Piña	6,92	89,28	109,68	47,49	kg	253,37	253,37	/		/			/			/	
		Piña, cruda (pulpa de fruta)	41,52	267,84	263,22	94,98	kg	667,56	667,56	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	7,28	46,99	60,03	23,33	kg	137,63	137,63	/		/			/			/	
		Cebolla Cabezona	64,10	530,98	591,09	263,28	kg	1.449,45	1449,45	/		/	/		/			/	
		Cebolla junca	9,20	70,31	93,22	37,60	kg	210,33	210,33	/		/			/			/	

13846

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
APS = ALMUERZO PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.2 Verduras	Cilantro	1,08	6,94	6,82	2,46	kg	17,31	17,31	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	3,84	34,72	43,87	17,59	kg	100,02	100,02	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	18,45	148,80	146,23	63,32	kg	376,81	376,81	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	7,33	63,02	82,58	37,25	kg	190,17	190,17	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	14,83	127,54	156,68	67,84	kg	366,89	366,89	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	64,01	507,78	548,38	253,28	kg	1.373,45	1373,45	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	36,64	325,61	330,32	160,16	kg	852,72	852,72	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Crema de leche	7,69	99,20	146,23	52,77	180 ml	305,89	305,89	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	47,35	305,43	346,34	124,97	380 g	824,09	824,09	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	15,10	186,68	191,43	83,47	1100 ml	476,67	476,67	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	29,06	312,48	346,57	144,05	kg	832,17	832,17	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	41,52	303,55	329,03	142,47	kg	816,57	816,57	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	41,52	303,55	329,03	142,47	kg	816,57	816,57	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	104,17	720,00	896,27	374,47	kg	2.094,91	2094,91	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	783,43	5.143,97	5.583,45	2.014,73	55 g	13.525,58	13525,58	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	20,76	133,92	219,35	126,64	500 g	500,67	500,67	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	20,76	133,92	219,35	126,64	500 g	500,67	500,67	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	31,14	299,09	368,51	148,80	1000 cc	847,54	847,54	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	22,14	214,27	280,77	126,64	125 g	643,82	643,82	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	55,36	366,05	438,70	158,30	500 g	1.018,41	1018,41	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Oregano	69,20	446,40	438,70	158,30	10 g	1.112,60	1112,60	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	415,20	2.678,40	2.632,20	949,80	10 g	6.675,60	6675,60	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	124,56	892,80	1.096,75	395,75	10 g	2.509,86	2509,86	✓		✓			✓			✓	
		Sal	10,38	66,96	109,68	39,58	500 g	226,59	226,59	✓		✓			✓			✓	

13847

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	NIT	901900655.4
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1160	1160
G2 PRIMARIA	7472	7472
G3 SECUNDARIA	5512	5512
G4 MEDIA	2031	2031
Total	**16175**	**16175**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 03	MENU11
FEBRERO 04	MENU12
FEBRERO 05	MENU13
FEBRERO 06	MENU14
FEBRERO 07	MENU15
Semana 3	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Galleta Casera x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.031,00	U	2.031,00	2031,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Casera x 40 g	1.160,00	0,00	0,00	0,00	U	1.160,00	1160,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Casera x 60 g	0,00	7.472,00	0,00	0,00	U	7.472,00	7472,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Casera x 80 g	0,00	0,00	5.512,00	0,00	U	5.512,00	5512,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.031,00	U	2.031,00	2031,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 40 g	1.160,00	0,00	0,00	0,00	U	1.160,00	1160,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 60 g	0,00	7.472,00	0,00	0,00	U	7.472,00	7472,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 80 g	0,00	0,00	5.512,00	0,00	U	5.512,00	5512,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.031,00	U	2.031,00	2031,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 40 g	1.160,00	0,00	0,00	0,00	U	1.160,00	1160,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 60 g	0,00	7.472,00	0,00	0,00	U	7.472,00	7472,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 80 g	0,00	0,00	5.512,00	0,00	U	5.512,00	5512,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan chocolate x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.031,00	U	2.031,00	2031,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan chocolate x 40 g	1.160,00	0,00	0,00	0,00	U	1.160,00	1160,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan chocolate x 60 g	0,00	7.472,00	0,00	0,00	U	7.472,00	7472,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan chocolate x 80 gr	0,00	0,00	5.512,00	0,00	U	5.512,00	5512,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 100 g (2 und de 50 g)	0,00	0,00	0,00	2.031,00	U	2.031,00	2031,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 40 g	1.160,00	0,00	0,00	0,00	U	1.160,00	1160,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 60 g	0,00	7.472,00	0,00	0,00	U	7.472,00	7472,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 80 g (2 und de 40 g)	0,00	0,00	5.512,00	0,00	U	5.512,00	5512,00	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 129 g	1.160,00	7.472,00	5.512,00	2.031,00	U	16.175,00	16175,00	✓		✓			✓			✓	
		Mandarina x 157.1 g	1.160,00	7.472,00	5.512,00	2.031,00	U	16.175,00	16175,00	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 129.41 g	1.160,00	7.472,00	5.512,00	2.031,00	U	16.175,00	16175,00	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Avena con Leche UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.320,00	14.944,00	11.024,00	4.062,00	U	32.350,00	32350,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera saborizada UHT en variedad de sabores x 200 ml	1.160,00	7.472,00	5.512,00	2.031,00	U	16.175,00	16175,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera UHT x 200 ml	1.160,00	7.472,00	5.512,00	2.031,00	U	16.175,00	16175,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.160,00	7.472,00	5.512,00	2.031,00	U	16.175,00	16175,00	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de guayaba x 15 g	1.160,00	7.472,00	5.512,00	2.031,00	U	16.175,00	16175,00	✓		✓			✓			✓	
		Panelita de leche x 15 g	1.160,00	7.472,00	5.512,00	2.031,00	U	16.175,00	16175,00	✓		✓			✓			✓	

13849

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 2S	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1326	1326
G2 PRIMARIA	7745	7745
G3 SECUNDARIA	5701	5701
G4 MEDIA	2084	2084
Total	**16856**	**16856**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 10	MENU15
FEBRERO 11	MENU17
FEBRERO 12	MENU19
FEBRERO 13	MENU20
FEBRERO 14	MENU18
Semana 4	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Galleta rizada blanca x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.084,00	U	2.084,00	2084,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 40 g	1.326,00	0,00	0,00	0,00	U	1.326,00	1326,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 60 g	0,00	7.745,00	0,00	0,00	U	7.745,00	7745,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 80 g	0,00	0,00	5.701,00	0,00	U	5.701,00	5701,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.084,00	U	2.084,00	2084,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 40 g	1.326,00	0,00	0,00	0,00	U	1.326,00	1326,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 60 g	0,00	7.745,00	0,00	0,00	U	7.745,00	7745,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 80 g	0,00	0,00	5.701,00	0,00	U	5.701,00	5701,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.084,00	U	2.084,00	2084,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 40 g	1.326,00	0,00	0,00	0,00	U	1.326,00	1326,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 60 g	0,00	7.745,00	0,00	0,00	U	7.745,00	7745,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 80 g	0,00	0,00	5.701,00	0,00	U	5.701,00	5701,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.084,00	U	2.084,00	2084,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a queso x 40 g	1.326,00	0,00	0,00	0,00	U	1.326,00	1326,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a queso x 60 g	0,00	7.745,00	0,00	0,00	U	7.745,00	7745,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a queso x 80 g	0,00	0,00	5.701,00	0,00	U	5.701,00	5701,00	✓		✓			✓			✓	
		Rosquitas x 12 g	1.326,00	0,00	0,00	0,00	U	1.326,00	1326,00	✓		✓			✓			✓	
		Rosquitas x 24 g	0,00	7.745,00	0,00	0,00	U	7.745,00	7745,00	✓		✓			✓			✓	
		Rosquitas x 32 g	0,00	0,00	5.701,00	2.084,00	U	7.785,00	7785,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Ciruela x 115.8 g	0,00	7.745,00	5.701,00	2.084,00	U	15.530,00	15530,00	✓		✓			✓			✓	
		Durazno x 129.4 g	1.326,00	7.745,00	5.701,00	2.084,00	U	16.856,00	16856,00	✓		✓			✓			✓	

13850

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 157.1 g	1.326,00	0,00	0,00	0,00	U	1.326,00	1326,00	✓		✓			✓			✓	
		Manzana x 129.4 g	1.326,00	7.745,00	5.701,00	2.084,00	U	16.856,00	16856,00	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Avena con Leche UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.652,00	15.490,00	11.402,00	4.168,00	U	33.712,00	33712,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera saborizada UHT en variedad de sabores x 200 ml	1.326,00	7.745,00	5.701,00	2.084,00	U	16.856,00	16856,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera UHT x 200 ml	1.326,00	7.745,00	5.701,00	2.084,00	U	16.856,00	16856,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.326,00	7.745,00	5.701,00	2.084,00	U	16.856,00	16856,00	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de guayaba x 15 g	1.326,00	7.745,00	5.701,00	2.084,00	U	16.856,00	16856,00	✓		✓			✓			✓	
		Dulce con leche panelita con leche con coco x 15 g	1.326,00	7.745,00	5.701,00	2.084,00	U	16.856,00	16856,00	✓		✓			✓			✓	

13851

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1262	1262
G2 PRIMARIA	8001	8001
G3 SECUNDARIA	5800	5800
G4 MEDIA	2104	2104
Total	**17167**	**17167**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 17	MENU1
FEBRERO 18	MENU2
FEBRERO 19	MENU4
FEBRERO 20	MENU3
FEBRERO 21	MENU5
Semana 5	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Galleta Alfajor x 40 g	1.262,00	8.001,00	0,00	0,00	U	9.263,00	9263,00										
		Galleta Alfajor x 60 g	0,00	0,00	5.800,00	2.104,00	U	7.904,00	7904,00										
		Galleta combinada x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.104,00	U	2.104,00	2104,00										
		Galleta Combinada x 40 g	1.262,00	0,00	0,00	0,00	U	1.262,00	1262,00										
		Galleta Combinada x 60 g	0,00	8.001,00	0,00	0,00	U	8.001,00	8001,00										
		Galleta Combinada x 80 g	0,00	0,00	5.800,00	0,00	U	5.800,00	5800,00										
		Galleta Cuca x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.104,00	U	2.104,00	2104,00										
		Galleta Cuca x 40 g	1.262,00	0,00	0,00	0,00	U	1.262,00	1262,00										
		Galleta Cuca x 60 g	0,00	8.001,00	0,00	0,00	U	8.001,00	8001,00										
		Galleta Cuca x 80 g	0,00	0,00	5.800,00	0,00	U	5.800,00	5800,00										
		Pan sabor a queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.104,00	U	2.104,00	2104,00										
		Pan sabor a queso x 40 g	1.262,00	0,00	0,00	0,00	U	1.262,00	1262,00										
		Pan sabor a queso x 60 g	0,00	8.001,00	0,00	0,00	U	8.001,00	8001,00										
		Pan sabor a queso x 80 g	0,00	0,00	5.800,00	0,00	U	5.800,00	5800,00										
		Torta con sabor a Naranja x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.104,00	U	2.104,00	2104,00										
		Torta con sabor a Naranja x 40 g	1.262,00	0,00	0,00	0,00	U	1.262,00	1262,00										
		Torta con sabor a Naranja x 60 g	0,00	8.001,00	0,00	0,00	U	8.001,00	8001,00										
		Torta con sabor a Naranja x 80 g	0,00	0,00	5.800,00	0,00	U	5.800,00	5800,00										
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 129 g	1.262,00	8.001,00	5.800,00	2.104,00	U	17.167,00	17167,00										
		Mandarina x 157.1 g	1.262,00	8.001,00	5.800,00	2.104,00	U	17.167,00	17167,00										
		Pera x 120 g	1.262,00	8.001,00	5.800,00	2.104,00	U	17.167,00	17167,00										

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Avena con Leche UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.524,00	16.002,00	11.600,00	4.208,00	U	34.334,00	34334,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera saborizada UHT en variedad de sabores x 200 ml	1.262,00	8.001,00	5.800,00	2.104,00	U	17.167,00	17167,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera UHT x 200 ml	1.262,00	8.001,00	5.800,00	2.104,00	U	17.167,00	17167,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.262,00	8.001,00	5.800,00	2.104,00	U	17.167,00	17167,00	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Dulce con leche x 15 g	1.262,00	8.001,00	5.800,00	2.104,00	U	17.167,00	17167,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche condensada x 20 g	1.262,00	8.001,00	5.800,00	2.104,00	U	17.167,00	17167,00	✓		✓			✓			✓	

13853

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1399	1399
G2 PRIMARIA	7952	7952
G3 SECUNDARIA	5835	5835
G4 MEDIA	2106	2106
Total	**17292**	**17292**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 24	MENU6
FEBRERO 25	MENU7
FEBRERO 26	MENU8
FEBRERO 27	MENU9
FEBRERO 28	MENU10
Semana 6	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Brownie x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.106,00	U	2.106,00	2106,00	✓		✓			✓			✓	
		Brownie x 40 g	1.399,00	0,00	0,00	0,00	U	1.399,00	1399,00	✓		✓			✓			✓	
		Brownie x 60 g	0,00	7.952,00	0,00	0,00	U	7.952,00	7952,00	✓		✓			✓			✓	
		Brownie x 80 g	0,00	0,00	5.835,00	0,00	U	5.835,00	5835,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Arcoiris x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.106,00	U	2.106,00	2106,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Arcoiris x 40 g	1.399,00	0,00	0,00	0,00	U	1.399,00	1399,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Arcoiris x 60 g	0,00	7.952,00	0,00	0,00	U	7.952,00	7952,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Arcoiris x 80 g	0,00	0,00	5.835,00	0,00	U	5.835,00	5835,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a Coco x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.106,00	U	2.106,00	2106,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a coco x 40 g	1.399,00	0,00	0,00	0,00	U	1.399,00	1399,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a coco x 60 g	0,00	7.952,00	0,00	0,00	U	7.952,00	7952,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a coco x 80 g	0,00	0,00	5.835,00	0,00	U	5.835,00	5835,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué combinado x 100 g	0,00	0,00	0,00	2.106,00	U	2.106,00	2106,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué combinado x 40 g	1.399,00	0,00	0,00	0,00	U	1.399,00	1399,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponque combinado x 60 g	0,00	7.952,00	0,00	0,00	U	7.952,00	7952,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponque combinado x 80 g	0,00	0,00	5.835,00	0,00	U	5.835,00	5835,00	✓		✓			✓			✓	
	6. Azucares	Granola con coco y pasas x 20 g	1.399,00	0,00	0,00	0,00	U	1.399,00	1399,00	✓		✓			✓			✓	
		Granola con coco y pasas x 25 g	0,00	7.952,00	0,00	0,00	U	7.952,00	7952,00	✓		✓			✓			✓	
		Granola con coco y pasas x 35 g	0,00	0,00	5.835,00	2.106,00	U	7.941,00	7941,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Ciruela x 118 g	0,00	7.952,00	5.835,00	2.106,00	U	15.893,00	15893,00	✓		✓			✓			✓	
		Durazno x 129.4 g	1.399,00	7.952,00	5.835,00	2.106,00	U	17.292,00	17292,00	✓		✓			✓			✓	

13854

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM-PM RACION INDUSTRIALIZADA

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 120 g	1.399,00	7.952,00	5.835,00	2.106,00	U	17.292,00	17292,00	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 120 g	1.399,00	0,00	0,00	0,00	U	1.399,00	1399,00	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Avena con Leche UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.798,00	15.904,00	11.670,00	4.212,00	U	34.584,00	34584,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera saborizada UHT en variedad de sabores x 200 ml	1.399,00	7.952,00	5.835,00	2.106,00	U	17.292,00	17292,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera UHT x 200 ml	1.399,00	7.952,00	5.835,00	2.106,00	U	17.292,00	17292,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.399,00	7.952,00	5.835,00	2.106,00	U	17.292,00	17292,00	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Arequipe x 20 g	1.399,00	7.952,00	5.835,00	2.106,00	U	17.292,00	17292,00	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Mani con sal x 15 g	1.399,00	7.952,00	5.835,00	2.106,00	U	17.292,00	17292,00	✓		✓			✓			✓	

13855

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO DESAYUNOS ✓

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	65	65
G2 PRIMARIA	1199	1199
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	**1264**	**1264**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 03	MENU11
FEBRERO 04	MENU12
FEBRERO 05	MENU13
FEBRERO 06	MENU14
FEBRERO 07	MENU15
Semana 3	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tubérculos	Papa criolla	2,12	71,68	0,00	0,00	kg	73,80	73,80	✓		✓			✓			✓	
		Papa variedad cerosa sabanera	0,79	15,99	0,00	0,00	kg	16,78	16,78	✓		✓			✓			✓	
		Plátano verde	3,82	96,98	0,00	0,00	kg	100,80	100,80	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	3,25	127,39	0,00	0,00	kg	130,64	130,64	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	7,22	133,22	0,00	0,00	90 g	140,44	140,44	✓		✓			✓			✓	
		Galletas dulces sin relleno	21,67	399,67	0,00	0,00	30 g	421,33	421,33	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	4,55	167,86	0,00	0,00	500 g	172,41	172,41	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	5,33	199,03	0,00	0,00	500 g	204,36	204,36	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	1,95	35,97	0,00	0,00	10 g	37,92	37,92	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 157.1 g	65,00	1.199,00	0,00	0,00	U	1.264,00	1264,00	✓		✓			✓			✓	
		Mango común, crudo (pulpa de fruta)	3,90	71,94	0,00	0,00	kg	75,84	75,84	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 129.41 g	65,00	1.199,00	0,00	0,00	U	1.264,00	1264,00	✓		✓			✓			✓	
		Piña	3,71	68,51	0,00	0,00	kg	72,23	72,23	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol (pulpa de fruta)	3,90	71,94	0,00	0,00	kg	75,84	75,84	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,13	2,46	0,00	0,00	kg	2,59	2,59	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	0,86	17,04	0,00	0,00	kg	17,89	17,89	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	0,13	2,40	0,00	0,00	kg	2,53	2,53	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	0,13	2,40	0,00	0,00	kg	2,53	2,53	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	0,50	11,99	0,00	0,00	kg	12,49	12,49	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	11,12	205,09	0,00	0,00	380 g	216,21	216,21	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	0,77	26,16	0,00	0,00	1100 ml	26,93	26,93	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO DESAYUNOS

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Queso fresco	2,28	47,96	0,00	0,00	kg	50,24	50,24	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	3,90	83,93	0,00	0,00	kg	87,83	87,83	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	4,55	107,91	0,00	0,00	kg	112,46	112,46	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	89,95	1.913,56	0,00	0,00	55 g	2.003,51	2003,51	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	0,98	17,99	0,00	0,00	1000 cc	18,96	18,96	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	1,04	28,78	0,00	0,00	125 g	29,82	29,82	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3,64	67,14	0,00	0,00	500 g	70,78	70,78	✓		✓			✓			✓	
		Chocolate	3,64	67,14	0,00	0,00	250 g	70,78	70,78	✓		✓			✓			✓	
		Panela	0,91	16,79	0,00	0,00	500 g	17,70	17,70	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	12,19	299,75	0,00	0,00	8 g	311,94	311,94	✓		✓			✓			✓	
		Oregano	1,30	35,97	0,00	0,00	10 g	37,27	37,27	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	2,60	71,94	0,00	0,00	10 g	74,54	74,54	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	4,23	101,92	0,00	0,00	10 g	106,14	106,14	✓		✓			✓			✓	
		Sal	0,91	11,99	0,00	0,00	500 g	12,90	12,90	✓		✓			✓			✓	
		Tomillo	3,25	59,95	0,00	0,00	10 g	63,20	63,20	✓		✓			✓			✓	

13857

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO DESAYUNOS

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	68	68
G2 PRIMARIA	1213	1213
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	**1281**	**1281**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 10	MENU16
FEBRERO 11	MENU17
FEBRERO 12	MENU18
FEBRERO 13	MENU19
FEBRERO 14	MENU20
Semana 4	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Yuca	3,40	128,88	0,00	0,00	kg	132,28	132,28	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	7,56	134,78	0,00	0,00	90 g	142,33	142,33	✓		✓			✓			✓	
		Avena en Hojuelas	2,72	48,52	0,00	0,00	250 g	51,24	51,24	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	4,76	169,82	0,00	0,00	500 g	174,58	174,58	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	15,10	541,00	0,00	0,00	500 g	556,09	556,09	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	4,08	72,78	0,00	0,00	10 g	76,86	76,86	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 129.4 g	68,00	1.213,00	0,00	0,00	U	1.281,00	1281,00	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba, madura, cruda (pulpa de fruta)	4,08	72,78	0,00	0,00	kg	76,86	76,86	✓		✓			✓			✓	
		Manzana x 129,4 g	68,00	1.213,00	0,00	0,00	U	1.281,00	1281,00	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	4,08	72,78	0,00	0,00	kg	76,86	76,86	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,07	1,21	0,00	0,00	kg	1,28	1,28	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	0,43	10,21	0,00	0,00	kg	10,64	10,64	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	0,07	1,21	0,00	0,00	kg	1,28	1,28	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	0,51	12,13	0,00	0,00	kg	12,64	12,64	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	11,63	207,49	0,00	0,00	380 g	219,12	219,12	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	0,31	11,03	0,00	0,00	1100 ml	11,34	11,34	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	3,33	92,19	0,00	0,00	kg	95,52	95,52	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	4,08	84,91	0,00	0,00	kg	88,99	88,99	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	94,79	1.764,36	0,00	0,00	55 g	1.859,15	1859,15	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	3,20	57,01	0,00	0,00	1000 cc	60,21	60,21	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	1,09	19,41	0,00	0,00	125 g	20,50	20,50	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO DESAYUNOS

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Arequipe o dulce de leche	0,41	7,28	0,00	0,00	500 g	7,69	7,69	✓		✓			✓			✓	
		Azúcar blanco	3,81	67,93	0,00	0,00	500 g	71,74	71,74	✓		✓			✓			✓	
		Chocolate	1,90	33,96	0,00	0,00	500 g	35,87	35,87	✓		✓			✓			✓	
		Panela	0,95	16,98	0,00	0,00	500 g	17,93	17,93	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	12,75	227,44	0,00	0,00	8 g	240,19	240,19	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	1,36	36,39	0,00	0,00	10 g	37,75	37,75	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	2,72	72,78	0,00	0,00	10 g	75,50	75,50	✓		✓			✓			✓	
		Sal	1,02	18,20	0,00	0,00	500 g	19,22	19,22	✓		✓			✓			✓	
		Tomillo	3,40	60,65	0,00	0,00	10 g	64,05	64,05			✓			✓			✓	

13859

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO DESAYUNOS

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldía Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	72	72
G2 PRIMARIA	1214	1214
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	**1286**	**1286**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 17	MENU1
FEBRERO 18	MENU2
FEBRERO 19	MENU3
FEBRERO 20	MENU4
FEBRERO 21	MENU5
Semana 5	**Semana 1**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Plátano hartón maduro	4,06	145,34	0,00	0,00	kg	149,39	149,39	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	2,88	48,56	0,00	0,00	250 g	51,44	51,44	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	10,08	339,92	0,00	0,00	500 g	350,00	350,00	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	10,94	371,48	0,00	0,00	500 g	382,43	382,43	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	2,16	36,42	0,00	0,00	10 g	38,58	38,58	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano crudo (pulpa de fruta)	4,32	72,84	0,00	0,00	kg	77,16	77,16	✓		✓			✓			✓	
		Mandarina x 157.1 g	72,00	1.214,00	0,00	0,00	U	1.286,00	1286,00	✓		✓			✓			✓	
		Mora de castilla, cruda (pulpa de fruta)	4,32	72,84	0,00	0,00	kg	77,16	77,16	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 129.41 g	72,00	1.214,00	0,00	0,00	U	1.286,00	1286,00	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,15	2,49	0,00	0,00	kg	2,64	2,64	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	0,45	10,22	0,00	0,00	kg	10,68	10,68	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	0,84	16,86	0,00	0,00	kg	17,70	17,70	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	0,46	9,14	0,00	0,00	kg	9,60	9,60	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	0,54	12,14	0,00	0,00	kg	12,68	12,68	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	12,32	207,66	0,00	0,00	380 g	219,97	219,97	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	4,12	70,63	0,00	0,00	1100 ml	74,76	74,76	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	1,94	48,56	0,00	0,00	kg	50,50	50,50	✓		✓			✓			✓	
4, carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	4,32	84,98	0,00	0,00	kg	89,30	89,30	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	5,04	109,26	0,00	0,00	kg	114,30	114,30	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	93,09	1.692,24	0,00	0,00	55 g	1.785,33	1785,33	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	2,52	42,49	0,00	0,00	1000 cc	45,01	45,01	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO DESAYUNOS

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Margarina esparcible	6,91	135,97	0,00	0,00	125 g	142,88	142,88	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	3,02	50,99	0,00	0,00	500 g	54,01	54,01	✓		✓			✓			✓	
		Bocadillo o dulce de guayaba	0,72	16,19	0,00	0,00	300 g	16,91	16,91	✓		✓			✓			✓	
		Chocolate	2,02	33,99	0,00	0,00	500 g	36,01	36,01	✓		✓			✓			✓	
		Panela	3,17	53,42	0,00	0,00	500 g	56,58	56,58	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	4,50	75,88	0,00	0,00	8 g	80,38	80,38	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	4,32	109,26	0,00	0,00	10 g	113,58	113,58	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	4,32	109,26	0,00	0,00	10 g	113,58	113,58	✓		✓			✓			✓	
		Sal	1,08	18,21	0,00	0,00	500 g	19,29	19,29	✓		✓			✓			✓	

13861

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO DESAYUNOS

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901900655-4**
ETC:	Alcaldia Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	71	71
G2 PRIMARIA	1214	1214
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	**1285**	**1285**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
FEBRERO 24	MENU6
FEBRERO 25	MENU7
FEBRERO 26	MENU8
FEBRERO 27	MENU9
FEBRERO 28	MENU10
Semana 6	**Semana 2**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	3,16	114,66	0,00	0,00	kg	117,81	117,81	✓		✓			✓			✓	
		Plátano verde	4,18	151,75	0,00	0,00	kg	155,93	155,93	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	7,89	134,89	0,00	0,00	90 g	142,78	142,78	✓		✓			✓			✓	
		Avena en Hojuelas	2,84	48,56	0,00	0,00	250 g	51,40	51,40	✓		✓			✓			✓	
		Galletas dulces sin relleno	23,67	404,67	0,00	0,00	30 g	428,33	428,33	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	9,94	303,50	0,00	0,00	500 g	313,44	313,44	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	6,39	218,52	0,00	0,00	500 g	224,91	224,91	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	2,13	36,42	0,00	0,00	10 g	38,55	38,55	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Guayaba común, cruda (pulpa de fruta)	4,26	72,84	0,00	0,00	kg	77,10	77,10	✓		✓			✓			✓	
		Manzana x 120 g	71,00	1.214,00	0,00	0,00	U	1.285,00	1285,00	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 120 g	71,00	1.214,00	0,00	0,00	U	1.285,00	1285,00	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,14	2,43	0,00	0,00	kg	2,57	2,57	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	0,22	5,11	0,00	0,00	kg	5,34	5,34	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	0,95	21,58	0,00	0,00	kg	22,53	22,53	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	0,46	10,44	0,00	0,00	kg	10,90	10,90	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	0,27	6,07	0,00	0,00	kg	6,34	6,34	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	12,14	207,66	0,00	0,00	380 g	219,80	219,80	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	0,32	8,83	0,00	0,00	1100 ml	9,15	9,15	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	1,70	57,06	0,00	0,00	kg	58,76	58,76	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	4,26	84,98	0,00	0,00	kg	89,24	89,24	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	4,97	109,26	0,00	0,00	kg	114,23	114,23	✓		✓			✓			✓	

13862

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTARIO PREPARADO EN SITIO DESAYUNOS

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.2 Huevo	Huevo de gallina	91,86	1.717,75	0,00	0,00	55 g	1.809,60	1809,60	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	2,49	42,49	0,00	0,00	1000 cc	44,98	44,98	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	3,41	77,70	0,00	0,00	125 g	81,10	81,10	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2,98	50,99	0,00	0,00	500 g	53,97	53,97	✓		✓			✓			✓	
		Chocolate	1,99	33,99	0,00	0,00	500 g	35,98	35,98	✓		✓			✓			✓	
		Panela	1,99	33,99	0,00	0,00	500 g	35,98	35,98	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	13,31	227,63	0,00	0,00	8 g	240,94	240,94	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	4,26	109,26	0,00	0,00	10 g	113,52	113,52	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	4,26	109,26	0,00	0,00	10 g	113,52	113,52	✓		✓			✓			✓	
		Sal	1,07	18,21	0,00	0,00	500 g	19,28	19,28	✓		✓			✓			✓	

13863

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Nutricional/ Técnica No.17: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente".** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL/TECNICO No.17: FASE OPERACIONAL:** *Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, para la ejecución correspondiente al mes de febrero de 2025, en cumplimiento de la presente obligación detallando que lo referente a "***Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús",*** se presenta el total de la demanda de alimentos requeridos para el mes ejecutado, detallado por semana teniendo en cuenta la modalidad atendida y la cobertura según asignación de los niveles educativos.

En cuanto a la segunda parte de la obligación en lo referente a, "***así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN***" dentro de los anexos establecidos por el Ministerio de Educación Nacional no se evidencia un formato para implementar el registro y/o diligenciamiento de la demanda de bienes y servicios. Sin embargo, todos los soportes relacionados con el suministro de ***bienes*** los cuales corresponden menaje y equipos entregados en comodato a todas las sedes educativas para la ejecución del contrato, de igual forma se recibió en calidad de préstamo por parte de algunas sedes educativas menaje y equipos como consta en los formatos que se presentaron y evidencian en la **Obligación Técnica No.4** de la fase de alistamiento en el **Anexo No.4** de informe del mes de enero. Con relación a la información relacionada con los ***servicios*** (*suministro de gas en las sedes educativas*) para garantizar el cumplimiento del objeto contractual, se encuentran disponibles en la sede principal de la UT NUTRIPAE25 a disposición para la correspondiente revisión en cualquier momento que se requiera.

Atentamente;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION NUTRICIONAL No.18 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Estandarizar el ciclo de menús por ración y número total de raciones a atender a implementarlo en cada comedor escolar.

ANEXO No.29

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Tècnica No.18 fase de operaciòn del Programa, con fecha de expediciòn 17 de marzo de 2025
- ✓ Acta de capacitación al personal manipulador de alimentos realizada en el 01 de febrero de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13865

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldia Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Nutricional No.18: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.18: FASE OPERACIONAL:** *Estandarizar el ciclo de menús por ración y número total de raciones a atender a implementarlo en cada comedor escolar.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, se realizó la distribución de toda la información relaciona con ciclos de menús, lista de intercambio y guías de preparación en las sedes educativas de acuerdo con la modalidad atendida. Así mismo, se asegura la utilización de las guías de preparación en el proceso de preparación de alimentos con el fin de garantizar la estandarización de los ciclos de menú para la ejecución del presente contrato.

Para la ejecución del mes de febrero no se presentaron cambios del ciclo de menú.

Atentamente;

Susana Clavijo C.

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025

FECHA:	01/02/2025
HORA:	7:00 am a 11:00 AM
METODOLOGIA	Teórica - Practica
DIRIGIDO A :	Personal manipulador de alimento y de Bodega
REALIZADA POR:	Yarley Ramirez Flórez / Paola Carolina Sepulveda
PROFESIÓN:	Ingeniera de Alimentos / Nutricionista - Dietista
TARJETA PROFESIONAL:	M.P -68254-384009 STD / MND 05772

TEMAS DE INDUCCION:

1. ANEXO TÉCNICO ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ESTANDARIZACIÓN DE GRAMAJES Y PORCIONES SERVIDAS, ETA / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS
2. ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM
3. DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAE
4. PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES
5. PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

OBJETIVO:

Realizar jornada de capacitación al personal manipulador de alimentos del programa de alimentación escolar PAE del Municipio de Bucaramanga – Grupo 1; a través de la socialización y capacitación de los temas relacionados a fin de garantizar el suministro de alimentos de calidad con procesos de manipulación acordes a la normatividad vigente.

DESARROLLO DE LA CAPACITACIÓN:

La capacitación se realiza de acuerdo a la fecha de ingreso del personal manipulador de alimentos y de bodega

Iniciando la capacitación de forma teórica sobre los diferentes temas relacionados explicando el concepto, cuál es su función, como lo aplicamos al proceso diario que se realiza en las sedes educativas dependiendo de la modalidad que se esté trabajando sea RPS o RI y rigiéndonos a las normas establecidas resolución 335 de 2021. en las instalaciones del Colegio I.E. Nuestra Señora del Pilar.

1. HÁBITOS ALIMENTICIOS SALUDABLES

Un estilo de vida saludable está conformado por la alimentación, el ejercicio físico, la prevención de la salud, el trabajo, la relación con el medio ambiente y la actividad social.

Consume Frutas y Vegetales.
En nuestra dieta debemos incluir al menos 5 porciones de frutas y vegetales. Son alimentos ricos en fibra, vitaminas y antioxidantes.

Tomar Agua.
Beber agua es fundamental. La cantidad recomendada varía en función del nivel de actividad, pero se aconseja un mínimo de dos litros de agua para mantener una adecuada hidratación. Recuerda que una buena hidratación ayudará a mantener una digestión saludable y a eliminar toxinas de manera más eficiente.

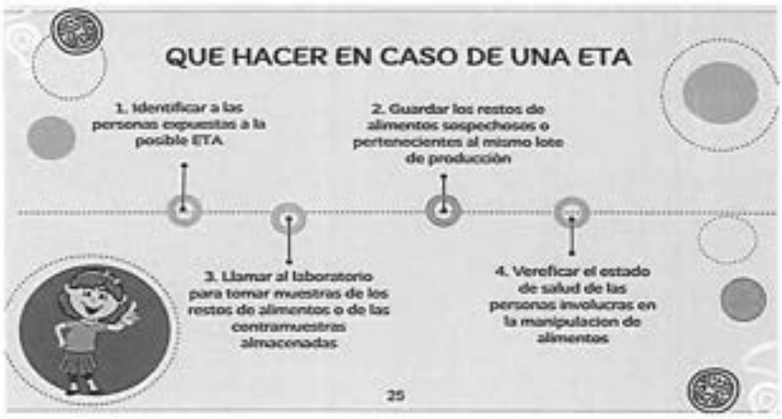
Comer despacio y masticar bien lo alimentos.

Además de que podremos saborear más las comidas, comer lentamente nos dará una sensación de saciedad y facilitará nuestra digestión.





ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS





2-3 PLAN DE SANEAMIENTO AMBIENTAL DILIGENCIAMIENTO FORMATOS DEL PROGRAMA PAE

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

El programa aplica al personal, equipos, menaje, utensilios, materias primas, áreas, superficies y elementos de los restaurantes escolares con modalidad preparada en sitio del PAE de las instituciones educativas del municipio de Bucaramanga adjudicadas a la UT NUTRIPAE 2

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES LIMPIEZA Y DESINFECCION

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN:

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCION EDUCATI | MES:

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y																									
Frutas/Verduras /Huevos																									
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos																									
Licuadora / Estufas																									
Mesones / Mesas / Sillas																									
Equipos de medición de masa (gramera -																									
Canecas de basura																									
Baños y Vestier																									
Canastillas y Estibas																									
Pisos																									
Trapero / Escoba / Recogedor																									
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas																									
Refrigerador / Congelador																									
Extractor																									
Estanterias																									
Lamparas/ Angeos																									
Trampa de grasa																									
MENSUAL																									
Techos																									

PROGRAMA DE RESIDUOS SOLIDOS

El buen tratamiento de los residuos sólidos evita su acumulación y riesgos tales como proliferación de plagas, malos olores y contaminación

Se implementará procedimientos necesarios para garantizar una eficiente labor de recolección, conducción, almacenamiento, evacuación y clasificación de los residuos sólidos que se originan en las actividades que se realizan dentro del restaurante escolar

FORMATOS DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCION EDUCATIVA: | MES:

PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÒLIDOS.

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables																									
Residuos Aprovechables																									
Residuos no aprovechables																									

OBSERVACIONES Y ACCIÒN CORRECTIVA:

OBSERVACIONES Y ACCIÒN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: | CARGO:

VERIFICADO POR: | CARGO:

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DESCOMIDE RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-003 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25		AÑO: 2025
INSTITUCION EDUCATIVA:	MES	

No.	FECHA	MENÚ No.	CANTIDAD EN KILOS DE DESCOMIDE
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			

REALIZADO POR:		CARGO:	
VERIFICADO POR:		CARGO:	

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS RACIÓN PREPARA EN SITIO	CODIGO: FC-002 VERSIÓN: 01
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25		
INSTITUCION EDUCATIVA:	MES	AÑO: 2025

			RESIDUOS SÓLIDOS		RESIDUOS LIQUIDOS	
No.	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS APROVECHABLES (ORGANICOS) Kg	RESIDUOS APROVECHABLES (RECICLAJE) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	RESIDUOS LIQUIDOS DE Lyo (Limpieza de sifones) Rellenar con una X
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						
REALIZADO POR:						

PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

El manejo y control adecuado de plagas en una institución educativa beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar es de gran importancia en la seguridad y vida útil de los alimentos, debido a que si se asegura la

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

ausencia de plagas se evita una amenaza de contaminación, deterioro de la calidad y aumento de la transmisión de enfermedades por medio de los alimentos.

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES CONTROL DE VECTORES

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCION EDUCATIVA:		MES:	

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACIÓN																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas																									
Excremento u orina señales de presencia de plagas																									
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)																									

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:	
REALIZADO POR:	CARGO:
VERIFICADO POR:	CARGO:

PROGRAMA DE ABASTECIMIENTO DE AGUA

El programa de abastecimiento de aguas se diseña con el fin de garantizar la calidad fisicoquímica organoléptica y microbiológica del agua utilizada básicamente en los procesos de limpieza y desinfección. El programa expuesto a continuación está planteado de tal manera que pueda controlar las condiciones antes nombradas del agua en los tanques de almacenamiento con el fin de poder asegurar la calidad del agua utilizada para los diferentes procesos.

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES CONTROL DE AGUA

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FCMPS-001 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCION EDUCATIVA:		MES:	

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
OLOR																									
COLOR																									
SABOR																									
Agua hervida																									

ANALISIS FISICOQUIMICO:

NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

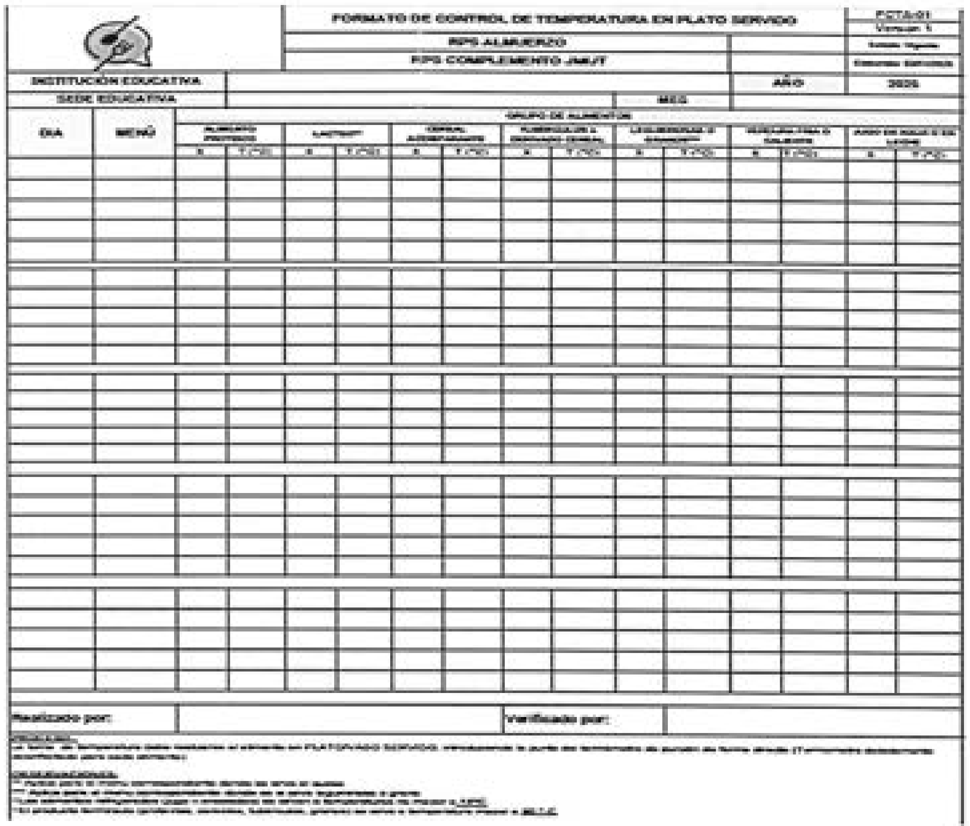
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:	
REALIZADO POR:	CARGO:
VERIFICADO POR:	CARGO:

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

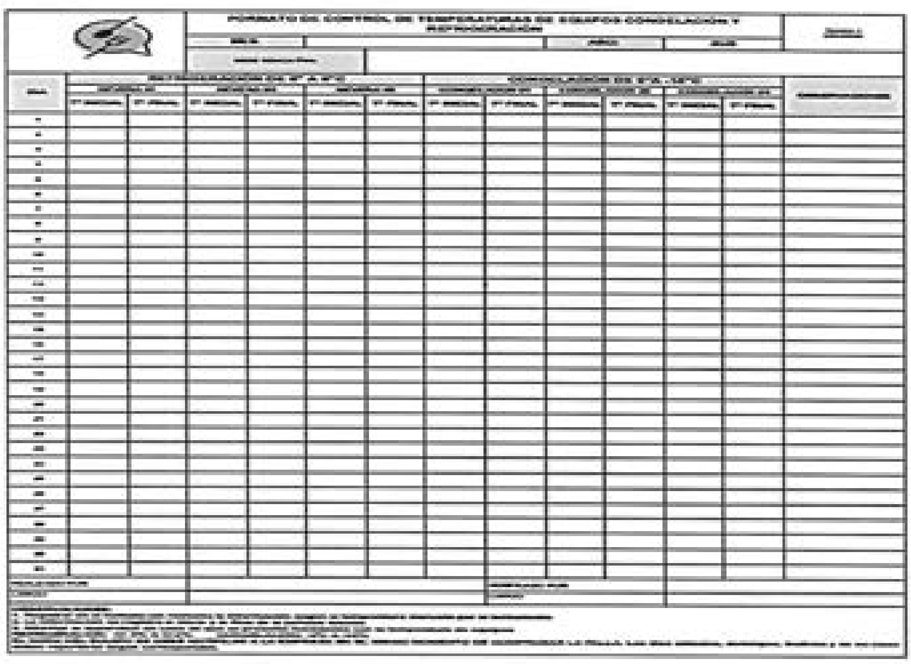
PROTOCOLO PARA GARANTIZAR LA TEMPERATURA EN ALIMENTOS

Este protocolo aplica para la modalidad ración preparada en sitio – complemento JM/ JT del programa de alimentación escolar PAE municipio de Bucaramanga. Contempla los grupos de alimentos proteico, lácteo, cereal acompañante, tubérculos o derivados del cereal, leguminosas o granos, verdura fría o caliente, jugo en agua o en leche, tomando el registro de temperaturas con instrumento termómetro digital, en plato servido.

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN ALIMENTO SERVIDO



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EQUIPOS CONGELACION - REFRIGERACION



Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

5. PREVENCION DE LA CONTAMINACION CRUZADA







¿Qué se considera contaminación de alimentos?

Contaminante o peligro alimentario es cualquier agente extraño al alimento capaz de producir un efecto negativo para la salud del consumidor.
Según su origen los peligros se clasifican en:
Físicos: huesos, cristales, aretes, manillas, botones de ropa, tornillos, etc.
Químicos: sustancias tóxicas, productos de limpieza, jabón, hipoclorito, etc.
Biológicos: seres vivos como insectos, roedores, aves, microorganismos, bacterias, virus, parasitos, etc.

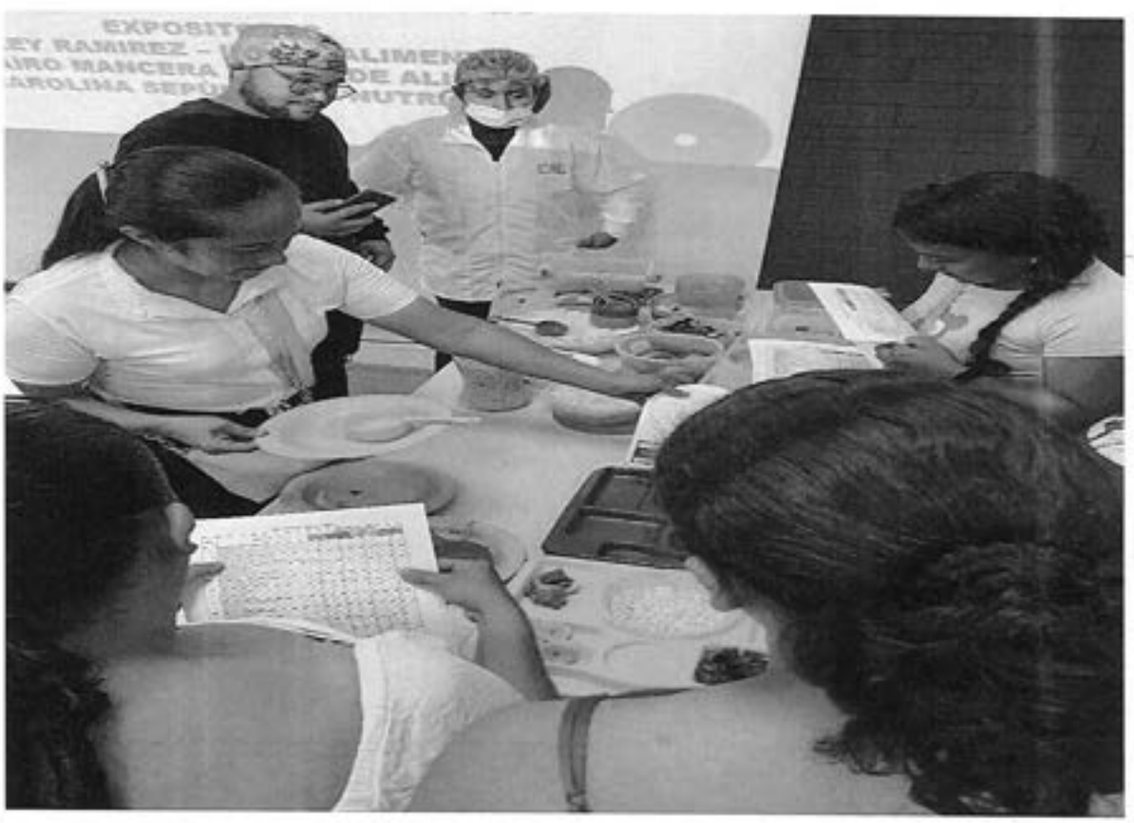
Las principales FUENTES DE CONTAMINACIÓN de los alimentos son:

El medio ambiente: (Polvo, suciedad, telarañas, agua lluvia etc.)
Plagas: seres vivos, hormigas, roedores, insectos, voladores, etc
Utensilios, equipos, menaje: mala higiene y mal lavado y desinfección de equipos, utensilios y menaje.
Basuras o residuos sólidos.
El propio manipulador de alimentos: por falta de higiene, falta lavado de manos.
Otros alimentos: esto es muy importante, ya que hablamos de CONTAMINACIÓN CRUZADA (es el paso de contaminantes de unos alimentos a otros). Se puede dar mezclando alimentos crudos y cocinados, o utilizando los mismos utensilios para distintos alimentos.

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS





Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

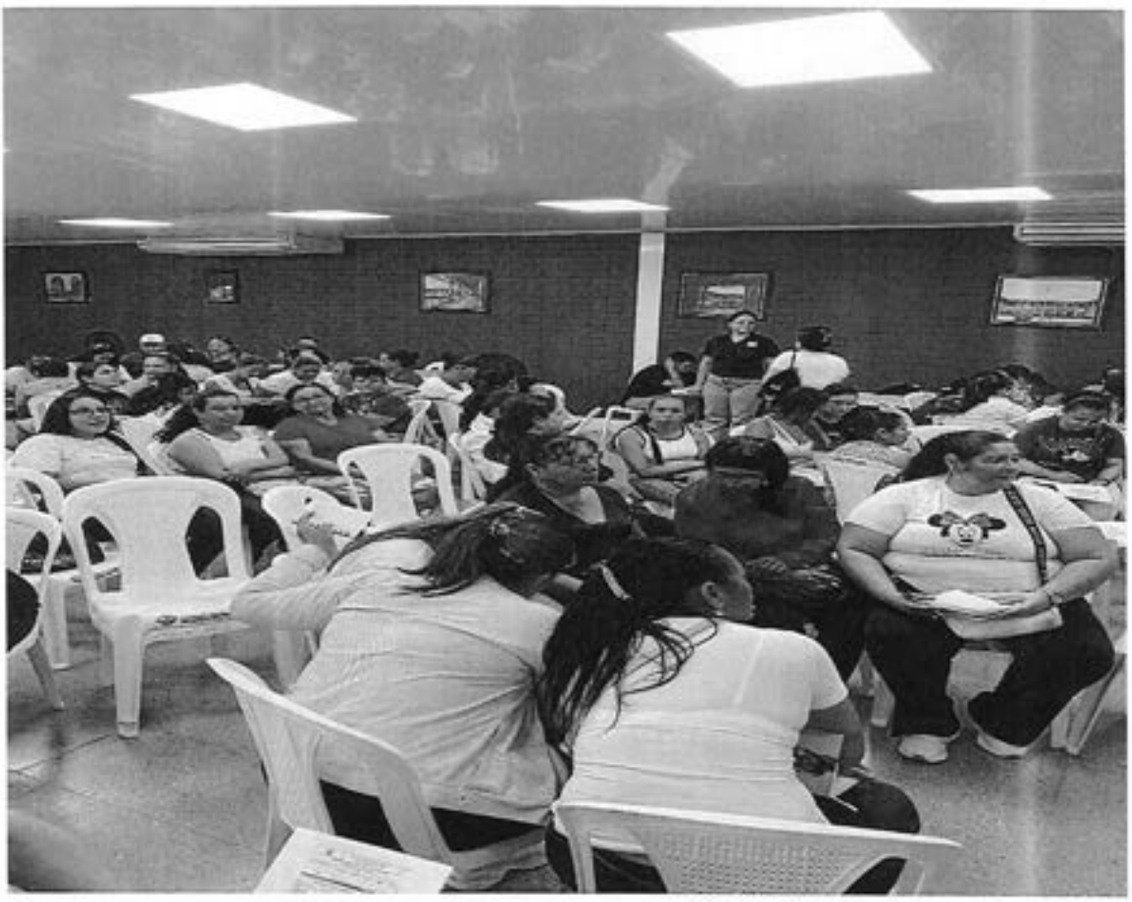
REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS





FICHA TECNICA CAPACITACION FEBRERO 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

REGISTRO FOTOGRAFICO CAPACITACION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS





Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

13876

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Versión 1
02/01/2025

FECHA: 01-Febrero 2025

LUGAR: Colegio El Pilar

EXPOSITOR: Yurley Ramirez Flórez
Paola Carolina Sepulveda P.

TIPO DE CAPACITACION	
CAPACITACION:	X
REFUERZO:	
PLAN DE MEJORA:	
OTRA:	

Nota: Marcar con una X, según el tipo de capacitación

TEMAS:
Tema 1 Inducción al programa de alimentación ESCOLAR Resolución 335 de 2021
Tema 2 Anexo Técnico de alimentación saludable y 3. Minuta patrón, ciclo de menú, estandar.
Tema 3 Anexo Técnico Calidad e inocuidad de alimentos, plan de saneamiento y BPM,
Tema 4 Almacenamiento de formatos protocolo de alergias, repitencia y recuperación
Tema 5
Tema 6
Tema 7 Prevención de la contaminación cruzada

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	NATHALY ACOSTA CORREA	1098610347	MANIP. ALIMENTOS	C.E.R EL PAULON	
2	LEIDY TATIANA JEREZ OREJUELA	1098798338	MANIP. ALIMENTOS	C.E.R EL PAULON	
3	ANDREA JULIANA JEREZ OREJUELA	1098747722	MANIP. ALIMENTOS	C.E.R EL PAULON	
4	OLGA PATRICIA BACAREO RAMIREZ	63528904	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: C.E.R. LA MALAÑA	
5	YURI PAOLA MOLINARES FERRER	55305408	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	
6	LIBIA PINTO ARGUELLO	1100220154	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	
7	JURANI KATHERINE SIERRA ARIAS	1095927836	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	
8	SANDRA MILENA SALAMANCA ROJAS	1098627411	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	
9	SONIA EDITH MENDEZ VASQUEZ	37549474	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	
10	MARIA EUGENIA RAMIREZ RAMIREZ	63510820	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	
11	KAREN DAYANA PEREEZ ARBOLEDDA	1005328699	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	
12	ESTEFANI ANDREA DIAZ RODRIGUEZ	1098734227	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	
13	ROSELIA PINTO PINTO	1098612532	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	
14	DUVAN FELIPE SARMIENTO JEREZ	1005236927	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	
15	JESSICA KATHERINE CRUZ PARRA	1098760525	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	
16	ERIKA YURLEY BRAND GALVIS	1098718004	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	
17	ODILIA CRUZ CRUZ	37841432	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	
18	YENNY CAROLINA NAVARRO BARBOSA	1026264761	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	
19	ESMERALDA PEDROZA PARRA	1095911772	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	
20	MAYERLY ROCIO VARGAS JAIMES	1098627369	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	
21	JENNY RUBY CARRILLO VARGAS	37728836	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	
22	CARMEN CECILIA PARRA	63531208	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	
23	MAIRA ALEJANDRA GALVIS PARRA	1091976737	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	
24	ENY JOHANA MARTINEZ VERA	1093744427	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	
25	CLAUDIA MILENA SAAVEDRA GARZON	37557797	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	
26	MONICA JOHANNA SUAREZ GOMEZ	37557029	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE A	
27	ESPERANZA RANGEL MARTINEZ	63463778	MANIP. ALIMENTOS	I. E. CAMPO HERMOSO SEDE A	
28	FLOR EIDA SANABRIA SOLANO	1006424550	MANIP. ALIMENTOS	I. E. CAMPO HERMOSO SEDE C	
29	NORLEIDY MANCIPE QUINTERO	1050547213	MANIP. ALIMENTOS	I. E. CAMPO HERMOSO SEDE C	
30	YARITZA CHAVEZ PALENCIA	1104125738	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yurley Ramirez	Paola C. Sepulveda		
PROFESION/CARGO:	ING. Alimentos	Nutricionista		
FIRMA EXPOSITOR:				

13877

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Versión 1
02/01/2025

FECHA:	01-febrero-2025	TIPO DE CAPACITACION	
LUGAR:	Colegio el pilar	CAPACITACION:	X
EXPOSITOR:	Yarley Ramirez Florez Paola Carolina Sepulveda.	REFUERZO:	
		PLAN DE MEJORA:	
		OTRA:	

TEMAS:
TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROG. DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021 / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
TEMA 2: ANEXO TÉCN ALIM. SALUDA Y SOSTENI MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ESTAND. DE GRAMAJES Y PORCION SERVIDAS, ETA
TEMA 3: ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM
TEMA 4: DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAE
TEMA 5: PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES
TEMA 7: PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	NARLY JOHANNA TEQUITA NAVAS	1005324375	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. MAIPORE	
2	ROSIBEL RODRIGUEZ MARIN	37546221	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I E. MAIPORE	
3	OFELIA MONTERO ARDILA	60365163	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
4	LUZ MARINA PINTO PINTO	1098619797	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
5	CANDELARIA FLOREZ BAEZ	60264687	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
6	JESSICA PAOLA FLOREZ VILLAMIZAR	1094281727	MANIP. ALIMENTOS	SEDE D: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
7	SERGIO ANDRES ARGUELLO CONTRERAS	1098758206	MANIP. ALIMENTOS	SEDE F: I E. ORIENTE MIRAFLORES	
8	KELY GICELA AGUILAR MONCADA	1098769730	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I E. POLITÉCNICO	
9	ZORANIS ROSA BARRIOS MALDONADO	1098646010	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Politécnico sede B)	
10	NIKOLL ANDREA ACUÑA CARRILLO	1095955686	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. POLITÉCNICO (Entrega en Francisco de Paula sede A)	
11	DERLYN ANDREA ESPINOSA RODRIGUEZ	1098813514	MANIP. ALIMENTOS	SEDE D: I.E. POLITÉCNICO	
12	STELLA DIAZ PARRA	63527888	MANIP. ALIMENTOS	SEDE E: I.E. POLITÉCNICO	
13	DIANA BEATRIZ HERNANDEZ BOLAÑO	1098651300	MANIP. ALIMENTOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	
14	LISETH KATERINE SANCHEZ DAZA	1098766619	MANIP. ALIMENTOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	
15	ALIX FARIDE MARTINEZ RAMIREZ	63481549	MANIP. ALIMENTOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	
16	KAREN DAYHANA CHIVATA FORERO	1098785587	MANIP. ALIMENTOS	I.E. RAFAEL GARCÍA HERREROS	
17	NANCY YURLEY RAMOS HERNANDEZ	1095580068	MANIP. ALIMENTOS	SEDE F: I.E.R. VIJAGUAL	
18	LILIANA MARTINEZ MORENO	1098734918	MANIP. ALIMENTOS	SEDE H: I.E.R. VIJAGUAL	
19	ANGIE LIZETH BASTOS QUINTERO	1232889729	MANIP. ALIMENTOS	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS	
20	INGRID YARITH MELO RAMIREZ	1096618264	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	
21	ESMERALDA CELIS GRIMALDOS	63307027	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	
22	JHON ALEXANDER FLOREZ RUEDA	1098824516	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	
23	YESSICA NARANJO PARADA	1005371200	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	
24	EDWARD GIOVANNY HERRERA ASCANIO	1005334293	MANIP. - PLANILLERO	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	
25	IVON KATERINE ORDOÑEZ MUÑPOZ	1098712836	MANIP. ALIMENTOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	
26	DEYCY JOHANA ORDOÑEZ MUÑOZ	1098614028	MANIP. ALIMENTOS	I.E CLAVERIANO FE Y ALEGRIA	
27	Jorman Camilo Villarreal Ascanio	1096700331	MANIP. PLANILLERO	I.E. Carocino C.	
28					
29					
30					

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yarley Ramirez	Parada C Sepulveda		
PROFESION/CARGO:	Ing. Alimentos	Nutricionista.		
FIRMA EXPOSITOR:				

13878

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITA CIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Versión 1
02/01/2025

FECHA:	01 - Febrero - 2025	TIPO DE CAPACITACION	
LUGAR:	Colegio El pilar	CAPACITACION:	X
EXPOSITOR:	Yarley Ramirez Florez.	REFUERZO:	
	Paola Carolina Sepulveda.	PLAN DE MEJORA:	
		OTRA:	

TEMAS:
TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROG. DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021 / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
TEMA 2: ANEXO TÉCN ALIM. SALUDA Y SOSTENI MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ESTAND. DE GRAMAJES Y PORCION SERVIDAS, ETA
TEMA 3: ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM
TEMA 4: DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAE
TEMA 5: PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES
TEMA 7: PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	YURI MILENA LIZARAZO GUTIERREZ	1098622498	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: C.E.R. LA MALAÑA	Yuri Lizarazo
2	JULIETH DAYANA FERREIRA MORGADO	1095827626	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS	Julieth dayana F.
3	SOLBEY MILENA PEÑARANDA BERNAL	1098752994	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS	Solbey Peñaranda B.
4	RUTH JACKELINNE MORENO LUNA	63328472	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	Ruth J. Moreno L.
5	LISETH PAOLA MARTINEZ AMADOR	1128198272	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	Liseth Martinez
6	LEIDY PATRICIA MONCADA GALEANO	1007537879	MANIP. - PLANILLERO	SEDE B: I.E. HUMBERTO, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	Leidy Moncada
7	TORCOROMA ORTIZ PEREZ	60414755	MANIP. ALIMENTOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	Torcoroma O.
8	JAZMIN GUALDRON MENDOZA	37511275	MANIP. ALIMENTOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	Jazmin G.
9	ANGIE PAOLA SANCHEZ GUALDRON	1005105743	MANIP. ALIMENTOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	Paola Sanchez G.
10	MARTHA ISABEL NARANJO PARADA	37728385	MANIP. ALIMENTOS	I.E. COLEGIO CAFÉ MADRID	Martha Naranjo
11	JHORMAN CAMILO VILLARREAL ASCANIO	1096700331	MANIP. - PLANILLERO	I.E. CAMACHO CARREÑO	Jhorman Camilo
12	YERSON STIVEN DELGADO ALVAREZ	1099363230	MANIP. ALIMENTOS	I.E CAMPO HERMOSO SEDE B	Yerson Stiven D.
13	ALICIA SOLANO RUEDA	28496156	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE D	Alicia Solano.
14	ERIKA GISELA DIAZ BELLO	1098631973	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. CLUB UNIÓN	Erika Gisela Diaz.
15	MARIA VICTORIA NARANJO MEZA	1232892164	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. CLUB UNIÓN	Maria Naranjo
16	JUAN ESTEBAN MANTILLA GUTIERREZ	1005280019	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. CLUB UNIÓN	
17	JOHAN SEBASTIAN ABRIL SANDOVAL	1007669148	MANIP. - PLANILLERO	SEDE B: I.E. CLUB UNIÓN	
18	LEIDY KATHERINE SARMIENTO HERRERA	1095803207	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Leidy Sarmiento
19	FLORIPES JAIMES BUSTOS	63258379	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Floripes Jaimes
20	SULAY KARIME FERNANDEZ HERNANDEZ	63556555	MANIP. ALIMENTOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	Sulay Fernández
21	PAULA ANDREA BARRAGAN PEÑA	1095302478	MANIP. - PLANILLERO	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	Paula Barragan
22	ELIANA ANDREA SANABRIA QUINTERO	1063560420	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	Eliana Sanabria
23	JHERLY TATIANA PEÑA CUADROS	1005335870	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LICEO PATRIA	Tatiana Peñas.
24	LAURA MARCELA GUTIERREZ RIVERA	63559796	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LICEO PATRIA	
25	DIANA PAOLA ARTUNDUAGA	55069732	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	Diana Paola Artunduaga
26	ELIZABETH NAVAS ESPARZA	63524866	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. MAIPORE	Elizabeth Navas
27	IVON DANIELA LUNA MANTILLA	1232888647	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	Ivon Luna
28	YAMILE AFANADOR DIAZ	63555867	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	Yamile A.F.
29	JORGE IVAN ALFONSO CEPEDA	1000034509	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	Jorge Alfonso
30	CARMEN YESENIA PARRA PINILLA	1102361251	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. MAIPORE	Yesenia Parra

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yarley Ramirez	Paola C. Sepulveda.		
PROFESION/CARGO:	Ing. Alimentos	Nutricionista.		
FIRMA EXPOSITOR:				

13879

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Versión 1
02/01/2025

FECHA: 01-Febrero-2025

		TIPO DE CAPACITACION	
LUGAR:	colegio El Alar	CAPACITACION:	X
EXPOSITOR:	Yarley Ramirez Florez.	REFUERZO:	
	Paola Carolina Sepulveda	PLAN DE MEJORA:	
		OTRA:	

TEMAS:
TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROG. DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0336 DI 2021 / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
TEMA 2: ANEXO TÉCN ALIM. SALUDA Y SOSTENI MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ESTAND. DE GRAMAJES Y PORCION SERVIDAS, ETA
TEMA 3: ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM
TEMA 4: DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAI
TEMA 5: PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES
TEMA 7: PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	NATHALY ACOSTA CORREA	1098610947	MANIP. ALIMENTOS	C.E.R EL PAULON	Nathaly Acosta
2	LEIDY TATIANA JEREZ OREJUELA	1098798938	MANIP. ALIMENTOS	C.E.R EL PAULON	Leidy Jerez
3	ANDREA JULIANA JEREZ OREJUELA	1098747722	MANIP. ALIMENTOS	C.E R EL PAULON	andrea jerez
4	OLGA PATRICIA BACARED RAMIREZ	63528904	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: C.E.R. LA MALAÑA	Olga P Bacared R.
5	YURI PAOLA MOLINARES FERRER	55305408	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	Yuri Molinares.
6	LIBIA PINTO ARGUELLO	1100220154	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	Libia pinto
7	JURANI KATHERINE SIERRA ARIAS	1095927836	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 1 BACHILLERATO	Jurani Sierra
8	SANDRA MILENA SALAMANCA ROJAS	1098627411	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	
9	SONIA EDITH MENDEZ VASQUEZ	37549474	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	
10	MARIA EUGENIA RAMIREZ RAMIREZ	63510820	MANIP. ALIMENTOS	I E LAS AMERICAS NIVEL 2 PRIMARIA	Sonia Mendez
11	KAREN DAYANA PEREEZ ARBOLEDDA	1005328699	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	Karen Perez
12	ESTEFANI ANDREA DIAZ RODRIGUEZ	1098734227	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	Estefani Diaz
13	ROSELIA PINTO PINTO	1098612532	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	Roselia Pinto
14	DUVAN FELIPE SARMIENTO JEREZ	1005236927	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	Duvan Sarmiento
15	JESSICA KATHERINE CRUZ PARRA	1098760525	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	Jessica Cruz
16	ERIKA YURLEY BRAND GALVIS	1098718004	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	Erika Brand.
17	ODILIA CRUZ CRUZ	37841432	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. LA HORMIGA, I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA	Odilia Cruz
18	YEINNY CAROLINA NAVARRO BARBOSA	1026264763	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	Yeinny Carolina Navarro
19	ESMERALDA PEDROZA PARRA	1095911772	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	Esmeralda Parra.
20	MAYERLY ROCIO VARGAS JAIMES	1098627369	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	Mayerly Vargas
21	JENNY RUBY CARRILLO VARGAS	37728836	MANIP. ALIMENTOS	I E. CAMACHO CARREÑO	Jenny Ruby Carrillo
22	CARMEN CECILIA PARRA	63531208	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMACHO CARREÑO	Carmen Cecilia Parra.
23	MAIRA ALEJANDRA GALVIS PARRA	1091976737	MANIP. ALIMENTOS	I E. CAMACHO CARREÑO	Maira Galvis
24	ENY JOHANA MARTINEZ VERA	1093766427	MANIP. ALIMENTOS	I E. CAMACHO CARREÑO	
25	CLAUDIA MILENA SAAVEDRA GARZON	37557757	MANIP. ALIMENTOS	I E. CAMPO HERMOSO SEDE A	
26	MONICA JOHANNA SUAREZ GOMEZ	37557029	MANIP. ALIMENTOS	I E. CAMPO HERMOSO SEDE A	
27	ESPERANZA RANGEL MARTINEZ	63463778	MANIP. ALIMENTOS	I E. CAMPO HERMOSO SEDE A	Esperanza Rangel
28	FLOR IDOA SANABRIA SOLANO	1006424550	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	Flor Sanabria
29	NORLEIDY MANCIPE QUINTERO	1050547213	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	Norleidy Mancipe
30	YARITZA CHAVEZ PALENCIA	1104125738	MANIP. ALIMENTOS	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE C	Yaritza Chavez

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yarley Ramirez	Paola C. Sepulveda		
PROFESION/CARGO:	Ing. Alimentos	Nutricionista		
FIRMA EXPOSITOR:				

13880

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Versión 1
02/01/2025

FECHA: 01-Febrero-2025

LUGAR: Colegio El Pilar

EXPOSITOR: Yailet Ramirez Florez.
Paola Carolina Sepulveda.

TIPO DE CAPACITACION

CAPACITACION:	X
REFUERZO:	
PLAN DE MEJORA:	
OTRA:	

TEMAS:
TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROG. DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021 / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
TEMA 2: ANEXO TÉCN ALIM. SALUDA Y SOSTENI MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENUS, ESTAND. DE GRAMAJES Y PORCION SERVIDAS, ETA.
TEMA 3: ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM
TEMA 4: DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAE
TEMA 5: PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES
TEMA 7: PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	INDRY YURLEY SAAVEDRA PEÑA	1098689664	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I E. CLUB UNIÓN	Indri Saavedra
2	MIRYAM FORERO GARCIA	63490226	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I E. CLUB UNIÓN	
3	EDDI ENID QUIROGA CUBIDES	63559073	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I E. CLUB UNIÓN	Eddi Quiroga
4	DRISNEY LUCIA ESTEBAN CASTELLANOS	1100889022	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	Dr. Sney Esteban
5	GLORIA AMPARO MUÑOZ PINZON	28337589	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	Gloria Muñoz
6	MARTINA DUARTE GOMEZ	63364780	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	Martina Duarte
7	EDUVINA MEJIA MENDEZ	36456765	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. CLUB UNIÓN	Eduvina Mejia
8	LUZ MARINA MUÑOZ AYALA	63324840	MANIP. ALIMENTOS	SEDE D: I.E. CLUB UNIÓN	Luz Marina Muñoz
9	HILDA GARZON	37655964	MANIP. ALIMENTOS	SEDE D: I.E. CLUB UNIÓN	Hilda Garzón
10	NIDIA JOHANNA SANTOS HERNANDEZ	1098610304	MANIP. ALIMENTOS	SEDE E: I E. CLUB UNIÓN	Nidia Santos
11	DEILY KATHERINE SAAVEDRA PEÑA	1005369169	MANIP. ALIMENTOS	SEDE E: I E. CLUB UNIÓN	Deily Saavedra
12	INGRID NATALIA SANTIAGO GUERRERO	1003258096	MANIP. ALIMENTOS	SEDE E: I E. CLUB UNIÓN	Ingrid N. Santiago.
13	MANUELA DE JESUS CRUZ SEQUEIRA	49654790	MANIP. ALIMENTOS	SEDE E: I E. CLUB UNIÓN	Manuela Cruz
14	JACQUELINE CEPEDA GELVEZ	63510296	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Jacqueline Cepeda
15	RUBY JAZMIN JEREZ PINILLA	63549607	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	
16	YURLEY NATALIA MENDEZ CAMARGO	1007733251	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I E. FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Yurley Mendez
17	YERLY TATIANA SAAVEDRA SUPELANO	1098745631	MANIP. ALIMENTOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	Tatiana S.
18	YINED MARIANA CASTAÑEDA GARCIA	1007784828	MANIP. ALIMENTOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	Yined Garcia
19	LINA MARIA VILLAR	37748991	MANIP. ALIMENTOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	
20	SANDRA MILENA PEÑA ARGOTA	63557763	MANIP. ALIMENTOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	Sandra Peña
21	ANGELICA TATIANA ORTIZ VILLAR	1232889996	MANIP. ALIMENTOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	Angelica Ortiz
22	YORLANNI BRISETH RODRIGUEZ LEON	1098765590	MANIP. ALIMENTOS	I.E. GUSTAVO COTE URIBE	Yorlanni León
23	STEFANY PEREZ DIAZ	1098693246	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	Stefany Perez
24	LUZ ANDREINA URANGO PEDROZO	1216975839	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	Luz Urango
25	LUZ DARY URANGO PEDROZO	1063496431	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E. JORGE ELIECER GAITÁN	Luz Dary
26	OSCAR MAURICIO CASTRO LOPEZ	9092995	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS DORADOS	Oscar M. C. L.
27	JULIO MONTENEGRO SAUCEDO	1004501497	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS DORADOS	Julio Montenegro
28	AZUCENA VARGAS APARICIO	63325518	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS DORADOS	
29	ZAIRA MILENA HERNADEZ OROLIZ	1098696080	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS DORADOS	Zaira Hernandez
30	VALENTINA RANGEL ROJAS	1232889932	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS DORADOS	Valentina Rangel

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yurley Ramirez	Paola C. Sepulveda		
PROFESION/CARGO:	Ing. Alimentos	Nutricionista		
FIRMA EXPOSITOR:				

13881

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Versión 1
02/01/2025

FECHA:	01-Febrero-2023
LUGAR:	Colegio El Pilar
EXPOSITOR:	Yarley Ramirez Flores.
	Paola Carolina Sepulveda.

TIPO DE CAPACITACION	
CAPACITACION:	X
REFUERZO:	
PLAN DE MEJORA:	
OTRA:	

TEMAS:

TEMA 1: INDUCCION AL PROG. DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021 / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS.
TEMA 2: ANEXO TÉCN ALIM. SALUDA Y SOSTENI MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ESTAND. DE GRAMAJES Y PORCION SERVIDAS, ETA
TEMA 3: ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS, PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM
TEMA 4: DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAE
TEMA 5: PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES
TEMA 7: PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	DIONEY TELLEZ BARBOSA	1004864059	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS COLORADOS	
2	CAROLINA ANDREA RUIZ MENDOZA	1007698520	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS COLORADOS	
3	YAMILE SANCHEZ MESA	28214900	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS COLORADOS	
4	NIDIA AMOROCHO CARREÑO	1096192804	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS COLORADOS	
5	CLAUDIA AMOROCHO CARREÑO	28215317	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS COLORADOS	
6	MISAEL RAMIREZ OROZCO	13715345	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS COLORADOS	
7	KELLY JOHANA RUIZ MENDOZA	1010135309	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS COLORADOS	
8	MARIA ANGELICA MARTINEZ SANCHEZ	1098616400	MANIP. ALIMENTOS	I.E. LOS COLORADOS	
9	ANA LEONOR PARADA ORTEGA	36457338	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
10	DEINY YURAIMA HERRERA GARAY	1098700535	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
11	LUZ DARY JIMENEZ MUÑOZ	63500412	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
12	IDALY VANEGAS	1099203192	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
13	MARIA CRECENCIA CRUZ CRUZ	63506484	MANIP. ALIMENTOS	SEDE E: I.E. ORIENTE MIRAFLORES	
14	ARLENIS VIDALES ARIAS	37748015	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	
15	ZARETH DAYANA ACUÑA AGUILAR	1095055742	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E. POLITÉCNICO	
16	ANA MILENA AGUILAR RODRIGUEZ	63548659	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	
17	JESSICA PAOLA PEREZ NEIRA	1007903822	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	
18	SELSA AURA CRUZ SEQUEIRA	28345856	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	
19	EVA SANDRITH RODRIGUEZ URIELES	1003089159	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	
20	ESTHER ROJAS OLIVAR	63497670	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E.R. VIJAGUAL	
21	IVETH SOFIA GONZALEZ CALA	1096241400	MANIP. ALIMENTOS	SEDE B: I.E.R. VIJAGUAL	
22	YASLEY URIBE LEAL	1099373609	MANIP. ALIMENTOS	SEDE D: I.E.R. VIJAGUAL	
23	SONIA AMPARO HERNANDEZ ROJAS	63554561	MANIP. ALIMENTOS	SEDE G: I.E.R. VIJAGUAL	
24	ISABEL VILLAREAL LOPEZ	63556475	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C-I: I.E.R. VIJAGUAL	
25	OMAIRA GOMEZ QUIÑONEZ	63513476	MANIP. ALIMENTOS	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS	
26	DANUVIS VAN-STRAHALENS VILLAREAL	49555549	MANIP. ALIMENTOS	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS	
27	ANA MAYERLY CHACON ZAMORA	52911580	MANIP. ALIMENTOS	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS	
28	JENNY SIOMARA PARRA PINILLA	63557057	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	
29	YUDY ADRIANA NAVARRO SANCHEZ	1098673548	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	
30	ROSA ISABEL GONZALEZ ALVAREZ	37547445	MANIP. ALIMENTOS	SEDE A: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yarley Ramirez	Paola C. Sepulveda		
PROFESION/CARGO:	Ing. Alimentos	Nutricionista		
FIRMA EXPOSITOR:				

13882

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Versión 1
02/01/2025

FECHA: 01-Febrero-2025

LUGAR:	Colegio el pilar
EXPOSITOR:	Yarley Ramirez Florez.
	Paola Carolina Sepulveda
TEMAS:	TEMA 1: INDUCCIÓN AL PROG. DE ALIMENTACION ESCOLAR RESOLUCION 0335 DE 2021 / DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS. TEMA 2: ANEXO TÉCN ALIM. SALUDA Y SOSTENI MINUTA PATRÓN, CICLOS DE MENÚS, ESTAND. DE GRAMAJES Y PORCION SERVIDAS, ETA TEMA 3: ANEXO TÉCNICO CALIDAD E INOCUIDAD DE ALIMENTOS. PLAN DE SANEAMIENTO BÁSICO Y BPM TEMA 4: DILIGENCIAMIENTO DE FORMATOS DEL PROGRAMA PAE TEMA 5: PROTOCOLO DE SUPLENCIAS, REPITENCIAS Y REUBICACIONES TEMA 7: PREVENCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

TIPO DE CAPACITACION	
CAPACITACION:	X
REFUERZO:	
PLAN DE MEJORA:	
OTRA:	

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	YURIS NEY MACIAS MACIAS	1082841494	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	Yuris Macias
2	ADELAIDA DEL CARMEN QUINTERO ROMERO	26795106	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	Adelaida Q.
3	LAURA LUCERO GRIMALDOS CUASTUMAL	37549519	MANIP. ALIMENTOS	SEDE C: I.E.T. SALESIANO ELOY VALENZUELA	Laura G.
4	NOEMY NEIRA	1104126040	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Noemy Neira
5	JACKELINE MORA VELASCO	1098635021	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Jackeline
6	PAOLA YESENIA RINCON ROMERO	37550379	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Paola Rincon.
7	FRANYIN ELIECER LEON BARBOSA	1092670454	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Franyin.
8	LUZNEY QUINTERO CUEVAS	1004941993	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Luzney.
9	EDUARD ENOC PEREZ RODRIGUEZ	1104126798	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Eduard P.R.
10	CLAUDIA PATRICIA RODRIGUEZ	63534675	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Claudia Rodriguez
11	LUIS ENRIQUE FERNANDEZ LIMA	1062874958	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Luis Enrique Fernandez Lima
12	JOSUE DIAZ MONTOYA	1143325255	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	
13	LUIS FRANCISCO DIAZ MENDOZA	1064117357	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Luis Francisco Diaz
14	SLENDY YERALDIN MENDEZ RUEDA	1098791541	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Slendy M.R.
15	LEYDYS ISABEL RODRIGUEZ BELEÑO	49657256	MANIP. ALIMENTOS	I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO	Leydys Isabel
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yarley Ramirez	Paola C. Sepulveda		
PROFESION/CARGO:	Ing. Alimentos	Nutricionista.		
FIRMA EXPOSITOR:				

13883

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Versión 1
02/01/2025

FECHA: 01-febrero 2025

LUGAR: Bodega

EXPOSITOR: Yarley Ramirez Florez
Paola Carolina Sepulveda P.

TIPO DE CAPACITACION

CAPACITACION:	X
REFUERZO:	
PLAN DE MEJORA:	
OTRA:	

Nota: Marcar con una X, según el tipo de capacitación

TEMAS:
Tema 1. Inducción al programa de alimentación Escolar Resolución 335 de 2021
Tema 2. Anexo tecnico de alimentación saludable y 5 Minuta patron, ciclo de menu estructurado
Tema 3. Anexo tecnico calidad e inocuidad de alimentos, Plan saneamiento y BPM
Tema 4. Diligenciamiento de parametros protocolo de suplentes, competencias y recepción
Tema 5. Prevencion de Contaminación cruzada

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	Edwar Suarez	1006457321	Aux. Bodega	Bodega	Edwar Suarez
2	Jesson M. Campos	91356530	Aux. Bodega	Bodega	
3	Wemd Puentes	1098824110	Aux Bodega	Bodega	Wemd Puentes
4	Cesar Carrillo.	91531658	Aux Cocinera	Bodega.	
5	Carlos A. Contreras	91.276.711	Aux. Bodega	Bodega	
6	Pablo Suarez	1.3[illegible]5	Aux	Bodega	
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yarley Ramirez	Paola C. Sepulveda		
PROFESION/CARGO:	Ing Alimentos Jefe calidad	Nutricionista		
FIRMA EXPOSITOR:				

13884

	FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN		Versión 1 02/01/2025
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25		
	FECHA: 01 Febrero 2025	TIPO DE CAPACITACION	
LUGAR:	BODEGA	CAPACITACION:	X
EXPOSITOR:	Yarleci Ramirez	REFUERZO:	
		PLAN DE MEJORA:	
		OTRA:	
		Nota: Marcar con una X, según el tipo de capacitación	
TEMAS:	Inducción al Programa de Alimentación. Calidad e inocuidad de los alimentos - Transporte de alimentos		

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	Santiago Acosta	1095581511	Auxiliar		Santiago A.
2	Fernando Serrano	1062372649	Conductor		
3	Julian acosta q	1096947377	auxiliar		Julian.
4	Johstin Becerra	1127354211	Auxiliar		Johstin Becerra
5	Joselin Calderon R	1370618?3	conductor		
6	Victor Candelo	9520997	conductor		
7	Esnaider Barajas J	1193115291	AUX		Esnaider Bar
8	Carlos Rodriguez	80431822	Conductor		
9	Josue Castro Ruiz	1067992202	auxiliar		
10	Cesar Silva	1102911251	Conductor		
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yarleci Ramirez			
PROFESION/CARGO:	Ing Alimentos Jefe Calidad			
FIRMA EXPOSITOR:				

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION NUTRICIONAL No.19 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús aprobados, por grado de escolaridad y tipo de complemento.

ANEXO No.30

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación Nutricional No.19, con fecha de generación el 17 de marzo de 2025
- ✓ Evidencia fotográfica de plato modelo de acuerdo con los grupos escolares, correspondiente a la ejecución del mes de febrero de 2025

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13886

Bucaramanga, Santander 17 marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE": GRUPO 1

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.19: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente"**. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.19: FASE OPERACIONAL:** *Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús aprobados, por grado de escolaridad y tipo de complemento.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, a fin de dar cumplimiento a la presente obligación, en la etapa de alistamiento se recibió por parte del equipo técnico/nutricional de supervisión de la secretaria de Educación del Municipio de Bucaramanga el estándar de la porción servida aplicada para cada uno de los componentes que se encuentran en el ciclo de menús suministrados por la entidad para aplicar en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Para la ejecución del mes de febrero de 2025 se presenta evidencia fotográfica de los menús servidos de acuerdo con el nivel educativo y tipo de modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, complemento Alimentario jornada mañana/tarde y Ración Industrializada, aplicados desde el primer día de prestación del servicio.

Atentamente;

Susana Clavijo C.
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4

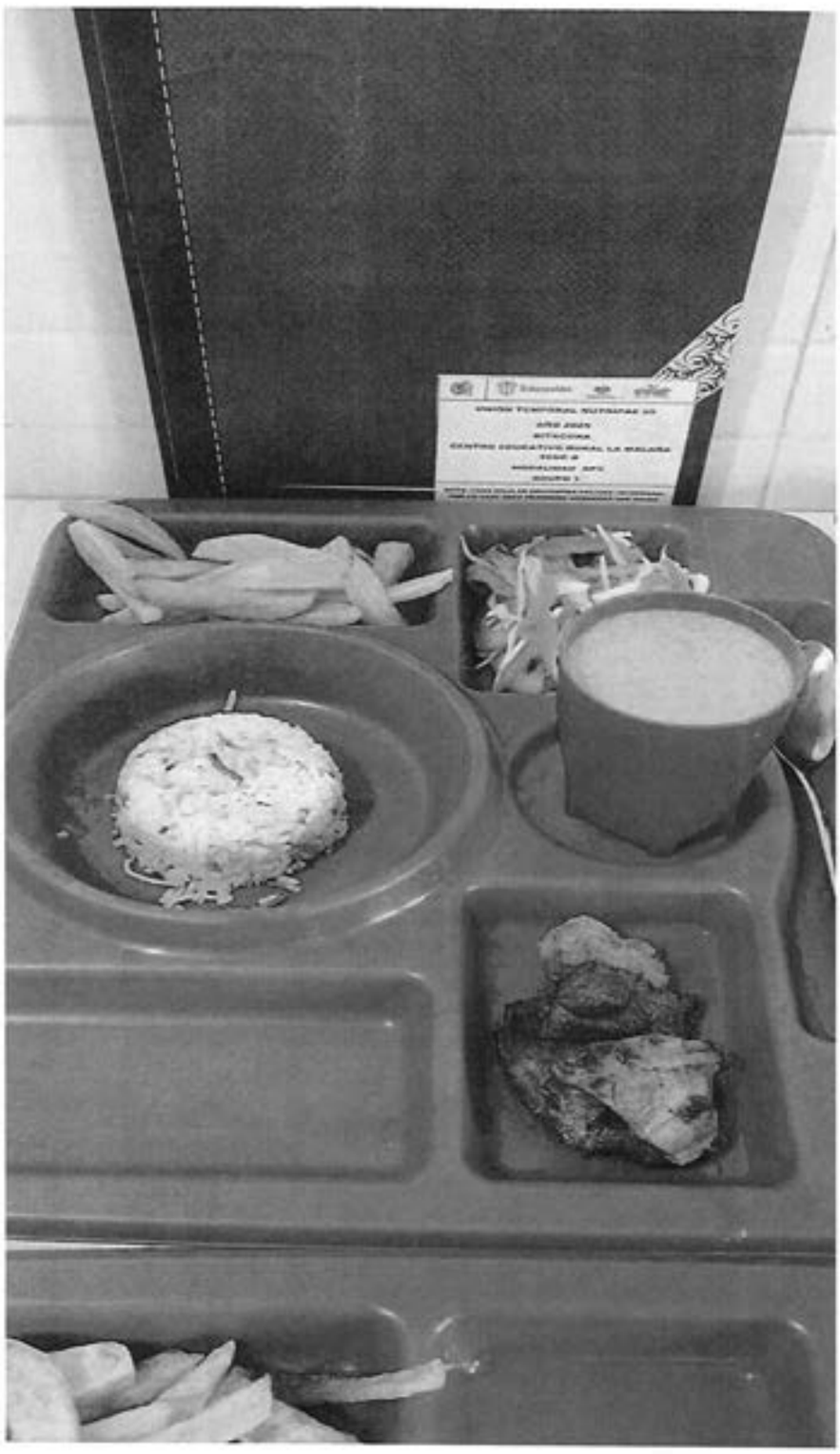
13887

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	RURAL LA MALAÑA SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

MENÙ SERVIDO RPS NIVEL 1 – 2



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	BICENTENARIO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

MENÚ SERVIDO RPS NIVEL 2



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CAMACHO CARREÑO		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

MENÙ SERVIDO RPS NIVEL 1-2-3-4



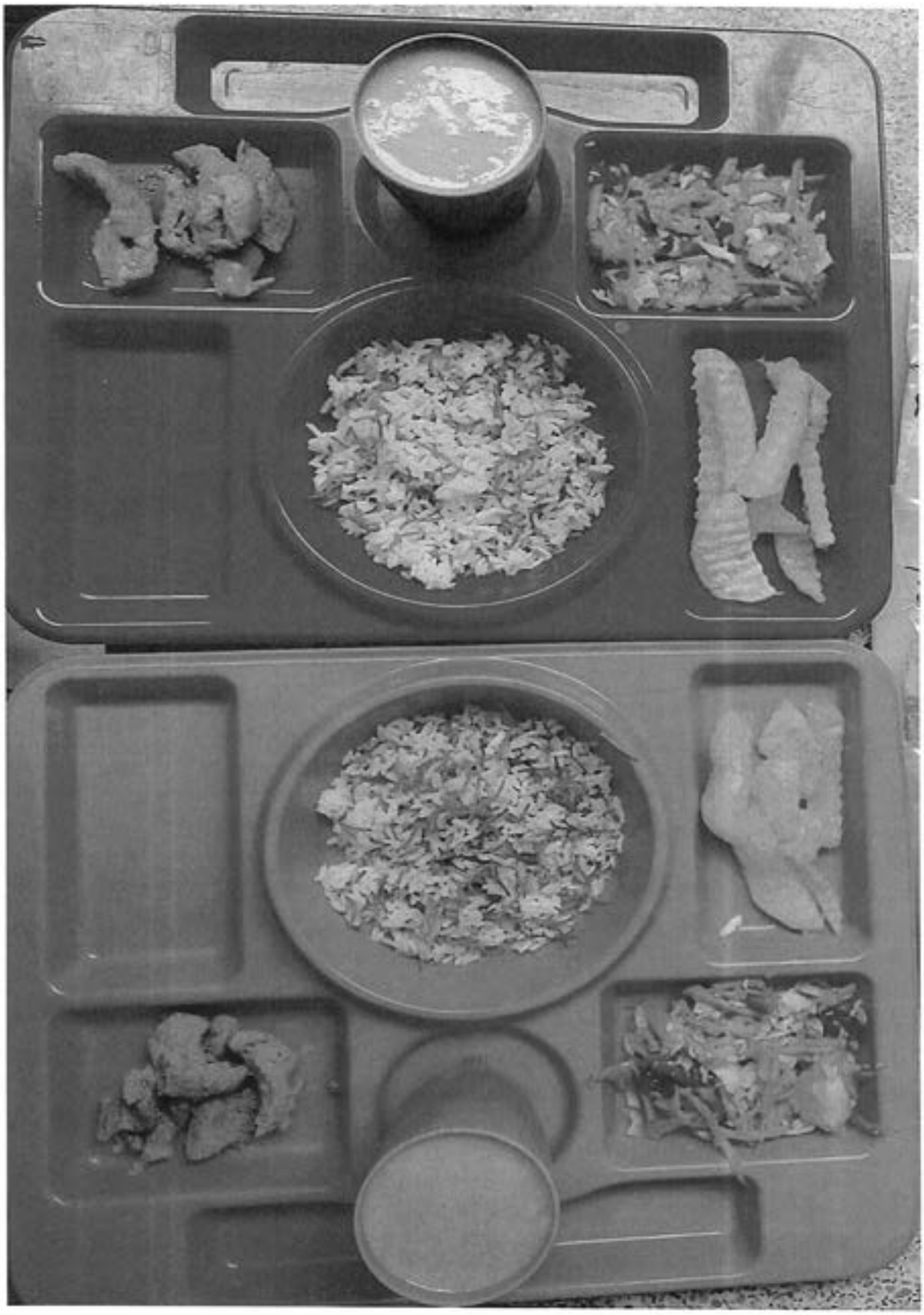
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CLUB UNIÓN SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

MENÚ SERVIDO RPS NIVEL 1-2



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CLUB UNIÓN SEDE C		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

MENÚ SERVIDO RPS NIVEL 1-2



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

MENÙ SERVIDO RPS NIVEL 1 - 2



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	GUSTAVO COTE URIBE		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

MENU SERVIDO RPS NIVEL 2 – 3 - 4



U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	FEBRERO 2025

MENÙ SERVIDO RPS NIVEL 2 – 3 – 4





U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION TÈCNICA No.20 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Garantizar que los productos alimenticios que por sus características lo requieran, posean el registro sanitario, permiso sanitario o notificación sanitaria conforme a lo establecido en la normatividad vigente.

ANEXO No.31

- ✓ Actas de verificación realizadas por parte de la entidad de las modalidades Raciòn Preprado en sitio y Raciòn Industrializada. En la ejecución del mes de febrero de 2025.

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación

INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

ACTA DE VERIFIACIÒN MODALIDAD RACIÒN PREPARADO EN SITIO

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

13897

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	05 de febrero de 2025	Hora inicio: 8:00 am	Hora finalización: 2:00 pm
Lugar	Calle 28 #14-58 Barrio Centro- Bodega del operador UT NUTRIPAE25		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución semana 4, la cual corresponde del 10 al 14 de febrero del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:10 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Fernando Matallana, Laura Castellanos, Hery Sánchez y Silvio Samper, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio (RPS) almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal Nutripae25, Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana cuatro (4) de ejecución la cual corresponde su entrega del 10 al 14 de febrero del 2025

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana cuatro (4) en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, para la semana del 10 al 14 de febrero del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN CUBOS
LEGUMINOSA SECA		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	MACARRONES EN SALSA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

13898

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento Almuerzo

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Platano maduro • Platano verde • Papa comun • Papa amarilla • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limón • Repollo • Habichuela • Cilantro • Perejil	Abarrotes: • Arroz • Ajo • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Pastas alimenticias – Macarron • Harina de trigo Sazonadores: • Oregano • Paprika • Cominos • Pimienta negra	Pulpa de fruta: • Fresa • Tomate de arbol • Lulo • Guayaba • Piña Fruta Entera • Piña • Limon

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Bebida con leche	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	COLADA DE MAICENA
Alimento proteico	OMELETTE DE HUEVO	-	DEDITO DE HARINA CON QUESO	-	CARNE A LA PLANCHA NAPOLITANA
Cereal acompañante	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE QUESO CON AREQUIPE		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	BOLITAS DE YUCA
Fruta	-	MANZANA	-	DURAZNO	-
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

13899

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

Fruta para jugo: • Guayaba • Tomate de árbol Frutas enteras: • Durazno • Manzana •	Proteína de origen animal: • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Yuca	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maíz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina • Chocolate • Panela • Avena en hojuela • Levadura • Arequipe o dulce de leche •	Sazonadores: • Pimienta negra molida • Paprika • Canela • Tomillo Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Pimentón • Tomate rojo • Cilantro

2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 Proteína de origen animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE CERDO	Proveedor: La Carniceria BUTCHER SHOP Lote: 023 Fv: 21/02/2025 Fb:22/01/2025 Fe: 23/01/2025 Lote: 024 Fv: 22/02/2025 Fb:23/01/2025 Fe: 24/01/2025 Lote: 3250203 Fv: 22/02/2025 Fb:05/03/2025 Fe: 03/02/2025	528 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Pendiente Documentación microbiológicos y/o certificado de calidad	

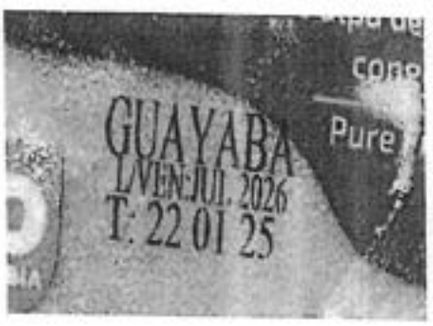
COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Bucaramanga Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

CARNE DE RES	Proveedor: La Carnicería BUTCHER SHOP Lote:1250203 Fv: 05/03/2025 Fb:11/12/2024 Fe: 04/02/2025	604 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Pendiente Documentación microbiológicos y/o certificado de calidad	
HUEVO DE GALLINA AA X30	Proveedor: TITTO Lote:9449 Fv:09/03/2025	10200 Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. Documentación completa.	
LECHE ENTERA UHT	Proveedor: Freskaleche Marca: Alqueria Lote: 23/03/2025 Fv: 23/03/2025 Presentación: 1100ml Lote: 30/03/2025 Fv: 30/03/2025 Presentación: 1100ml	340 Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación completa	 

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

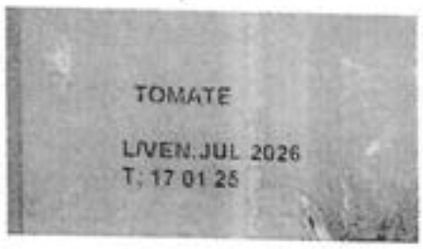
				

2.2 Pulpa de frutas

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
GUAYABA	Proveedor: NEOFRUT Presentación: 2kg-200g Lote/vence 1: AGO 2026 Lote/vence 2: JUL 2026	500 Kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente microbiológicos	 

13902

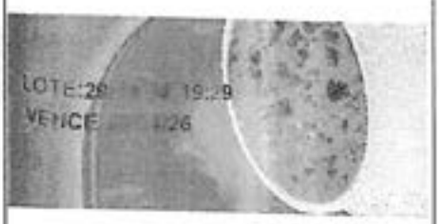
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprendex	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

FRESA	Proveedor: NEOFRUT Presentación: 2kg-200g Lote/vence 1: AGO 2026 Lote/vence 2: JUL 2026	434 Kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente microbiológicos	 
TOMATE DE ARBOL	Proveedor: NEOFRUT Presentación: 2kg-200g Lote/vence 1: MAY 2026 Lote/vence 2: JUL 2026	500 Kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente microbiológicos	 
PIÑA	Proveedor: COMERCIALIZADARA DE FRUTOS SH Presentación: 2kg-200g Lote: 02 Fv: 25-06-2025	434 Kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente microbiológicos	

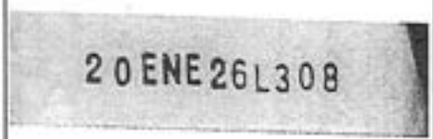
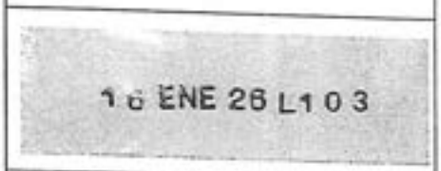
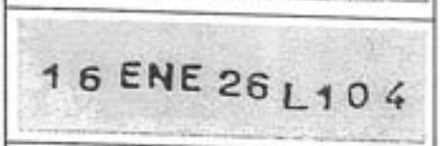
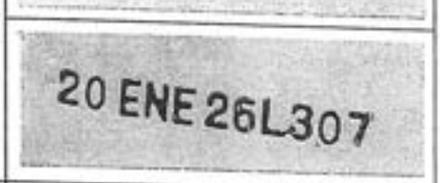
COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentación Escolar	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

LULO	Proveedor: COMERCIALIZADORA DE FRUTOS SH Presentación: 2kg-200g Lote: 04 Fv: 28-06-2025	434 Kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Microbiológicos cumplen los parámetros Documentación completa	

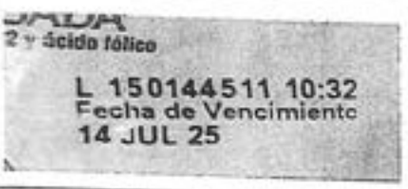
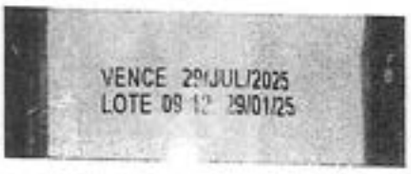
2.3 Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
LENTEJA	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZADORA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote12/12/24 FV:12/JUN/2025	325 und x500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
CHOCOLATE	Marca: Colosal Tradicional Proveedor: COMERCIALIZADORA DARA SS SANTANDER S.A.S S Presentacion:500 g Lote:29/10/24 FV: 29/04/26	35 und x500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

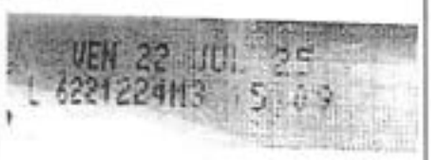
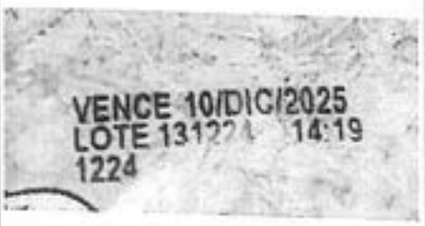
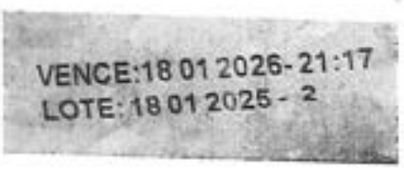
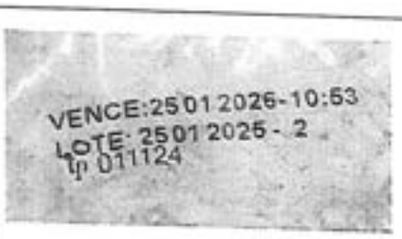
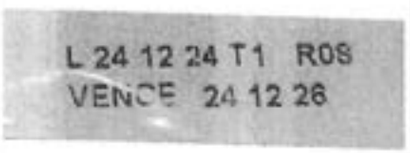
PASTAS MACARON	Marca: La nieve Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 250G Lote 1: 44 FV 1: 03/NOV/25 Lote 2:45 FV 2:04/NOV/26	1320 und x 300gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 
HARINA DE MAIZ BLANCO	Marca: Arepa Arepa Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote 1: 308 FV 1: 20/ENE/26 Lote 2: 103 FV 2: 16/ENE/26 Lote 3: 104 FV 3: 16/ENE/26 Lote 4: 307 FV 4: 20/ENE/26	96 und x 500gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 20 ENE 26 L308  16 ENE 26 L103  16 ENE 26 L104  20 ENE 26 L307
FECULA DE MAIZ	Marca: Delmaiz Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 90gr Lote 1: 1902 FV 1: 24 MAY 26 Lote 2: 1572 FV 2: 09 MAY 26	125 und x 90gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 24MAY26 1902 DELMAIZ 09MAY26 1572 DELMAIZ
HARINA DE TRIGO	Marca: San Miguel Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500	1450 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 L 1500846 11 22:54 Fecha de Vencimiento JUL 25

COLOMBIA Potencia de la VIDA · Educación · Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

	gr Lote 1: 150084611 FV 1: 08 JUN 25 Lote 2: 150094611 FV 2: 09 JUL 25 Lote 3: 150144511 FV 3: 14 JUL 25			 
ACEITE DE SOYA	Marca: Ideal Proveedor COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 1000ml Lote: 29/01/25 FV: 29/11/25	672 und x 1000 ml	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
SAL	Marca: JR Proveedor COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:27/12/24	150 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
FRIJOL ROJO	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:29/01/25 FV:26/JUN/2025	325 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

13906

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

MARGARINA	Marca: Sabrina Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 125gr Lote: 18/01/2025 FV: 22 JUL 25	10 cajas x 125gr	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en cajas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
AVENA EN HOJUELAS	Marca: Fortiavena Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 250gr Lote: 18/01/2025 FV: 22 JUL 25	48 und x 250gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
ARROZ	Marca: Arroz casanare Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote1: 18/01/2025 FV 1: 18/01/2026 Lote 2: 25/01/2025 FV 2: 25/01/2026	2859 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 
AZUCAR	Marca: Incauca Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote1: 24/12/2024 FV 1: 24/12/2026 Lote2: 23/12/2024 FV 2: 23/12/2026	775 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 

OBSERVACIONES GENERALES:

- Pendiente la liberación de la fruta del complemento JM-JT
- Pendiente por liberar el Fruver completo

13907

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

No se evidenciaron en bodega los siguientes productos:

- Pechuga de pollo
- Leche en polvo
- Queso fresco
- Espagueti
- Tomillo
- Panela
- Arequipe y/o dulce de leche
- Frutas y Verduras

Observaciones:

El jueves 6/02/2025 se realizará la verificación de los alimentos pendientes por verificar, se solicita no realizar distribución previa a la verificación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión.

La verificación de la fruta entera (Manzana y Durazno) de complemento JM/JT se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana)

Siendo la 2:00 pm se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entrega certificados microbiológicos de carne de cerdo, carne de res.	U.T NUTRIPAE 25	7/02/2025
Entrega certificados microbiológicos de pulpa de fruta de fresa, tomate de árbol y piña.	U.T NUTRIPAE 25	7/02/2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Silvio C. Samper Osorio	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Nutricionista	scsamper@bucaramanga.gov.co	
Laura I. Castellanos M	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Nutricionista	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Fernando Matallana	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Ing de alimentos	kfmatallana@bucaramanga.gov.co	
Hery Sánchez	SEB	Apoyo Técnico	Hery.sanchez@bucaramanga.edu.co	
Jhon Jairo Mancera	U.T NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	JHON JAIRO MANCERA

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 3 (3 A 7 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
29/01/2025	ARROZ	CASANARE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	14012025	14/01/2026	1364	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	ARROZ	CASANARE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16012025	16/01/2026	1361	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	AZUCAR BLANCA	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	27575	231226	400	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	AZUCAR BLANCA	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	241224	241226	400	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	SAL	COMERCIALIZADORA DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	271224	N/A	150	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	FRIJOL RADICAL	COMERCIALIZADORA DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	26/12/24	26/JUN/2025	325	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	X		
29/01/2025	LENTEJA	COMERCIALIZADORA DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08/01/25	08/JUL/2025	325	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	305	22/OCT/2025	270	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
29/01/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	306	22/OCT/2025	270	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	0	0	x		
29/01/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	107	02/NOV/2025	270	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	108	02/NOV/2025	270	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL	SAN MIGUEL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	143324511	27 MAY 25	88	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	HARINA DE TRIGO FORTIFICADA TRADICIONAL	SAN MIGUEL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	143254511	20 MAY 25	87	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

13909



FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 3 (3 A 7 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
29/01/2025	MACARRON GRUESO	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	45	04/NOV/2025	1272	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	FIDEOS	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	48	30/NOV/2025	240	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	ACEITE	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	29/11/24	29/09/25	460	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	CREMA DE LECHE	CREMAX	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	2930	25 04 25	200	180 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	FECULA EXTRAFINA DE MAIZ	DELMAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1502	25MAY26	65	90 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	FECULA EXTRAFINA DE MAIZ	DELMAIZ	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1572	09MAY26	65	90 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	CHOCOLATE	COLOSAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	08/11/24	08/05/26	18	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	GALLETA CASERA	GALLETA CASERA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	C42027	26/02/25	370	30 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA	LOLA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	021 APE	20/ABR/2025	500	900 ML	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	CARNE DE CERDO	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	3250127	26/02/2025	19.22	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	CARNE DE CERDO	LA FAZENDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	011	09/02/2025	155	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	CARNE DE CERDO	LA FAZENDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	013	11/02/2025	155	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	CARNE DE CERDO	LA FAZENDA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	014	12/02/2025	157.99	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

13910

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 3 (3 A 7 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLEPTICAS		SI	NO	
29/01/2025	CARNE DE RES	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1250127	26/02/2025	563.07	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	PULPA DE FRUTA	NEOFRUT	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	JUN 2026	JUN 2026	204	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	PULPA DE FRUTA	NEOFRUT	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	MAY 2026	MAY 2026	205	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	HUEVOS	TITO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	9442	01MARZO/2025	8760	UND	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	20	19/02/25	210	60 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	COSMOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	01/01/25	01/01/26	450	380 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
25/01/2025	PECHUGA	MACPOLLO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LB00124345	10/13/2025	REMANENTES 15	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
25/01/2025	PECHUGA	MACPOLLO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	LB00125008	8/01/2026	REMANENTES 15	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
23/01/2025	QUESO DOBLE CREMA	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0021 B-N	24/02/2025	REMANENTES 17	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/01/2025	PULPA DE FRUTA MARACUYA	FRUCTOSISTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	014	20/07/2025	REMANENTES 25	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/01/2025	PULPA DE FRUTA NARANJA	FRUCTOSISTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	011	21/07/2025	REMANENTES 25	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/01/2025	PULPA DE FRUTA GUAYABA	COMERCIO FRUTOS SH	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	04	28/06/2025	REMANENTES 17	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
24/01/2025	PULPA DE FRUTA PIÑA	COMERCIO FRUTOS SH	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	02	25/06/2025	REMANENTES 17	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	PULPA DE FRUTA BANANO	FRUCTOSISTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	013	20/07/2025	REMANENTES 25	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	CHOCOLATE	COLOSAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	13/01/25	13/07/26	18	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

13911

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 3 (3 A 7 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
29/01/2025	PAPRIKA	PRODUCTOS PEGO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16 01 25	16 01 26	4720	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	PIMIENTA	PRODUCTOS PEGO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16 01 25	16 01 26	1590	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	CANELA	PRODUCTOS PEGO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16 01 25	16 01 26	290	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	OREGANO	PRODUCTOS PEGO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16 01 25	16 01 26	1130	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	TOMILLO	PRODUCTOS PEGO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16 01 25	16 01 26	1130	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
29/01/2025	POLVO DE HORNEAR	PRODUCTOS PEGO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	16 01 25	16 01 26	2070	GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	QUESO DOBLE CREMA	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0027 A-N	04/03/2025	670	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	QUESO DOBLE CREMA	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0027 A-N	04/03/2025	15	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	PANELA	CAÑA SANTA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	20/01/2025	20/07/2025	138	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	MAIZ	LA PESQUERA DEL MAR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	240815-3	14/08/2026	200	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	PULPA TOMATE DE ARBOL	EMPULPATE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	05	09/06/25	476	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	PULPA LIMON	EMPULPATE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	07	25/06/25	211	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	PULPA LULO	EMPULPATE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	04	28/06/25	409	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
30/01/2025	PULPA MANGO	EMPULPATE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	06	25/06/25	476	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
1/02/2025	PECHUGA	MACPOLLO	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	LB00124306	01 NOV 2025	244	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
1/02/2025	PECHUGA	MACPOLLO	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	LB00124307	02 NOV 2025	586.7	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

13912

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 3 (3 A 7 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
1/02/2025	PECHUGA	MACPOLLO	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	LB00125016	16 ENE 2026	830.7	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
1/02/2025	PECHUGA	MACPOLLO	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	LB00125014	14 ENE 2026	512.2	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

13913

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108696
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA FAZENDA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	23
Fecha de vencimiento	21-02-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	31-01-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	31-01-2025

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: 3326085

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

13914

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108697
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA FAZENDA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	24
Fecha de vencimiento	22-02-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	31-01-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	31-01-2025

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: 3326088

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 / labalimeal@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

13915

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

WWW.LABALIME.COM

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108549
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250203
Fecha de vencimiento	05-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	30-01-2025 08:10:00
Fecha de Análisis	30-01-2025

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: 3325644

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

13916

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

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108542
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE RES (PROV: LA CANICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1250203
Fecha de vencimiento	05-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	30-01-2025 08:10:00
Fecha de Análisis	30-01-2025

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: 3325623

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

13917

CERTIFICADO DE CALIDAD
GESTION DE CALIDADD E INOCUIDAD

FORMATO CC-DA-001 01-01-1021

HUEVOS TITO

Descripción del producto:

El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposicion de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas: se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

INFORMACIÓN		GENERAL
Lote de producto:	9449	9449
Fecha de producción: Fecha de vencimiento:	03 de Febrero del 2025 09 de Marzo del 2025	03 FEBRERO 2025 09 MARZO 2025

CLASIFICACION

Baferencio de producto	Norma de	Crifario de ocepfocion	RssvBodo
Huevo A Rojo	NTC |240	60.0 a 66.9 gramos	Cumle

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS SENSORIALES

kequisko ccnsonol	Norma	Criterio de aceptacion	ResuPodo
Olor	NTC 1240	Característico al producto.	Cumple
Yema	NTC 1240	Deforma esférico, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme.	Cumple
Clara o albumen	NTC 1240	Viscoso, limpia, consistente firme, de aspecto homogeneo.	Cumple

Anolisis y resul4odo emi4ido en procera en planta de clasificacion

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisio Especifico	Norma	Criterio de oceptocién	R•ruBodo
Cáscara	NTC |240	Enlera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Cumle
Cáscara	NTC 1240	Limpio (con presencia suciedad en undreo menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara).	Cumpic
Cáscara	INTERNA	Limpio 100% para producto de distribución.	Cumple
Coscara	NTC 1240	Color(colorcorrecto)%cosspendtendodelprotocolovo)	Cumple

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisifo Microbiologico	Norma	Criteria de oceptocién	Resugodo
Deteccidn de Salmonella (anolisis al contenido interno del huevoi	NTC 1240	Ausencio.	Cumpe

Analisis y resultado emitido en proce a en planta de clasificacidn

REQUISITOS GENERALES

Requisitos generales	Norma	Crd•rio de oceplocién	Roaulfodo
Empaques	INTERNA	Empaa ue nuevo, s1n dollos esiucturales.	
Trazobil•dad	INTERNA	Cocligo cle rostrea legible.	
Rofulado	RK 5109	Rotulado (cuando oplique) segi'n criterion establecidos par resolucion.	1240

RssvBodo

APROBO: MVZ FERNANDO SANABRIA NARANJO MATRICULA PROFESIONAL•0f 04t

DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS
NIT.1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Cl 3 No. 2-50 Chimita -Girón
3124509 642 - 3004478 774

13918

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad	Código: FRAC-740 Versión: 01

producto - LECHE ENTERA UHT ALQUERIA
Referencia 1100 ML
Fecha de producción 01-feb-25
Fecha de vencimiento 23-mar-25
Lote 23-mar-2025

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO DE LA LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T: (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D: (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopio Decreto 616	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,8	0,130	6,79	1,0331	12,98	9,17	-0,524	CARACTERISTICO	LIBERADO

RESULTADOS CONTAMINANTES *

MEI Acos PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo, cadmio, arsenico,mercurio	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
No Detectado	No Detectado	No Detectado	No Detectado	No Detectado

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO AVENA UHT

FISICO QUIMICOS Y SENSORIALES

MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS GRASOS NO LACTEOS %m/m	DENSIDAD	PEROXIDASA	FOSFATASA	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO	pH	VISCOSIDAD	SENSORIAL [COLOR,OLOR,SABOR]
1,9	13,52	1,052	NEGATIVA	NEGATIVA	0,088	6,68	906	CARACTERISTICO

MICROBIOLOGICOS

ESTERILIDAD COMERCIAL EN 10 DIAS A 35-55°C	SATISFACTORIO

* Se realiza Por cronograma del plan HACCP
VALIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

ESPECIALISTA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Aryli Paba Rincón

COORDINADORA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Enedy Guarín Lizarazo

13919

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500814

Fecha de emisión: 2025-01-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-15 - 09:49:16
Cadena Custodia	17311
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 (+)	Pulpa de Guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-15	**No. de Muestra**	2500814
Fecha de análisis	2025-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-10 °C
Lote (+)	L/VEN: AGO 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Trazabilidad interna producto: 08/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

13920

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500814

Fecha de emisión: 2025-01-23

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESÚS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13921

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500813

Fecha de emisión: 2025-01-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-15 - 09:40:10
Cadena Custodia	17310
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 (+)	Pulpa de Guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-15	**No. de Muestra**	2500813
Fecha de análisis	2025-01-15	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-10 °C
Lote (+)	L/VEN: JUL 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	JUL 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Trazabilidad interna producto: 08/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500813

Fecha de emisión: 2025-01-23

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13923

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500824

Fecha de emisión: 2025-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-20 - 09:55:27
Cadena Custodia	17307
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 (+)	Pulpa de Fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-20	No. de Muestra	2500823
Fecha de análisis	2025-01-20	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-10 °C
Lote (+)	L/VEN: JUL 2026	Fecha Vencimiento (+)	JUL 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	Trazabilidad interna producto: 16/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

13924

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500824

Fecha de emisión: 2025-01-29

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13925

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500823

Fecha de emisión: 2025-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
Tel/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-20 - 09:50:24
Cadena Custodia	17306
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 (+)	Pulpa de Fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-20	**No. de Muestra**	2500823
Fecha de análisis	2025-01-20	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-10 °C
Lote (+)	L/VEN: JUL 2026	**Fecha Vencimiento (+)**	JUL 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	Trazabilidad interna producto: 16/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

13926

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500823

Fecha de emisión: 2025-01-29

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13927

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2422863

Fecha de emisión: 2024-10-31

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
T lx	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2024-11-08 - 11:56:33
Cadena Custodia	15800
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 (+)	Pulpa de Tomate de Árbol		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-31	No. de Muestra	2422863
Fecha de análisis	2025-01-31	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	MAY 2026	Fecha Vencimiento (+)	MAY 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	1000 - 3000
E. coli*	UFC/mL	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos y Levaduras*	UFC/mL	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	100 - 200

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe 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.

13928

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2422863

Fecha de emisión: 2024-10-31

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.2

AUTORIZAN:

JESUS ARGUELLO MENDOZA/ ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Angelica Ramirez B

ANGELICA RAMIREZ / DIRECCIÓN TÉCNICA

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13929

INOQUALAB
ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500822

Fecha de emisión: 2025-01-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
T ax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-20 - 09:50:24
Cadena Custodia	17306
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 (+)	Pulpa de Tomate de Árbol		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-15	No. de Muestra	2500822
Fecha de análisis	2025-01-15	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-10 °C
Lote (+)	JUL 2026	Fecha Vencimiento (+)	JUL 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	Trazabilidad interna producto: 17/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
Aerobios mesófilos*	UFC/mL	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	<10	1000 - 3000
E. coli*	UFC/mL	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	< 10
Mohos y Levaduras*	UFC/mL	AOAC performance tested 100401(Compact Dry)	1	<10 mohos, <10 levaduras	100 - 200

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 item "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.

13930

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500822

Fecha de emisión: 2025-01-23

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:
Resolución 1407/2022 - 5.2

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13931

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501472

Fecha de emisión: 2025-01-28

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Car	Gerente
	+573209394557
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Fecha y Hora	2025-01-22 - 10:00:00
Cadena Custodia	17446
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 (+)	Pulpa de fruta congelada variedad piña		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-22	No. de Muestra	2501472
Fecha de análisis	2025-01-24	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	7 °C
Lote (+)	02	Fecha Vencimiento (+)	25/06/2025
Fecha Elaboración (+)	22/01/2025	Proveedor (+)	NA
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	30	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohibe 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.

13932

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501472

Fecha de emisión: 2025-01-28

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13933

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501932

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573209394557
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	
Fecha y Hora	2025-01-28 - 15:22:13
Cadena Custodia	17556
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 (+)	Pulpa de lulo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-28	No. de Muestra	2501932
Fecha de análisis	2025-01-28	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	5 °C
Lote (+)	04	Fecha Vencimiento (+)	28/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501932

Fecha de emisión: 2025-02-03

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

TSUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13935

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	06 de febrero de 2025	Hora inicio: 10:00 am	Hora finalización:
Lugar	Calle 28 #14-58 Barrio Centro- Bodega del operador UT NUTRIPAE25		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución semana 4, la cual corresponde del 10 al 14 de febrero del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:10 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Fernando Matallana, Laura Castellanos, Hery Sánchez y Silvio Samper, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio (RPS) almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal Nutripae25, Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana cuatro (4) de ejecución la cual corresponde su entrega del 10 al 14 de febrero del 2025

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana cuatro (4) en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, para la semana del 10 al 14 de febrero del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 10	MARTES 11	MIERCOLES 12	JUEVES 13	VIERNES 14
	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN CUBOS
LEGUMINOSA SECA		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	MACARRONES EN SALSA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Educación · Alcaldía de Bucaramanga · Alimentos para Aprender · PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

Fruta para jugo: • Guayaba • Tomate de árbol Frutas enteras: • Manzana • Durazno	Proteína de origen animal: • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Yuca	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maíz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Panela • Avena en hojuela • Canela • Arequipe o dulce de leche	Sazonadores: • Pimienta negra molida • Paprika • Tomillo molido • Levadero o polvo de hornear Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Tomate rojo • Cilantro

2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 Proteína de origen animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
PECHUGA DE POLLO	Proveedor: Comercializadora SS Santander S.A.S Lote: 00125016 Fv: 16 ENE 2026 Fb: 16 ENE 2025 Fe: 18 ENE 2025		Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Documentación completa.	
QUESO DOBLE CREMA, SEMIDURO, SEMIGRASO, TIPO CAMPESTRE	Proveedor: Comercializadora SS Santander S.A.S Marca: Quintalac Lacteos Lote: 0032 F-O Fv: 10/03/2025	390 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Documentación completa	

13937

Educación

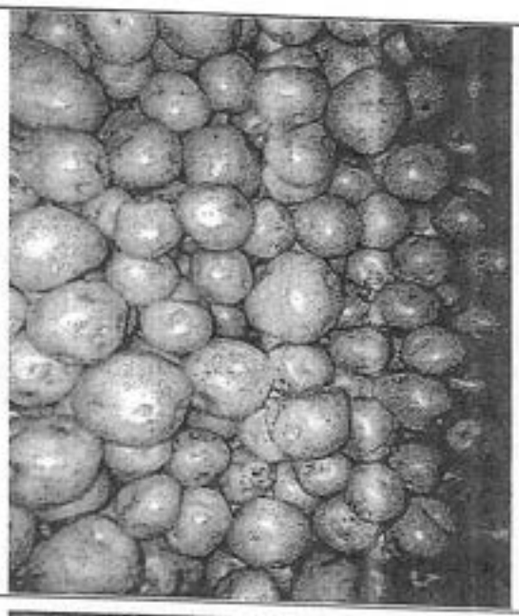
Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PAPA CRIOLLA (CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA)	550 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
YUCA COMUN (YUCA FRITA-BOLITAS DE YUCA)	803 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

13938

Educación

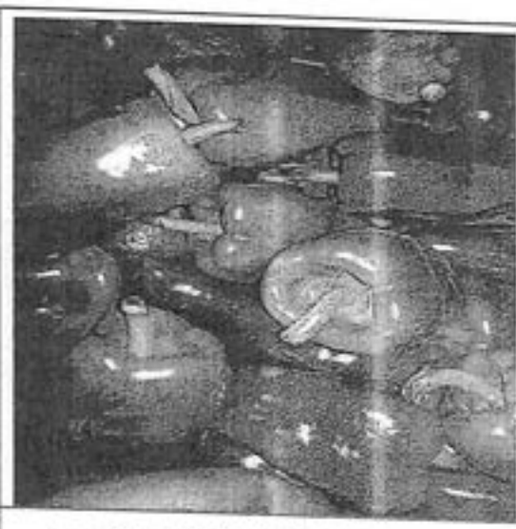
Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PIMENTON	107 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
REPOLLO BLANCO	430 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
ZANAHORIA	443 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	

13939

Educación

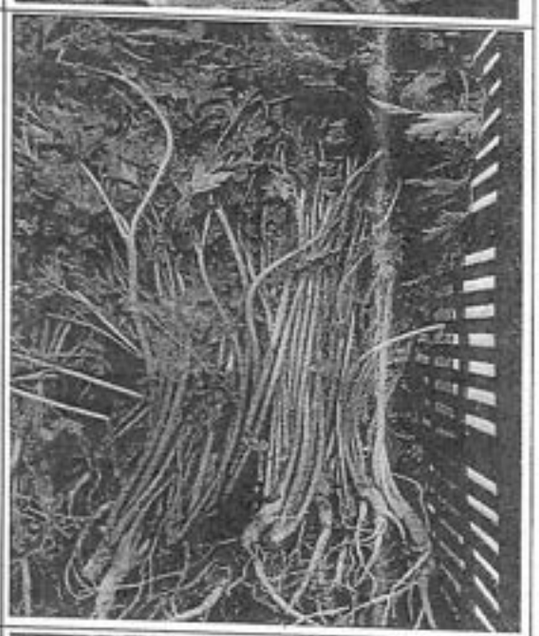
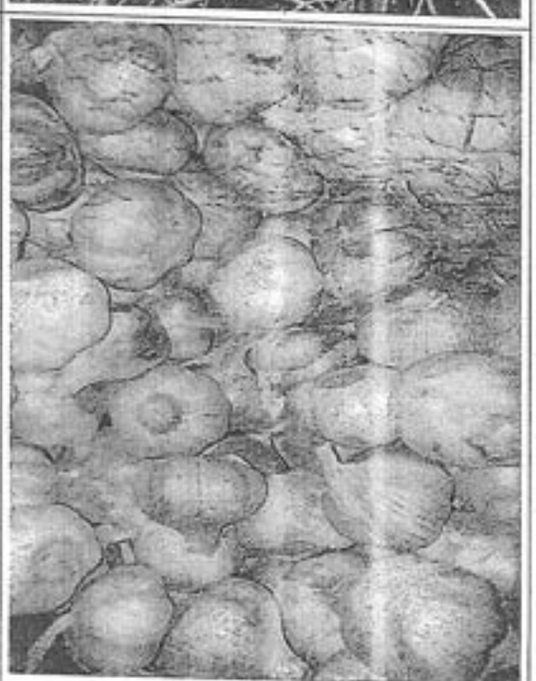
Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

LECHUGA	195 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	
PEREJIL	25 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	
AJO	72 kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Observaciones Generales:

- La verificación de la fruta de entrega diaria se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana)

Productos en existencia:
- Panela: 22 unidades
- Tomillo: 15 unidades

Pendientes:

-Certificado de calidad y/o microbiológico del queso crema

Siendo las 3:40 de la tarde se finaliza verificación de bodega y se socializa el acta

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entrega certificados microbiológicos del queso doble crema	U.T NUTRIPAE 25	7/02/2025

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Silvio C. Samper Osorio	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Nutricionista	scsamper@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera	U.T NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	Jhon Jairo Mancera.

13941

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA: 16/01/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO: 27/01/2025

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	16 de ene de 26	B00125016	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	n	m	M	C
	3	500	1100	1	3	100	1000	1		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 10^1
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
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: laboratoriocalidad@macpollo.com

13942

PRO CALIDAD

LABORATORIO PROCALIDAD SAS
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
CAPACITACION ASESORIA TECNICA

REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLOGICOS

REGISTRO No.	CIUDAD	FECHA EMISION INFORME
F 22838	BOGOTA	2025-02-10

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE:LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S	DIRECCION:CALLE 101# 70 C -44
RESPONSABLE:CARLOS ZORRO	
SOLICITADO:CLIENTE	

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

*Descripcion item de ensayo:QUESO DOBLE CREMA

FECHA TOMA	HORA	*FECHA PRODUCCION	*LOTE NO.	*FECHA DE VTO.	PUNTO DE TOMA	T. TOMA. C°
2025-02-03	08:00:00	2025-01-31	0032 F-O	2025-03-10	CUARTO FRIO	5.2°

PROVEEDOR	*MANIPULADOR	EMPAQUE	PESO	T C° LLEGADA
LACTEOS LUZ SVC CANADA ZOMAC SAS	NO APLICA	BOLSA ESTERIL	250g	6.0°C

OBSERVACIONES:ITEM RECOGIDO SEGUN PROGRAMACION

INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS

FECHA ANALISIS	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
2025-02-06	20.5°C	50%

ANALISIS	METODO	UNIDAD	PARAMETRO	RESULTADO
RECUENTO DE E. COLI	MICROVAL 2008LR04/05 (MV0606-004LR)/MV0806-005LR	UFC/g o mL	< 10 - 100	<10
RECUENTO DE ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO	ICMSF Vol 1 Ed 2 Met 1	UFC/g o mL	< 100 - 1.000	<100
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF Vol 1 Ed 2 Met 1	UFC/g o mL	100 -500	<10
DETECCION DE SALMONELLA SPP.	NF VALIDATION BRD07/11-12-/05	P/A en 25g o mL	AUSENCIA	AUSENCIA
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES.	NF VALIDATION BRD 07/04-09/98	P/A en 25g o mL	AUSENCIA	AUSENCIA

TECNICA:AL AZAR

CONCLUSIONES:ITEM DE ENSAYO ANALIZADO BAJO RESOLUCION 1407/2022

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA EL ITEM DE ENSAYO ANALIZADO PROHIBIDA SU REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL.
LABORATORIO PRO-CALIDAD SAS NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACION
*INFORMACION SUMINISTRADA POR EL CLIENTE. LABORATORIO PROCALIDAD SAS NO SE HACE RESPONSABLE POR LA INFORMACION OTORGADO POR EL CLIENTE
CUALQUIER INTERPRETACION O CONCLUSION BASADA EN EL REPORTE DE RESULTADOS DEBE HACERSE BAJO LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL CLIENTE

**********FIN REPORTE**********

REVISADO Y AUTORIZADO POR

ADRIANA PULIDO RUIZ
DIRECCIÓN TÉCNICA

PRO CALIDAD

Carrera 25 No. 50-55 Of. 101 Tel.235 25 47 Cel: 310 301 22 64 Bogota D.C. E-mail: info@pro-calidad.com.co

Para verificar la validez de este certificado llamar a los numeros telefonicos mencionados anteriormente

13943

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	12 febrero de 2023	Hora inicio: 10:00 am	Hora finalización: 05:30 pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución semana 5, la cual corresponde del 17 al 21 de febrero del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Marffa Edith Rodríguez, Janneth Trujillo y Clara Hernández, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio (RPS) almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal, NUTRIPAE 25 Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana cinco (5) de ejecución la cual corresponde su entrega del 17 al 21 de febrero del 2025

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana cinco (5) en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, para la semana del 17 al 21 de febrero del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN CUADROS GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	POLLO SUDADO CON PAPA	HUEVO PERICO
LEGUMINOSA SECA			FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS
CEREALES	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTÓN
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL SUDADO	AREPA DE MAIZ
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA	TOMATE EN RODAJAS
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA PASTA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN RPT
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	-	AGUA

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento Almuerzo

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Platano maduro • Platano verde • Papa comun • Papa criolla	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton • Espinaca • Repollo Blanco • Remolacha • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Ajo	Abarrotes: • Arroz Blanco • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Pastas alimenticia (spaguetis o macarron) Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano Paprika	Pulpa de fruta: • Mora • Mango • Naranja • Banano • Maracuyá Fruta Entera • Piña

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	JUGO DE MORA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
Alimento proteico	CARNE DE CERDO EN BISTEC	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
Cereal acompañante	AREPA DE MAIZ		CROQUETA DE PLATANO MADURO		AREPA DE MAIZ
Fruta	-	PERA		MANDARINA	
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

13945

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

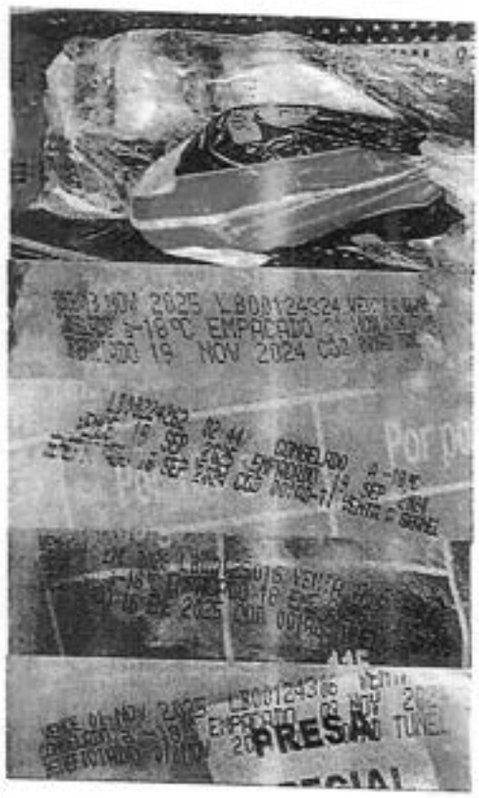
Fruta para jugo: • Mora • Banano Frutas enteras: • Pera • Mandarina	Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Carne de cerdo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino. • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Plátano maduro	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Bocadillo • Panela • Avena en hojuela • Levadura biológica o polvo de hornear • Canela	Sazonadores: • Pimienta negra molida • Paprika Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Pimentón • Tomate

2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 Proteína de origen animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE CERDO	Proveedor: LA CARNICERÍA BUTCHERSHOP SAS Marca.La Fazenda Lote:031 Fv:01/03/2025 FB: 30/01/2025 FE: 31/01/2025 Marca.La Fazenda Lote2:032 Fv:02/03/2025 FB: 31/01/2025 FE: 01/02/2025 Marca.La Fazenda Lote3:034 Fv:04/03/2025 FB: 01/02/2025 FE: 03/02/2025 Marca; La carniceria BUTCHERSHOP Lote4:3250210 Fv:12/03/2025 FB: 01/02/2025 FE: 10/02/2025	537,90 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PECHUGA DE POLLO	Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Marca; AVIDESA MACPOLLO SA Lote: B00125016 FV:16/01/2026 FB:16/01/2025 FE:18/01/2025 Marca; AVIDESA MACPOLLO SA Lote: LB00124306 FV:01/11/2025 FB:01/11/2024 FE:03/11/2024 Marca; AVIDESA MACPOLLO SA Lote: LB00224262 FV:18/09/2025 FB:18/09/2024 FE:19/09/2024 Marca; AVIDESA MACPOLLO SA Lote: LB00124324 FV:19/11/2025 FB:19/11/2024 FE:21/11/2024	1.460,80 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura y microbiológicos	
HUEVO DE GALLINA AA X30	Proveedor: TITO Lote:9457 Fv:16/03/2025	9330 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Certificado de calidad	

13947

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

QUESO DOBLE CREMA	Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Marca: Qunitalac Lácteos Lote:0039F-0 Fv:18/03/2025 Presentación de 1000gr y 500gr	460.5 kilos	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en cajas y sobre estibas Se adjunta remisión y/o factura Pendientes microbiológicos	
LECHE EN POLVO ENTERA	Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Marca: Fotileche Lote:200125 Fv:19/01/2026 Lote:101224 Fv:09/12/2025 Presentación de 380gr	660 unidades por 380gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas y sobre estibas Se adjunta remisión y/o factura Pendientes microbiológicos	
LECHE LIQUIDA ENTERA UHT	Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Marca: La Mejor Lote:08JG3 Fv:16/04/2025 Lote:03JT1 Fv:11/04/2025 Presentación de 380gr	540 unidades de 1100ml	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas y sobre estibas Se adjunta remisión y/o factura Se adjunta soportes microbiológicos	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentos para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

2.2 Pulpa de frutas

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
PULPA DE FRUTA MARACUYA	Proveedor: NEOFRUT Presentación: 1kg Lote/vence: JUL 2026	442 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Pendientes microbiológicos	
PULPA DE FRUTA BANANO	Proveedor: FRUTOS SH Marca: Empulpate Presentación: 1000gr Lote: 090225 Fv :071025	508.4 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Pendientes microbiológicos	
PULPA DE FRUTA MANGO	Proveedor: FRUTOS SH Marca: Empulpate Presentación: 1000gr Lote: 06 Fv :250625	442.6 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Pendientes microbiológicos	
PULPA DE FRUTA MORA	Proveedor: FRUTOS SH Marca: Empulpate Presentación: 1000gr Lote: 070225 Fv :071025	442.68 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Pendientes microbiológicos	

13949

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alvan los Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

2.3 Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
LENTEJA	Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Marca: Comercial de grano JR Presentación: 500gr Lote:080125 FV:08jul2025	350 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
CHOCOLATE	Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Marca: Colosal. Presentacion:500gr Lote:130125 FV: 130726	35 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
MARGARINA	Marca: Sabrina Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Presentacion:125gr Lote: L6221224M3 FV: 25-jul-2025	310 unidades por 125 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PASTAS-SPAGUETTIS	Marca: LA NIEVE Proveedor: Comercializadora SS Santander SAS Presentación: 250G Lote :46 Fv 16nov25 Lote :50 Fv 10diciembre25 Lote :24 Fv 06enero26 Lote :52 Fv 29 diciembre25 Lote :23 Fv 06enero26	72undpor 250grm	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
HARINA DE MAIZ BLANCO	Marca: Arepa Arepa Proveedor: Comercial de granos internacional S.A.S Presentación: 500gr Lote: L307 FV: 20/ENERO/2026 Lote: L103 FV: 16/ENERO/2026 Lote: L104 FV: 16/ENERO/2026 Lote: L308 FV: 20/ENERO/2026	1152 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
HARINA DE TRIGO FORTIFICADA	Marca: San Miguel Proveedor: Comercial de grano internacional S.A.S Presentación: 500 gr Lote:150394511 FV: 08/08/25 Lote:150414511 FV: 10/08/25	350 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

ACEITE DE SOYA	Marca: IDEAL Proveedor: Comercializadora SS Santander S.A.S Presentación: 100ml Lote:06/02/25 FV: 071225 Lote:31/01/25 FV: 01/12/25 Lote:10/12/25 FV: 11/12/25	504 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
AVENA EN HOJUELA PRECOCIDA	Marca: Fortiavena Proveedor: Comercial de grano internacional S.A.S Presentación: 250gr Lote:07 02 2025 FV: 06feb 2026	48Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
SAL	Proveedor: Comercial de grano internacional S.A.S Marca: JR Presentación: 500gr Lote:27/12/24	150 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

ARROZ	Proveedor: Comercial de grano internacional S.A.S Marca: DIANA Presentación: 500gr Lote: LE03A FV: 16 012026 Lote: LE10A FV: 17 012026 Lote: LY12 FV: 18 012026 Lote: LE05A FV: 17 012026 Lote: LE09A FV: 16 012026 Lote: LE06A FV: 17 012026 Lote: LE04A FV: 16 01202 Lote: LY11 FV: 18 012026 Lote: LE03A FV: 17 012026 Lote: LE05A FV: 19 012026 Lote: LE04A FV: 17 012026 Lote: LE10B FV: 21 012026 Lote: LE05A FV: 21 012026 Lote: LE03A FV: 21 012026 Lote: LE09B FV: 21 012026 Lote: LE04B FV: 21 012026 Lote: LE08A FV: 21 012026 Lote: LE09A FV: 21 012026 Lote: LE07A FV: 21 012026	2223 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
AZUCAR	Marca: Incauca Proveedor: Comercial de granos internacional S.A.S Presentación: 500gr Lote: L241224 FV 241226 Lote: L231224 FV 231226	675 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprende ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PANELA	Marca: Caña Santa Proveedor: Comercial de granos internacional S.A.S Presentación: 500gr Lote: 03022025 FV :03082025	384 unidades de 500grm Fv	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
BOCADILLO EN LONJA	Marca: San Valentín Proveedor: Comercial de granos internacional S.A.S Presentación: 400gr Lote: 706 FV :08082025	10 unidades por 400 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencia los productos en buenas condiciones de calidad, no se evidenciaron novedades, almacenamiento en estibas a temperatura ambiente, y en congelación y refrigeración.
- Se recibe microbiológicos de la leche liquida marca La mejor, pechuga de pollo, certificado de calidad del huevo.
- Queda pendiente los microbiológicos de la carne de cerdo, queso doble crema, leche en polvo entera y las pulpas de Empulpate y Neofrut.
- Queda pendiente por verificación los productos: carne de res, frijol y el Fruver, los sazonadores.
- Se evidencia que el Operador tiene remanente de los siguientes sazonadores: pimienta 234 unidades, paprika 4.437 unidades, polvo de hornear 2.006 unidades.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente envió de los microbiológicos de los productos alto riesgo y pulpas	UT NUTRIPAE 25	15/02/2025

13954

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación Aprender	SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Clara Hernández	SEB-PAE	Apoyo técnico	clhernandezm@bucaramanga.gov.co	Clara Hernández
Marffa Rodríguez	SEB-PAE	Profesional de Apoyo	merodriguez@bucaramanga.gov.co	
Janneth Trujillo	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Jhon Mancera Rodríguez	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	Nutripae25@gmail.com	JHON JAIRO MANCERA R.

13955

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 4 (10 A 14 FEBRERO 2025)							Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS			SI	NO	
4/02/2025	CARNE DE CERDO	LA FAZENDA	LA carnucería Butcher Shop	024	22/02/2025	251.65	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
4/02/2025	CARNE DE CERDO	LA FAZENDA	LA carnucería Butcher Shop	023	21/02/2025	251.65	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
4/02/2025	CARNE DE CERDO	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	LA carnucería Butcher Shop	3250203	05/03/2025	25.47	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
4/02/2025	CARNE DE RES	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP	LA carnucería Butcher Shop	1250203	05/03/2025	604.7	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
4/02/2025	PULPA TOMATE DE ARBOL	NEOFRUT	Neofrut	MAY 2026	MAY 2026	250	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	8		0	X		
4/02/2025	PULPA TOMATE DE ARBOL	NEOFRUT	Neofrut	JUL 2026	JUL 2026	250	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
4/02/2025	PULPA FRESA	NEOFRUT	Neofrut	JUL 2026	JUL 2026	434	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	x		
4/02/2025	PULPA GUAYABA	NEOFRUT	Neofrut	JUL 2026	JUL 2026	250	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	0		0	x		
4/02/2025	PULPA GUAYABA	NEOFRUT	Neofrut	AGO 2026	AGO 2026	250	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
4/02/2025	PULPA PIÑA	COMERCIALIZADORA DE FRUTOS SH	COMERCIALIZADORA DE FRUTOS SH	02	25/06/25	434.28	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
4/02/2025	PULPA LULO	COMERCIALIZADORA DE FRUTOS SH	COMERCIALIZADORA DE FRUTOS SH	04	28/06/25	434.28	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C		0	x		
4/02/2025	HUEVOS	TITO	Tito	9449	08/Marzo/2025	10200	LB	C	C	C	C		C	C	C	C		0	x		

13956

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 4 (10 A 14 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
4/02/2025	CHOCOLATE	COLOSAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	29/10/24	29/04/26	35	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	ACEITE DE SOYA	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	29/01/25	29/11/25	672	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1572	09/MAY/26	63	90 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	ALMIDON DE MAIZ, CRUDO	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	1902	24/MAY/26	62	90 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	AVENA EN HOJUELAS, PRECOCIDA	FORTIAVENA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	131224	10/DIC/2025	48	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	AZUCAR BLANCO, GRANULADO	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	231224	231226	387	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	AZUCAR BLANCO, GRANULADO	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	241224	241226	388	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	307	20 ENE 26	24	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	104	16 ENE 26	24	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	103	16 ENE 26	24	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	HARINA DE MAIZ BLANCO PRECOCIDA	AREPA REPA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	308	20 ENE 26	24	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	PASTA MACARRON	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	44	03/NOV/25	600	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	PASTA MACARRON	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	45	04/NOV/25	600	250 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

13957

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 4 (10 A 14 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
4/02/2025	LECHE ENTERA LIQUIDA	ALQUERIA	FRESKALECHE	23 MAR 2025	23 MAR 2025	170	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	LECHE ENTERA LIQUIDA	ALQUERIA	FRESKALECHE	30 MAR 2025	30 MAR 2025	170	LT	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	FRIJOL RADICAL	COMERCIALIZADORA DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	29/01/25	29/JUL/2025	325	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
4/02/2025	LENTEJA	COMERCIALIZADORA DE GRANOS JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	12/12/24	12/JUN/2025	325	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	LECHE EN POLVO ENTERA	COSMOLAC	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	010225	01-02-26	750	LB	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	MACARRON	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	34	21/AGO/25	1200	125 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	AREQUIPE	PROLECHE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	2824	05/JUN/25	20	220 GR	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	QUESO DOBLE CREMA	QUINTALAC LACTEOS	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	0032 F-O	10/03/2025	390	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	AJO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	72	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	CEBOLLA CABEZONA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	795	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	CEBOLLA JUNCA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	85	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	CILANTRO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	35	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	LECHUGA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	195	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	PAPA CRIOLLA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	550	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

13958

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 4 (10 A 14 FEBRERO 2025)

VERSION 1

2/01/2025

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumplo con condiciones de Calidad		Responsable de la verificación
								ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
6/02/2025	PAPA SABANERA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	600	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	PEPINO COHOMBRO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	725	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	PEREJIL	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	25	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	PIMENTON VERDE	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	107	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	PLATANO MADURO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	970	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	REPOLLO BLANCO	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	430	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	TOMATE	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	940	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	YUCA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	803	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	ZANAHORIA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	433	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	LIMON	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	210	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	PIÑA	N/A	INVERSIONES AGROLOGISTICAS DE COLOMBIA SAS	N/A	N/A	110	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
6/02/2025	PECHUGA	MACPOLLO	MACPOLLO	LB00125016	16 ENE 2026	1339.58	KG	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

13959

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108841
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA FAZENDA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	31
Fecha de vencimiento	01-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	10-02-2025 16:00:00
Fecha de Análisis	10-02-2025

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
E. coli	Ausencia	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458

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: 3326520

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

13960

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108842
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA FAZENDA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	32
Fecha de vencimiento	02-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	10-02-2025 16:00:00
Fecha de Análisis	10-02-2025

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: 3326523

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

13961

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108843
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA FAZENDA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	34
Fecha de vencimiento	04-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	10-02-2025 16:00:00
Fecha de Análisis	10-02-2025

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: 3326526

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

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

13962

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	108839
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250210
Fecha de vencimiento	12-03-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	10 02-2025 16:00:00
Fecha de Análisis	10-02-2025

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: 3326514

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

13963

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

ISTRIBUIDORA:	GIRÓN
RODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
ECHA TOMA DE LA IUESTRA:	16/01/2025
ECHA DE EMISIÓN ERTIFICADO:	27/01/2025

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	16 de ene de 26	B00125016	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
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: laboratoriocalidad@macpollo.com

13964

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

ISTRIBUIDORA:	GIRÓN
RODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
ECHA TOMA DE LA IUESTRA:	13/01/2025
ECHA DE EMISIÓN ERTIFICADO:	25/01/2025

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*
353	01 de nov de 25	B00124306	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

Resolución	n	m	M	C	n	m	M	C			n	m	M	C
402	3	500	1100	1	3	100	1000	1	Ausente en 25g	Concepto 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
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: laboratoriocalidad@macpollo.com

13965

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

STRIBUIDORA:	GIRÓN
RODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
ECHA TOMA DE LA UESTRA:	18/01/2025
ECHA DE EMISIÓN ERTIFICADO:	30/01/2025

Tabla de Resultados

ÓDIGO DE UESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	18 de sep de 25	B00224262	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
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: laboratoriocalidad@macpollo.com

13966

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

STRIBUIDORA:	GIRÓN
ODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
CHA TOMA DE LA JESTRA:	20/01/2025
CHA DE EMISIÓN RTIFICADO:	01/02/2025

Tabla de Resultados

ÓDIGO DE JESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	19 de nov de 25	B00124324	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
Avidesa Mac Pollo S.A	A granel	Azar

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

KM 1 Vía Café Madrid - Palenque Teléfono: 6076496802 E-mail: laboratoriocalidad@macpollo.com

13967

CERTIFICADO DE CALIDAD
GESTION DE CALIDADD E INOCUIDAD

FORMATO CC-DA-001 01-01-1021

HUEVOS TITO

Descripción del producto:

El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposicion de la gallina. Es completo en todos los nutrientes requeridos por el ser humano para el desarrollo de sus funciones biológicas: se presenta al consumidor en su estado natural sin someterlo a ningún proceso industrial que pueda alterar o modificar sus características naturales.

INFORMACIÓN		GENERAL
Lote de producto:	9457 ✓	9457 ✓
Fecha de producción:	11 de Febrero del 2025 ✓	11 FEBRERO 2025
Fecha de vencimiento:	16 de Marzo del 2025 ✓	16 MARZO 2025

CLASIFICACION

Baferencio de producto	Norma de	Crifario de oceplocion	RsevBodo
Huevo A Rojo	NTC 1240	60.0 a 66.9 gramos	Cumle

Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación

REQUISITOS SENSORIALES

kequisko consoriol	Norma	Criterio de aceptación	ResuPodo
Olor	NTC 1240	Caracteristico al producto.	Cumple
Yema	NTC 1240	De forma esférico, de contorno ligeramente definido y centrada, y de color uniforme.	Cumple
Clara o albumen	NTC 1240	Viscoso, limpia, consistente firme, de aspecto homogeneo.	Cumple

Anolisis y resul-todo emi4ido en procera en planta de clasificacion

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisio Especifico	Norma	Criterio de oceptocién	R•iuRodo
Cáscara	NTC 1240	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Cumle
Cáscara	NTC 1240	Limpio (con presencia suciedad en undreo menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara).	Cumple
Cáscara	INTERNA	Limpio 100% para producto de distribución.	Cumple
Coscara	NTC 1240	Co.or[illegible]	Cumple

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

Requisifo Microbiologico	Norma	Criteria de oceptocién	Resugodo
Detección de Salmonella (anolisis al contenido interno del huevo)	NTC 1240	Ausencio.	Cumpe

Analisis y resultado emitido en proce a en planta de clasificación

REQUISITOS GENERALES

Requisilos generales	Norma	Crd•rio de oceplocién	Roaulfodo
Empaques	INTERNA	Empaa ue nuevo, s1n dofios esku cturales.	1240
Trazobilidad	INTERNA	Codigo cle rosfres legible.	
Rofulado	RK 5109	Resolución (cuando oplique) segrln criterion establecidos par	

RsevBodo

APROBO: MVZ FERNANDO SANABRIA NARANJO MATRICULA PROFESIONAL-Of 041 [illegible]

DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS
NIT.1.098.745.711-3 RESPONSABLE
Cl 3 No. 2-50 Chimita -Girón
3124508 642 - 3004478 774

13968

PRO CALIDAD

LABORATORIO PROCALIDAD SAS
ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
CAPACITACION ASESORIA TECNICA

REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLOGICOS

REGISTRO No.	CIUDAD	FECHA EMISION INFORME
F 23016	BOGOTA	2025-02-22

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE:LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S	DIRECCION:CALLE 101# 70 C -44
RESPONSABLE:CARLOS ZORRO	
SOLICITADO:CLIENTE	

INFORMACION ITEM DE ENSAYO

*Descripcion item de ensayo:QUESO DOBLE CREMA

FECHA TOMA	HORA	*FECHA PRODUCCION	*LOTE NO.	*FECHA DE VTO.	PUNTO DE TOMA	T. TOMA. C°
2025-01-31	01:54:00	2025-02-08	0039-F-O	2025-03-18	PRODUCCION	4°C

PROVEEDOR	*MANIPULADOR	EMPAQUE	PESO	T C° LLEGADA
LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S	NO APLICA	AL VACIO	200g	5.0°C

OBSERVACIONES:ITEM DE ENSAYO TOMADO SEGUN PROGRAMACION

INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS

FECHA ANALISIS	TEMPERATURA	HUMEDAD RELATIVA
2025-02-19	20.9°C	58%

ANALISIS	METODO	UNIDAD	PARAMETRO	RESULTADO
RECUENTO DE E. COLI	MICROVAL 2008LR04/05 (MV0806-004LR)/MV0806-005LR	UFC/g o mL	< 10 - 100	<10
RECUENTO DE ESTAFILOCOCO COAGULASA POSITIVO	ICMSF Vol 1 Ed 2 Met 1	UFC/g o mL	< 100 - 1.000	<100
RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF Vol 1 Ed 2 Met 1	UFC/g o mL	100 -500	<10
DETECCION DE SALMONELLA SPP.	NF VALIDATION BRD07/11-12-/05	P/A en 25g o mL	AUSENCIA	AUSENCIA
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES.	NF VALIDATION BRD 07/04-09/98	P/A en 25g o mL	AUSENCIA	AUSENCIA

TECNICA:AL AZAR

CONCLUSIONES:ITEM DE ENSAYO ANALIZADO BAJO LA RESOLUCION 1407/2022

RESULTADOS VALIDOS UNICAMENTE PARA EL ITEM DE ENSAYO ANALIZADO PROHIBIDA SU REPRODUCCION PARCIAL O TOTAL.
LABORATORIO PRO-CALIDAD SAS NO SE HACE RESPONSABLE POR SU USO INDEBIDO O FALSIFICACION
*INFORMACION SUMINISTRADA POR EL CLIENTE. LABORATORIO PROCALIDAD SAS NO SE HACE RESPONSABLE POR LA INFORMACION OTORGADO POR EL CLIENTE
CUALQUIER INTERPRETACION O CONCLUSION BASADA EN EL REPORTE DE RESULTADOS DEBE HACERSE BAJO LA RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DEL CLIENTE

**********FIN REPORTE**********

REVISADO Y AUTORIZADO POR

ADRIANA PULIDO RUIZ
DIRECCIÓN TÉCNICA

PRO CALIDAD

Carrera 25 No. 50-55 Of. 101 Tel.235 25 47 Cel: 310 301 22 64 Bogota D.C. E-mail: info@pro-calidad.com.co

Para verificar la validez de este certificado llamar a los numeros telefonicos mencionados anteriormente

13969

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.235-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	104566
Empresa	**TROPICAL FRESS S.A.**
Dirección	Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Girón
Producto	Leche En Polvo Entera Fortileche fortificada con Hierro y vitaminas A & D ref. 380 g
Lote De Producción	200125
Fecha de vencimiento:	19/01/26
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiológica
Lugar de Recolección	Planta de Leche
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	20-01-2025 Hora: 10:00
Fecha de Análisis	21-01-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	Menos de 10	Menos de 10	10.000	ufc/g	R. placa P. Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 3	Menos de 3	11	mic/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes Fecales	Menos de 3	Menos de 3	Menos de 3	mic/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	Negativo	Negativo	Negativo	ufc/ 25 g	XLD, cromogenico agar/ISO 16140

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

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: PRUEBA NO COMERCIAL #1

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3261717

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 8303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 7[illegible]722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - C[illegible]

13970

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 08JG3
FECHA DE PRODUCCIÓN: 10/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 16/04/25

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

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 08JG3** con fecha de vencimiento 16/04/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
10/02/25	0	0

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

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

13971

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

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

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

Firma: _____

Diana Paola Carrero.
Líder de Gestión de Calidad.
Pasteurizadora La Mejor S.A.

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

13972

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

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA
LOTE: 03JT1
FECHA DE PRODUCCIÓN: 05/02/25
FECHA DE VENCIMIENTO: 11/04/25

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

Teniendo en cuenta la certificación adquirida, se procede a certificar los siguiente parámetros microbiológicos y fisicoquímicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA **LOTE 03JT1** con fecha de vencimiento 11/04/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	**AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML**	**COLIFORMES TOTALES UFC/ML**
10/02/25	0	0

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

RESULTADOS FISICOQUIMICOS								
ORGANOLEPTICO	**DENSIDAD 1,0295-1,033**	**GRASA MIN 3,0%**	**ACIDEZ 0,13-0,7% ac. Láctico**	**SOLIDOS TOTALES min. 11,20%**	**SOLIDOS NO GRASOS min. 8,20%**	**CRIOSCOPIA -0,530 0,550°H**	**PEROXIDASA neg**	**FOSFATASA neg**
Característico	1,0296	3.0	0,130	11.20	8.20	-0.550	NEG	NEG

13973

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

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

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

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

Firma: _____

Jenny Vianney Cagua Eusse
Microbióloga.
Pasteurizadora la mejor.

13974

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500813

Fecha de emisión: 2025-01-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdron
Cargo	Coordinador calidad
/Fax	+53165234817
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-01-15 - 09:40:10
Cadena Custodia	17310
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 (+)	Pulpa de Maracuya		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-15	No. de Muestra	2500813
Fecha de análisis	2025-01-15	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-10 °C
Lote (+)	L/VEN: JUL 2026	Fecha Vencimiento (+)	JUL 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	Trazabilidad interna producto: 08/01/25

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

13975

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2500813

Fecha de emisión: 2025-01-23

6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGIA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13976

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2503020

Fecha de emisión: 2025-02-13

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
Cel/Fax	+573209394557
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-10 - 15:34:17
Cadena Custodia	17781
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 (+)	Pulpa de banano		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	**No. de Muestra**	2503020
Fecha de análisis	2025-02-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	09/02/25	**Fecha Vencimiento (+)**	07/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	1 Kg	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

13977

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2503020

Fecha de emisión: 2025-02-13

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13978

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501931

Fecha de emisión: 2025-02-03

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+573209394557
E-n	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	
Fecha y Hora	2025-01-28 - 15:22:13
Cadena Custodia	17556
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 (+)	Pulpa de mango		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-28	No. de Muestra	2501931
Fecha de análisis	2025-01-28	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	5 °C
Lote (+)	06	Fecha Vencimiento (+)	25/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

13979

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2501931

Fecha de emisión: 2025-02-03

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13980

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2503019

Fecha de emisión: 2025-02-13

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Nit	1005371466-9
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5
Ciudad	GIRON
Responsable	Johanna Ferreira
Cargo	Gerente
Fax	+573209394557
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-02-10 - 15:34:17
Cadena Custodia	17781
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 (+)	Pulpa de Mora		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-10	**No. de Muestra**	2503019
Fecha de análisis	2025-02-10	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	07/02/25	**Fecha Vencimiento (+)**	07/10/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	1 Kg	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Unidades	Método	+/- U	Resultado	Valor Referencia
E. coli*	UFC/g	AOAC performance tested 110402(compactdry)	1	<10	10 - 100
Listeria monocytogenes*	Ausencia o Presencia / 25g	NordVal International Certificate No: 022 (RAPID'L.mono)	No Aplica	Ausencia	Ausencia

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.

13981

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2503019

Fecha de emisión: 2025-02-13

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

13982

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	13 febrero de 2023	Hora inicio: 7:00 am	Hora finalización: 10:30 am
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución semana 5, la cual corresponde del 17 al 21 de febrero del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 7:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Marffa Edith Rodríguez, Hery Sánchez, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio (RPS) almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal, NUTRIPAE 25 Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana cinco (5) de ejecución la cual corresponde su entrega del 17 al 21 de febrero del 2025

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana cinco (5) en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, para la semana del 17 al 21 de febrero del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN CUADROS GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	POLLO SUDADO CON PAPA	HUEVO PERICO
LEGUMINOSA SECA			FRIJOLES GUISADOS		LENTEJAS GUISADAS
CEREALES	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTÓN
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL SUDADO	AREPA DE MAIZ
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA	TOMATE EN RODAJAS
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA PASTA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN RPT
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	-	AGUA

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Platano maduro • Platano verde • Papa comun • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Espinaca • Repollo • Remolacha • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Habichuela • Lechuga • Maiz tierno • Perejil • Ajo	Abarrotes: • Arroz • Ajo • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Tostadas (miga de pan) • Pastas • Macarrones Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika	Pulpa de fruta: • Mora • Mango • Naranja • Banano • Maracuyá • Fresa • Guayaba • Lulo • Fruta Entera • Piña • Melon • Mango

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 17	MARTES 18	MIERCOLES 19	JUEVES 20	VIERNES 21
	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Bebida con leche	JUGO DE MORA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
Alimento proteico	CARNE DE CERDO EN BISTEC	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
Cereal acompañante	AREPA DE MAIZ		CROQUETA DE PLATANO MADURO		AREPA DE MAIZ
Fruta	-	PERA		MANDARINA	
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

13984

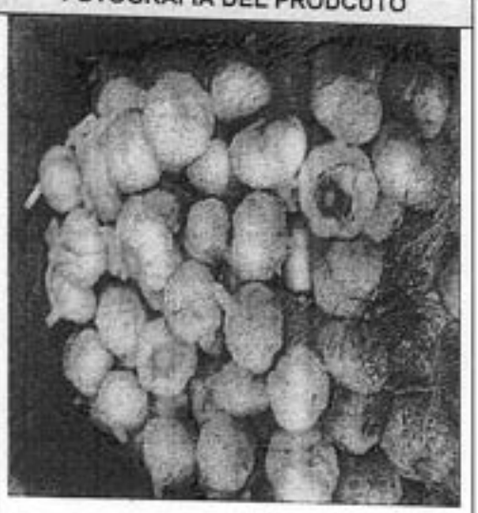
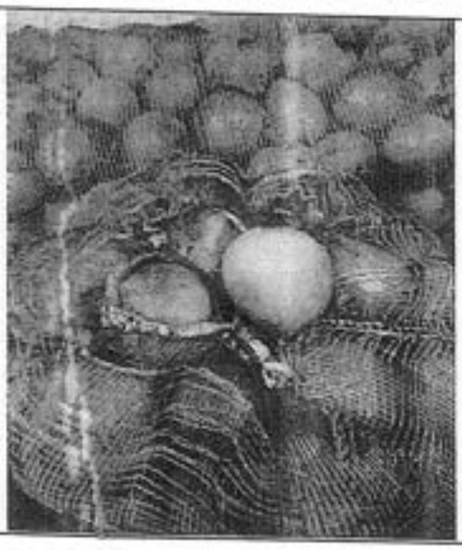
COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

Fruta para jugo: • Mora • Banano • Guayaba • Tomate de árbol • Mango Frutas enteras: • Pera • Mandarina • Manzana • Piña • Durazno	Proteína de origen animal: • Pechuga de pollo • Carne de cerdo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Plátano maduro • Plátano verde • Papa común • Papa criolla • Yuca	Abarrotes: • Harina de maíz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maiz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Bocadillo • Panela • Avena en hojuela • Levadura biológica • Canela • Galleta dulce • Arequipe o dulce de leche	Sazonadores: • Pimienta negra molida • Paprika • Orégano • Tomillo molido Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Cilantro

2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

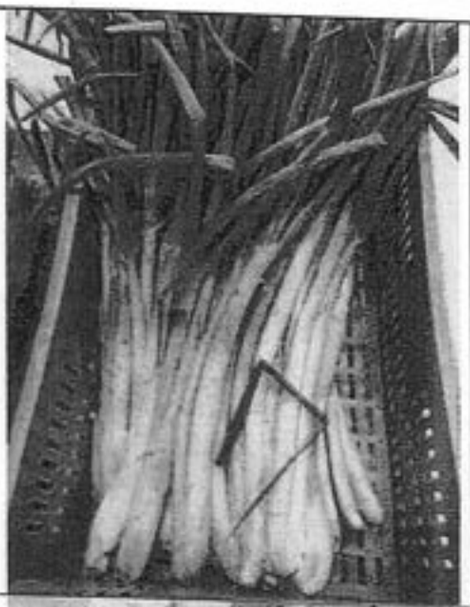
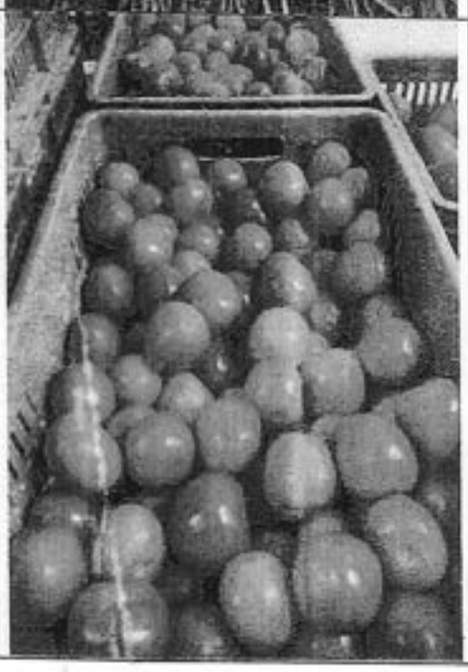
2.1 RTP, Verduras y Frutas:

PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
AJO	45 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	
CEBOLLA CABEZONA	445 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | Aprender

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

CEBOLLA JUNCA	7 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben facturas de compra.	
CILANTRO	39 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.	
TOMATE ROJO	1193 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	

13986

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación Para los que quieren aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PIMENTON ROJO	142 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
REPOLLO	453 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
ZANAHORIA	305 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

REMOLACHA	145 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
ESPINACA	60 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	
PEPINO COHOMBRO	161 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | Aprender

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

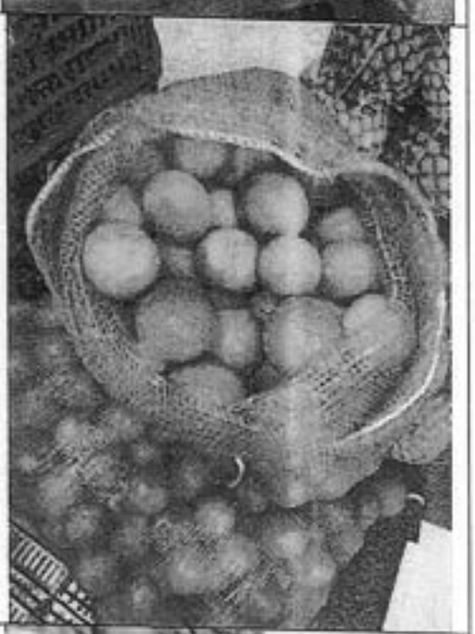
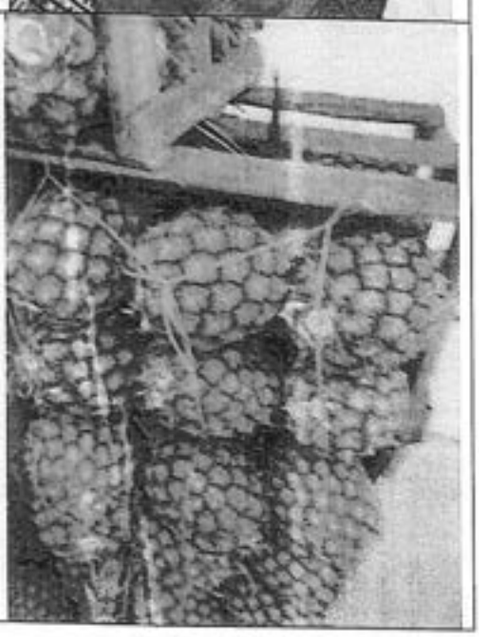
ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PAPA CRIOLLA	743 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto, seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
PAPA SABANERA	693 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto, seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	
PLÁTANO VERDE (PREPARACION)	823 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño; unidades en estado óptimo según lo requerido. Se reciben facturas de compra.	

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación Alimentos para Aprender

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PLÁTANO MADURO (PREPARACION)	127 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño; unidades en estado óptimo según lo requerido. Se reciben facturas de compra.	
LIMON	77 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.	
PIÑA	172 KG	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	

13990

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación Alimentos para Aprender	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

OBSERVACIONES GENERALES:

- La verificación de la fruta de entrega diaria se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana)

- Queda pendiente liberación de los alimentos que hacen parte del menú 19 (carne de res, frijoles y naranja o pulpa de naranja)

Siendo la 10:30 am se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los responsables de la verificación por parte de la Entidad Territorial y del operador del programa

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Hery Sánchez Ramírez	SEB-PAE	Apoyo técnico	Hery.sanchez@bucaramanga.edu.co	
Marffa Rodríguez	SEB-PAE	Nutricionista	merodriguez@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera	UT NUTRIPAE 25	Jefe de calidad	Nutripae25@gmail.com	JHON JAIRO MANCERA

13991

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Fecha	19 febrero de 2023	Hora inicio: 9:10 am	Hora finalización:2:30 pm
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Granada		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución semana 6, la cual corresponde del 24 al 28 de febrero del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Silvio Samper, Giorgy Ríos Moreno, Laura Isabel Castellanos se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio (RPS) almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal, NUTRIPAE 25 Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana seis (6) de ejecución la cual corresponde a la entrega correspondiente del 24 al 28 de febrero del 2025

1. **MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:**

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana seis (6) en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, para la semana del 24 al 28 de febrero del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	PECHUGA ASADAEN CUADROS	CARNE DE RES DESMECHADA	HUEVO EN PERICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
LEGUMINOSA SECA		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PURE DE PAPA CON QUESO	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	MIX DE FRUTAS	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	ENSALADA MIXTA
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RTP	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco • Leche entera en polvo • Leche entera liquida • Crema de leche RTP: • Platano maduro • Platano verde • Papa comun • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Espinaca • Repollo • Remolacha • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Habichuela • Lechuga • Maiz tierno • Perejil • Ajo	Abarrotes: • Arroz • Ajo • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Panela • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Tostadas (miga de pan) • Pastas • Macarrones Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika	Pulpa de fruta: • Mora • Mango • Naranja • Banano • Maracuyá • Fresa • Guayaba • Lulo • Fruta Entera • Piña • Melon • Mango

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

COMPONENTES	LUNES 24	MARTES 25	MIERCOLES 26	JUEVES 27	VIERNES 28
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Bebida con leche	COLADA DE MAICENA	AGUA DE PANELA CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
Alimento proteico	CARNE RES EN JULIANAS	-	HUEVO PERICO		PECHUGA CON GUISO
Cereal acompañante	MONEDA DE PLATANO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ	DEDITOS DE PAPA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
Fruta		MANZANA		PERA	-
Agua	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

13993

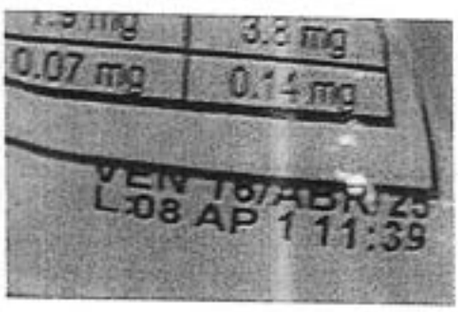
Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

Complemento JM/JT

Fruta para jugo:	Proteína de origen animal:	Abarrotes:	Sazonadores:
• Guayaba Frutas enteras: • Pera • Manzana •	• Pechuga de pollo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Plátano verde • Papa común Papa criolla	• Harina de maiz blanca • Harina de trigo. • Almidón de maiz • Azúcar blanco • Aceite • Sal • Margarina esparcible • Chocolate • Panela • Avena en hojuela • Canela • Galleta	• Pimienta negra molida • Paprika • Orégano • Levadura o polvo de hornear. Verduras: • Ajo • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Pimentón • Tomate

2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 Proteína de origen animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
LECHE ENTERA LIQUIDA	Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Marca: La mejor FV:16/ABR/25 LOTE: 08 AP1	100 UND	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

LECHE EN POLVO ENTERA	Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Marca: Fortileche FV:190126 LOTE: 200125	690UND	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos		✓
CREMA DE LECHE	Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Marca: Cremax FV 1:25 04 25 LOTE 1: 2930C FV 2: 11 04 25 LOTE 2:2814C	67UND	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	 	
HUEVO DE GALLINA AA X 30	Proveedor: Tito Marca: Tito FV:16/Marzo/2025 LOTE: 9457 FP:18 FEBRERO 2025	10020 UND	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos		✓
CARNE DE CERDO	Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Marca: La carniceria LOTE: 3250217 FV: 19/03/2025 FB:04/02/2025 FE:17/02/2025	50.29 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos		✓

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

CARNE DE RES	Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Marca: La carnicería LOTE: 1250217 FV: 19/03/2025 FB:06/02/2025 FE:17/02/2025	6024.7 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	
QUESO DOBLE CREMA	Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 1000 -500 gramos Lote: 0039 F-0 FV: 23/03/2025	1000 gr x 380 und 500 gr x 20 und	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	

2.2 Pulpa de frutas

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
FRESA	Proveedor: NEOFRUT Marca: Neofrut Presentación:2kg Lote/ FV: AGO 2026	411 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	

13996

Educación

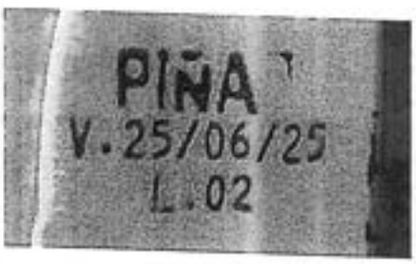
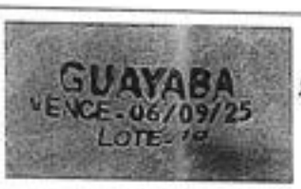
Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

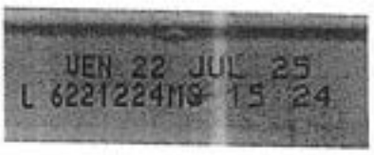
ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PIÑA	Proveedor: Comercios fruto sh Marca: Empulpate Presentación:230 gr Lote: 02 FV: 25/06/25	403 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	
BANANO	Proveedor: Comercios fruto sh Marca: Empulpate Presentación:1.000gr Lote:08/02/25 FV: 07/10/25:	450KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	
MARACUYA	Proveedor: Neofrut Marca: Neofrut Presentación:2KG -250GR Lote/FV1: AGO 2026 Lote/FV2: JUL 2026	2: 225KG 1:225KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	
GUAYABA	Proveedor: Comercios fruto sh Marca: Empulpate Presentación:1.000gr Lote1:10 FV1: 06/09/25 Lote2:04 FV2: 28/06/25	1:258 kg 2: 259kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	 

13997

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

1.1 Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
LENTEJA	Marca: JR Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 500gr Lote1:08/01/25 FV1:08/JUL/2025 Lote2:12/02/25 FV2:12/AGO/2025	350 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 
CHOCOLATE	Marca: Colonial Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentacion:250 gr **Lote:13/01/25** **FV: 13/07/26**	20 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
MARGARINA	Marca: La preferida Proveedor: Girones s.a.s Presentacion:125 gr Lote1:6050225M3 FV1:05 SEP 25 Lote2:6221224M3 FV2:22 JUL 25	310 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 

Educación

Alimentos para Aprender

PAE

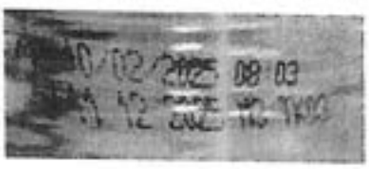
SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PASTAS	Marca: La nieve Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 250G Lote1:43 FV1:23/ENE/26 Lote2:44 FV2:23/ENE/26	1320 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 
FIDEOS	Marca: La nieve Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 250G Lote1:44 FV1:23/ENE/26 Lote2:45 FV2:22/ENE/26 Lote3:45 FV3:23/ENE/26	216 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	  
HARINA DE MAIZ BLANCO	Marca: Arepa Arepa Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 250G Lote1:108 FV1:02 NOV 25 Lote2:207 FV2:02 NOV 25 Lote3:208 FV3:02 NOV 25 Lote4:305 FV4:22 OCT 25 Lote5:306 FV5:22 OCT 25 Lote6:107 FV6:02 NOV 25 Lote7:307 FV7: 20 ENE 26 Lote8:308 FV8: 20 ENR 26 Lote9:104 FV: 16 ENE26 Lote10:103 FV:16 ENE 26	1'248	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

FECULA DE MAIZ	Marca: De la abuela Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 90gr Lote:35481 FV: Feb-2026	120 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
HARINA DE TRIGO	Marca: San Miguel Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s internacional Presentación: 500 gr Lote:1504645 FV: 16 AGO 25	1560 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
ACEITE DE SOYA	Marca: Don Thomas Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 1000ml Lote1:17/01/2025 FV1:17 11 2025 Lote2:09/02/2025 FV2:09 12 2025 Lote3:10/02/2025 FV3:11 12 2025	372 ML	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	  

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

AVENA EN HOJUELA	Marca: Fortilac Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 250gr **Lote:070225** **FV: 06/FEB/2026**	48 UND	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
SAL	Marca: JR Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 500gr -1000 gr **Lote 1:1801225** **Lote 1:0501225**	1: 75lb 2:40kg	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 
FRIJOL ROJO	Marca: JR Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 500gr **Lote:08 30 29** **FV:29/JUL/2025**	325 und	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
ARROZ	Marca: Sao Paulo Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s. Presentación: 500gr **Lote1:11022025** **FV1:11022026** **Lote2:03022025** **FV2:03022026**	2800 UND	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 