

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) CRUZ SEQUEIRA MANUELA DE JESUS identificado(a) con CC número 49.654.790 recibió una Devolución de Saldos de VEJEZ, por valor de \$ 19.107.126 generada el 08 de marzo de 2023.

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 04 de marzo de 2025

Cordialmente,



Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

***Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:**

Línea de servicio Protección: Bogotá: 744 44 64 - Medellín y Cali 510 90 99

Barranquilla: 319 79 99 - Cartagena: 642 49 99 - Nacional 01 8000 52 8000

www.proteccion.com

00000000-00-00-00-00

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) **CRUZ SEQUEIRA SELSA AURA** identificado(a) con CC número **28.345.856** recibió una Devolución de Saldos de **VEJEZ**, por valor de \$ 3.036.658 generada el 21 de septiembre de 2020.

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 04 de marzo de 2025

Cordialmente,



Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

***Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:**

Línea de servicio Protección: Bogotá: 744 44 64 - Medellín y Cali 510 90 99

Barranquilla: 319 79 99 - Cartagena: 642 49 99 - Nacional 01 8000 52 8000

www.proteccion.com

10250330-10359

2025



RADICADO 20250110_01

GERENCIA DE DETERMINACIÓN DE DERECHOS
DIRECCIÓN DE NÓMINA DE PENSIONADOS
CERTIFICACION PENSIÓN

Que revisada la nómina de Pensionados de la Administradora Colombiana de Pensiones COLPENSIONES, al señor(a) **ANA ISABEL CALDERON FLOREZ** identificado(a) con **Cédula de Ciudadanía No. 60280914** y número de Afiliación **913906044150**, esta Administradora mediante resolución No. **345125** de **2023** le concedió pensión de **SOBREV PENSIONADO-INVALIDEZ** registrando fecha de ingreso a nómina **Enero** de **2024**.

Estado: **ACTIVO**.

Se expide a solicitud del interesado(a) en Bogotá , el día 10 de enero de 2025.

CARMEN PATRICIA GARRIDO RODRIGUEZ
Directora de Nómina de Pensionados (E)

SECRETARÍA DE SEGURIDAD SOCIAL
ADMINISTRADORA COLOMBIANA DE PENSIONES

Protección

Fondo de Pensiones Obligatorias Protección

NIT 900.379.759

Hace constar que:

El(La) Señor(a) **MUÑOZ AYALA LUZ MARINA** identificado(a) con CC número **63.324.840** recibió una Devolución de Saldos de **VEJEZ**, por valor de \$ 13.717.472 generada el 13 de junio de 2024.

Esta constancia se expide a petición del interesado(a) el día 17 de marzo de 2025

Cordialmente,



Cesar Mauricio Aubad Echeverry
Equipo Soporte para Clientes

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

***Si desea verificar la veracidad de esta información comuníquese con nosotros:**

Línea de servicio Protección: Bogotá: 744 44 64 - Medellín y Cali 510 90 99

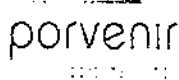
Barranquilla: 319 79 99 - Cartagena: 642 49 99 - Nacional 01 8000 52 8000

www.proteccion.com

1728321717584

24205

Sociedad Administradora de Fondos de Pensiones
y Cesantías Porvenir S.A. NIT: 800-144-331-3



LA SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y
CESANTIAS PORVENIR S.A.

INFORMA:

Que en esta Sociedad Administradora se le realizó Devolución de Saldos por SOLICITUD POR DEVOLUCIÓN DE SALDOS VEJEZ NORMAL al(a) Señor(a) HILDA GARZON, identificado(a) con Documento No. 37,655,964, por las siguientes sumas:

Fecha	Descripción	Valor
Dic.16/24	DEVOLUCION, SALDOS	\$13,261,630.00

Así las cosas el(la) Señor(a) HILDA GARZON, no se encuentra pensionado(a) por Vejez, Invalidez o Sobrevivencia en esta Sociedad Administradora.

Se expide la presente certificación a solicitud del(a) interesado(a), a los 18 días del mes de Marzo de 2025.

Cordialmente,

Gerente de Clientes

24206

Sociedad Administradora de Fondos de Pensiones
y Cesantías Porvenir S.A. NIT 600-144-331-3



LA SOCIEDAD ADMINISTRADORA DE FONDOS DE PENSIONES Y
CESANTIAS PORVENIR S.A.

INFORMA:

Que en esta Sociedad Administradora se le realizó Devolución de Saldos por SOLICITUD POR DEVOLUCIÓN DE
SALDOS VEJEZ NORMAL al(a) Señor(a) EDUVINA MEJIA MENDEZ, identificado(a) con Documento No.
36,456,765, por las siguientes sumas:

Fecha	Descripción	Valor
Ene.16/25	DEVOLUCION SALDOS	\$11,235,830.00

Así las cosas el(la) Señor(a) EDUVINA MEJIA MENDEZ, no se encuentra pensionado(a) por Vejez, Invalidez o
Sobrevivencia en esta Sociedad Administradora.

Se expide la presente certificación a solicitud del(a) interesado(a), a los 21 días del mes de Enero de 2025.

Cordialmente,

Gerente de Clientes

Bucaramanga, Santander 30 de abril de 2025



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

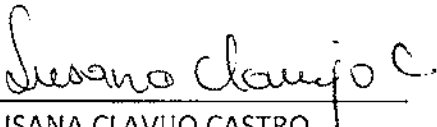
Asunto: INCAPACIDADES CORRESPONDIENTES AL MES DE ABRIL

Por medio del presente oficio realizo aclaración a la observación sobre los certificados a las incapacidades del siguiente personal:

NUMERO	Nombre	ENTIDAD QUE OTORGA	FECHA INICIO	FECHA FIN	DIAS DE INCAPACIDAD
1143325255	DIAZ MONTOYA JOSUE	NUEVA EPS	21/04/2025	22/04/2025	2
1092670454	LEON BARBOSA FRANYIN ELIECER	COOSALUD	29/04/2025	30/04/2025	2
13471471	RUIZ JORGE ENRIQUE	AXA COLPATRIA SEGUROS	16/04/2025	20/04/2025	5

Las cuales fueron debidamente canceladas a los trabajadores en la nómina del mes de abril del 2025, se anexan certificados de incapacidad correspondientes al personal anteriormente en mención.

Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 901.900.655-4

ANEXO CUADRO

NUEVA EPS S.A
CERTIFICADO DE INCAPACIDAD O LICENCIA POR MATERNIDAD
EMISIÓN DE INCAPACIDAD

BIT 000 156

Pag 1 de 1

Estado	TRANSCRITA	Consecutivo	7002520886	Nro. Incapacidad EPS	0011705723
Grupo servicio	01 Consulta general	Modalidad servicio	01 temporal	No. de Aut Servicio	7104442854
Colizante	C.C. 111325255 JOSUE DIAZ MONTOYA			Edad	38 Años
Fecha Recepción	21/04/2025	Fecha Expedición	21/04/2025	T. Trabajador	DEPENDIENTE
Empleador	NT-901800855 UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25			Código REPS	680010044008
IPS	NT-804000792 NUEVA IPS FORPRESALUD BUCARAMANGA				
Días Incapacidad	2	Fecha Inicio	21/04/2025	Fecha terminación	22/04/2025
Prorroga	NO			Diagnóstico Secundario	NO REGISTRA
Diagnóstico Ppal	K591				
Contingencia	Enfermedad General				
Causa que motiva la atención	PRIORITARIA TENGO MUCHA DIARREA				
Incapacidad retroactiva	NO	Motivo	No aplica		
Presunto Origen	Cómun				
Tipo Incapacidad	AMBULATORIA	Procedimiento Estético decreto 047/2000 art 3	NO		
Código Servicio Médico	690201 - CONSULTA DE PRIMERA VEZ POR MEDICINA GENERAL				
Profesional Reg Med	ALVARO MARTINEZ VILLAMIZAR CC 91255742	Especialidad Med	MEDICINA GENERAL		
Lugar de expedición	BUCARAMANGA -	Ingreso Base de Liquidación	68001		



Señor(a) aportante, los datos contenidos en el presente certificado están sujetos a verificación, por lo tanto, éstos pueden ser modificados. Si desea cobrar las incapacidades a cargo de la EPS de forma directa podrá realizarlo a través de nuestra portal web www.nuevaeps.com.co o en el punto de atención de atención más cercana. Tenga en cuenta que si es la primera vez que ejecuta esta operación, deberá adjuntar y hacer llegar a nuestras oficinas los siguientes documentos por una sola vez: Persona jurídica: solicitud de pago, certificado de liquidación original, fotocopia del RUT y del representante legal, registro de Cámara y Comercio (original no mayor a 30 días) o certificado de existencia y representación legal, además de la certificación bancaria (original) de la cuenta del empleador a fin de verificar los datos.

24709

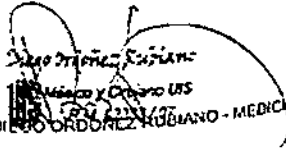
	INCAPACIDAD	CODIGO 3300024	FECHA 2025-04-29
	CONFIRMED SAS Bucaramanga 900531015-7 Carrera 26a No 50 - 56 Tel. 6278767 SANTANDER (BUCARAMANGA)	VERSION 27	Página 1 de 1
	No. 120005531 2025-04-29		

FRANYIN ELIECER LEON BARBOSA		Fecha nacimiento: 2002-11-17	22 Años
Documento: 1092670454	Estado civil: SOLTERO(A)	Genero: Masculino	Ocupación: NO APLICA
Dirección:		Telefono:	Nivel: Nivel 1
Medico: Dr. - DIEGO ORDOÑEZ RUBIANO - MEDICINA GENERAL		Tipo vinculación: Cotizante	
Contrato: CAP-BUCA-COO *COOSALUD Capta BUCARAMANGA		Cod.Dx:	

COD.DX: B349 INFECCION VIRAL, NO ESPECIFICADA

Fecha: Desde: 2025-04-29 Hasta: 2025-04-30
Dias: 2 DOS DIAS

Origen de Incapacidad Enfermedad General


Dr. - DIEGO ORDOÑEZ RUBIANO - MEDICINA GENERAL

Fecha de Impresión: 2025-04-29 10:40:00





INCAPACIDAD Nro : 253656

Nit 900110992-8

Entidad: AXA COLPATRIA SEGUROS S.A

Lugar Expedición: Cra. 34 #42-90 EL PRADO - CI 51 #38-53 CABECERA, BUCARAMANGA

Fecha Expedición: ABRIL 16 DE 2025

Paciente RUIZ JORGE ENRIQUE

CC 13471471

Sexo M

Edad 61

Lateralidad Diestro

Ocupación MANTENIMIENTO

Plan EPS SURAMERICANA S.A.

Código Prestador 680010327301

Grupo Servicio Atención inmediata Modalidad Prestación Intramural

Origen Laboral Causa Motivo Accidente de tránsito de origen laboral

Prorroga NO Incapacidad retroactiva No aplica

Detalle

1 DIAS: 5 (CINCO) DESDE: 16/04/2025 HASTA: 20/04/2025

RESPOSO AMENJO D EODLOR

Diagnosticos

S400 CONTUSION DEL HOMBRO Y DEL BRAZO

S700 CONTUSION DE LA CADERA

S602 CONTUSION DE OTRAS PARTES DE LA MUÑECA Y DE LA MANO

S400 CONTUSION DEL HOMBRO Y DEL BRAZO

S800 CONTUSION DE LA RODILLA

S602 CONTUSION DE OTRAS PARTES DE LA MUÑECA Y DE LA MANO

S700 CONTUSION DE LA CADERA

RAUL EDUARDO RAMIREZ TARAZONA

CC - 1098788376 R.M. 1098788376

Especialidad: Medicina General



ACE Scanner



2421

Bucaramanga, Santander 30 de abril de 2025

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

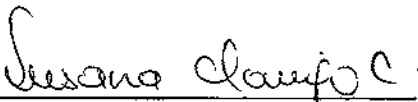
Asunto: CERTIFICADOS DE DEFUNCION PARA LICENCIA DE LUTO

Por medio del presente oficio realizo aclaración a la observación sobre los certificados de defunción para las personas que se les otorgo la licencia de luto

#	TIPO DOCUMENTO	DOCUMENTO DE IDENTIDAD	NOMBRE	NOMBRE DE FAMILIAR
1	CC	37728385	MARTHA ISABEL NARANJO PARADA	ANA VICTORIA PARADA DE NARANJO
2	CC	1232892164	MARIA VICTORIA NARANJO MEZA	ANA VICTORIA PARADA DE NARANJO

Se anexan certificados correspondientes al personal anteriormente en mención.

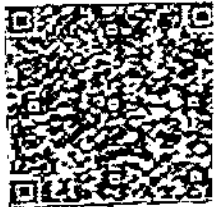
Atentamente;


SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE UT NUTRIPAE 25
NIT 901.900.655-4

ANEXO CUADRO

Calle 28 n 14-58 Barrio Girardot-Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

CERTIFICADO DE DEFUNCIÓN ANTECEDENTE PARA EL REGISTRO CIVIL



NÚMERO DEL CERTIFICADO DE LA DEFUNCIÓN

25048120093919

La información consignada en este certificado, se encuentra protegida por el derecho constitucional de libertad de datos de la Constitución Política Nacional y amparada en la Ley 1581 de 2012. Por lo tanto, no debe ser utilizada en cumplimiento de la política de datos de terceros y para los fines exclusivamente autorizados.

I. INFORMACIÓN GENERAL

PAÍS DE LA DEFUNCIÓN		Departamento		Municipio	
COLOMBIA		SANTANDER		BUCARAMANGA	
ÁREA DONDE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN					
Área					
Cabecera Municipal					
Centro Poblado (Inspección, corregimiento o caserio)					
TIPO DE DEFUNCIÓN		FECHA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN		HORA EN QUE OCURRIÓ LA DEFUNCIÓN	
No fetal		Año - Mes - Día 2025-04-19		Hora - Minutos 02:00:00	
SEXO DEL FALLECIDO		IDENTIFICACIÓN DEL FALLECIDO		Número de documento	
Femenino		Tipo de documento Cédula de ciudadanía		63288243	
APELLIDOS Y NOMBRES DEL FALLECIDO (TA), COMO FIGURAN EN EL DOCUMENTO DE IDENTIDAD					
Primer apellido		Segundo apellido		Primer nombre	
PARADA		DE NARANJO		ANA	
Segundo nombre		VICTORIA			
ACORDA MANERA DE REGISTRO					
DE ACUERDO CON LA CULTURA, PUEBLOS O TRASCOS PROPIOS, EL FALLECIDO ERA O SE RECONOCIA COMO					
Pertenencia étnica					
Ninguna de las anteriores					

II. DATOS DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN

IDENTIFICACIÓN DEL CERTIFICADOR		Número de documento	
Tipo de documento		31473444	
Cédula de ciudadanía			
APELLIDOS Y NOMBRES DEL CERTIFICADOR		Primer nombre	
Primer apellido		Segundo nombre	
AYA		GARCIA	
ORLANDO			
PROFESIÓN DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN		REGISTRO PROFESIONAL	
Médico		12963-02	
LUGAR DE EMISIÓN DEL CERTIFICADO		Municipio	
SANTANDER		BUCARAMANGA	
FECHA DE EMISIÓN DEL CERTIFICADO		FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA DEFUNCIÓN	
Año - Mes - Día		2025-04-19	

Código verificación: FF46-B898-5267-F

REVISIÓN ANCO DE APELLIDOS - Recaudación y Delegación
Fecha de emisión: 2025-04-19 02:00



Educación



INFORME No.4 ABRIL 2025

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

OBLIGACION TÉCNICA 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 técnica No.10 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 12 de mayo de 2025

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



Bucaramanga, Santander 12 de mayo 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

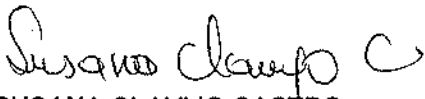
En cumplimiento de nuestro contrato No. 276 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1, 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 abril 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.4 ABRIL 2025

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

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 Jurídica No.11 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 12 de mayo de 2025

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



Bucaramanga, Santander 12 de mayo 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 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" Grupo 1, 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 abril 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 CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4



Educación

Alimentos para Aprender



INFORME No.4 ABRIL 2025

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

OBLIGACION TÉCNICA No.12 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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.

ANEXO No.23

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación técnica No.12 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 12 de mayo de 2025

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

Bucaramanga, Santander 12 de mayo de 2025



24218

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

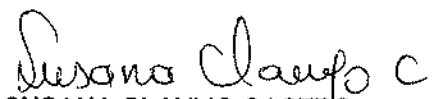
En cumplimiento de nuestro contrato No. 276 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1. 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.

Documentos que se presentaron en la Obligación Jurídica No.1 de la fase de Alistamiento Anexo No.1 del informe correspondiente al mes de enero y cada vez que se realice ingreso de personal, en los que se incluyó 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)

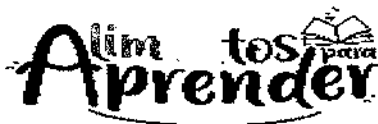
Así mismo, tanto en la sede administrativa como en cada una de las sedes educativas se encuentran las carpetas con los documentos mencionados a fin garantizar el cumplimiento de la presente obligación.

Atentamente;


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



Educación



INFORME No.4 ABRIL 2025

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

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 operación del Programa, con fecha de expedición 12 de mayo 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 abril de 2025

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



Bucaramanga, Santander 12 de mayo 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" Grupo 1. 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 CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4





INFORME MENSUAL

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

24224

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN

PREPARADO EN SITIO – ALMUERZO

MES/AÑO

ABRIL/2025

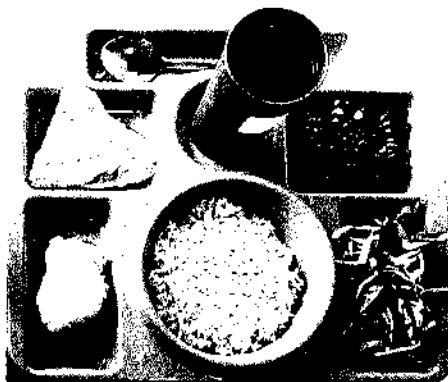
MARTES 1

MENÚ 12



MIÉRCOLES 2

MENÚ 13



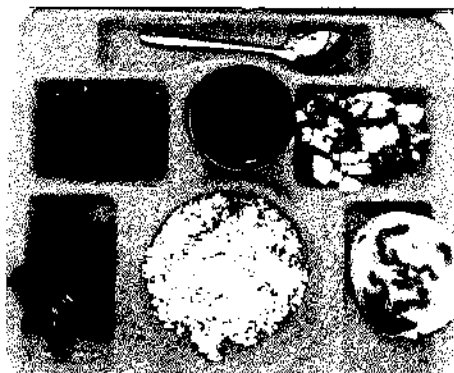
JUEVES 3

MENÚ 14



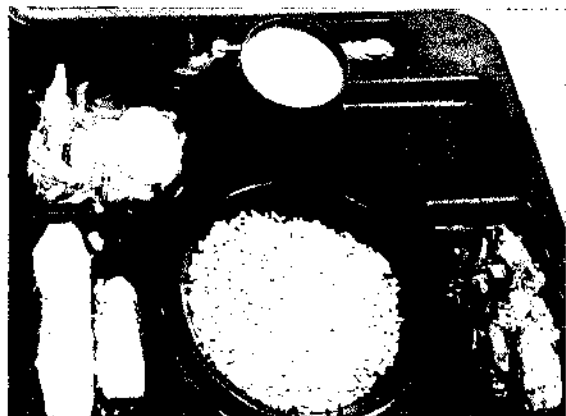
VIERNES 4

MENÚ 15



LUNES 7

MENÚ 16



MARTES 8

MENÚ 17



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



INFORME MENSUAL
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

24222

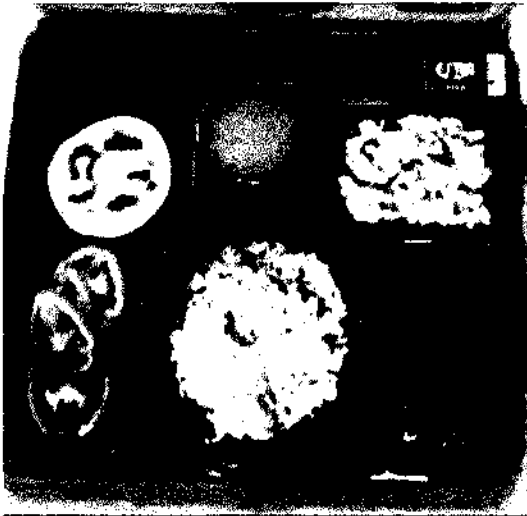
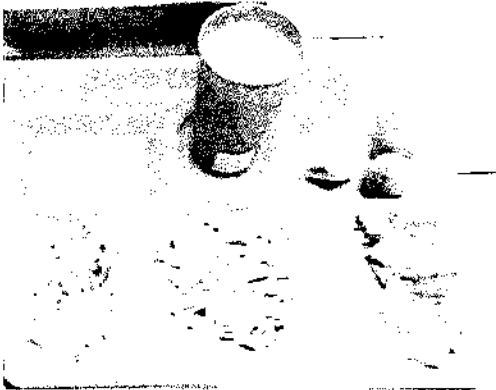
CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN

PREPARADO EN SITIO – ALMUERZO

MES/AÑO

ABRIL/2025

MIÉRCOLES 9	JUEVES 10
MENÚ 18	MENÚ 19
	
LUNES 21	MARTES 22
MENÚ 5	MENÚ 1
	
MIÉRCOLES 23	JUEVES 24
MENÚ 2	MENÚ 3
	



INFORME MENSUAL

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

2025

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN

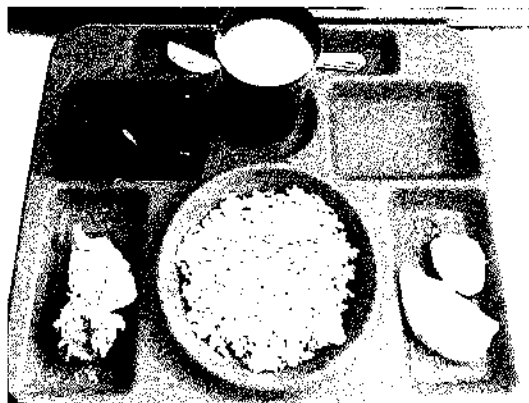
PREPARADO EN SITIO – ALMUERZO

MES/AÑO

ABRIL/2025

VIERNES 25

MENÚ 4



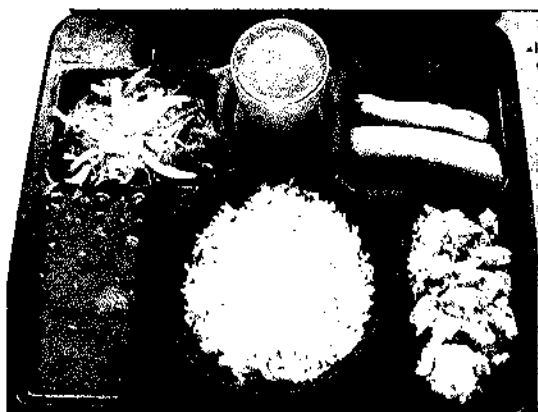
LUNES 28

MENÚ 6



MARTES 29

MENÚ 7



MIÉRCOLES 30

MENÚ ESPECIAL



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

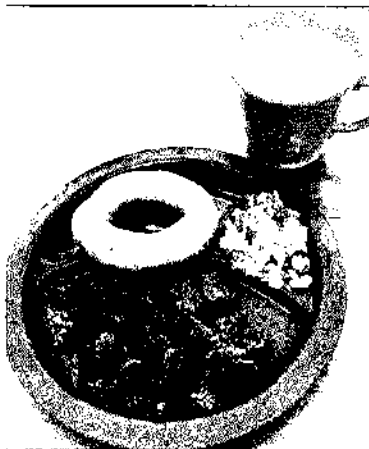
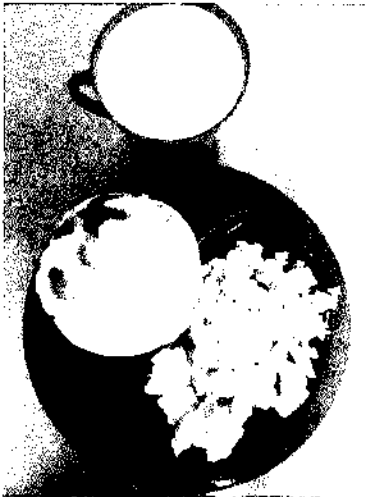
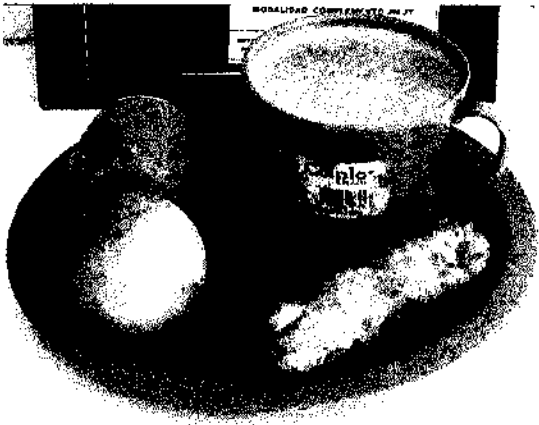


INFORME MENSUAL
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

24/25

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN	PREPARADO EN SITIO JM/JT	MES/AÑO	ABRIL/2025
-----------------------	--------------------------	---------	------------

MARTES 1	MIÉRCOLES 2
MENÚ 12	MENÚ 13
	
JUEVES 3	VIERNES 4
MENÚ 14	MENÚ 15
	
LUNES 7	MARTES 8
MENÚ 16	MENÚ 17
	

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



INFORME MENSUAL

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

24225

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN

PREPARADO EN SITIO JM/JT

MES/AÑO

ABRIL/2025

MIÉRCOLES 9

MENÚ 18



JUEVES 10

MENÚ 19



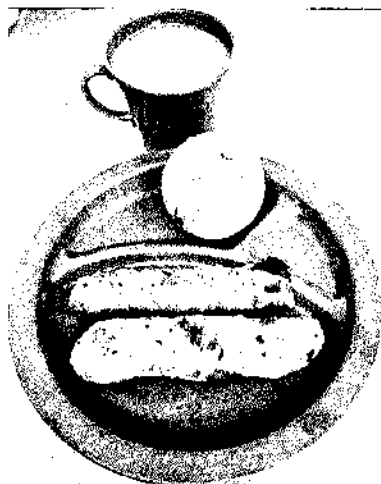
LUNES 21

MENÚ 3



MARTES 22

MENÚ 2



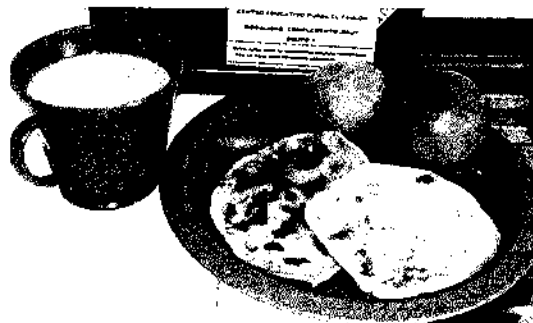
MIÉRCOLES 23

MENÚ 1



JUEVES 24

MENÚ 4



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



INFORME MENSUAL

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

2430

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN

PREPARADO EN SITIO JM/JT

MES/AÑO

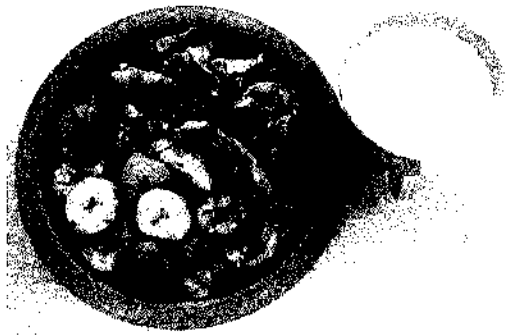
ABRIL/2025

VIERNES 25

LUNES 28

MENÚ 5

MENÚ 6

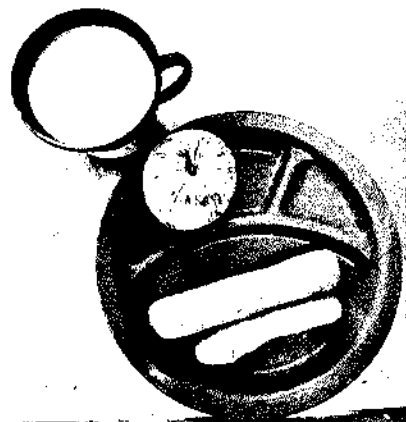


MARTES 29

MIÉRCOLES 30

MENÚ 7

MENÚ ESPECIAL





INFORME MENSUAL

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

2025

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADO	MES/AÑO	ABRIL/2025
-----------------------	-----------------	---------	------------

MARTES 1	MIÉRCOLES 2
MENÚ 12	MENÚ 14
JUEVES 3	VIERNES 4
MENÚ 13	MENÚ 15
LUNES 7	MARTES 8
MENÚ 16	MENÚ 19



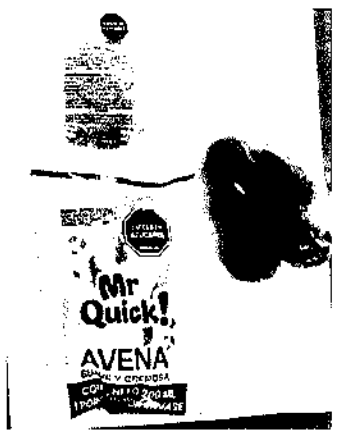
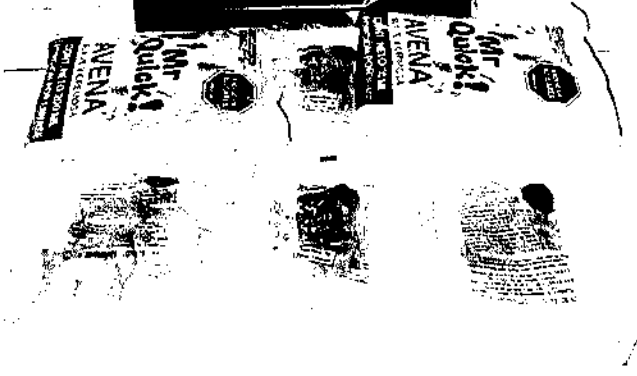
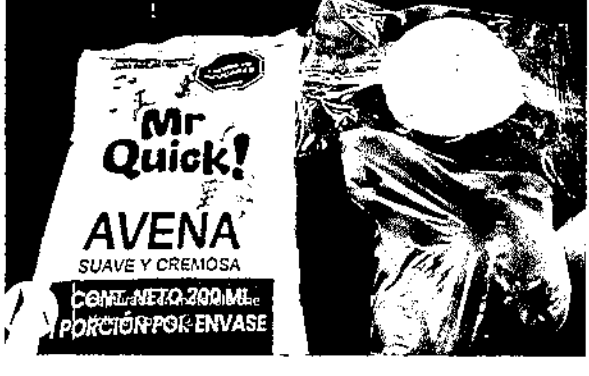
INFORME MENSUAL

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

24228

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADO	MES/AÑO	ABRIL/2025
-----------------------	-----------------	---------	------------

MIÉRCOLES 9	JUEVES 10
MENÚ 17	MENÚ 18
	
LUNES 21	MARTES 22
MENÚ 1	MENÚ 2
	
MIÉRCOLES 23	JUEVES 24
MENÚ 3	MENÚ 4
	

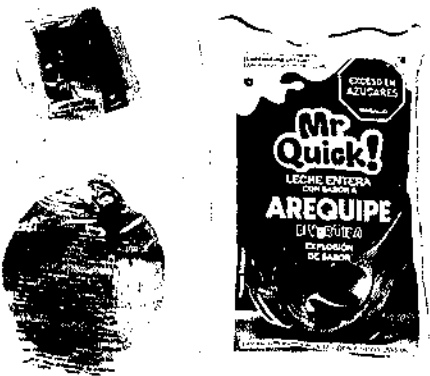
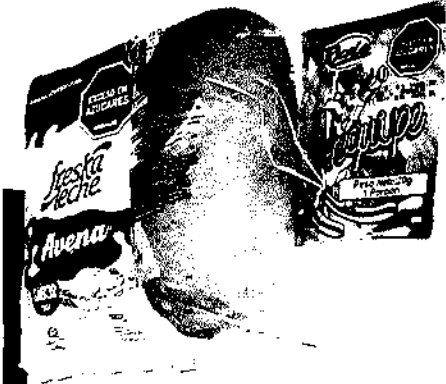
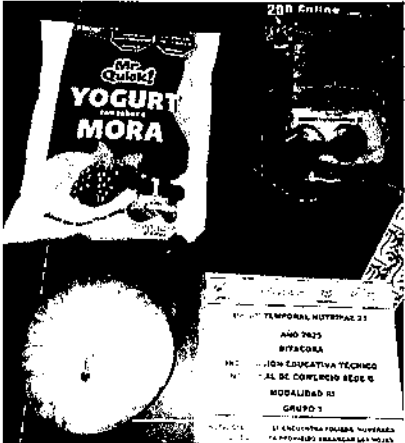
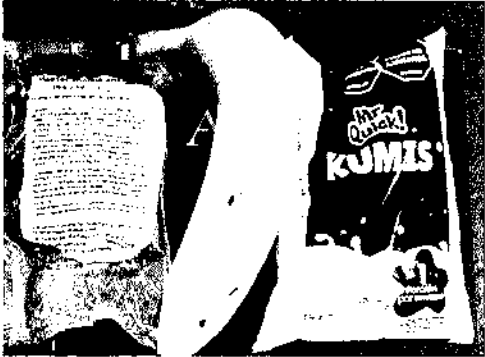


INFORME MENSUAL
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

24229

CICLO DE MENÚS

MODALIDAD DE ATENCIÓN	INDUSTRIALIZADO	MES/AÑO	ABRIL/2025
-----------------------	-----------------	---------	------------

VIERNES 25	LUNES 28
MENÚ 5	MENÚ 6
	
MARTES 29	MIÉRCOLES 30
MENÚ 7	MENÚ ESPECIAL
	

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



Educación

Alim. tos para
Aprender



INFORME No.4 ABRIL 2025

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

OBLIGACION NUTRICIONAL No.14 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.25

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

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







INFORME MENSUAL

24233

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

MAIPORE SEDE A

MODALIDAD DE ATENCIÓN

RACION INDUSTRIALIZADA

MES/AÑO

ABRIL 2025

CICLO DE MENÚ Y LISTA DE INTERCAMBIO

Educación **Aprender** **PE**

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA - REFRIGERIO
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
Avena UAT - (UHT)	Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Yogurt	Leche UAT (UHT)
Pan Con Sabor A Coco	Torta Con Sabor A Naranja Pera	Galleta Alfajor Banano	Galleta Cuka Mandarina	Galleta Combinada
Dulce Con Leche				Bocadillo De Guayaba Con Manjar Blanco (Bocadillo Combinado)
MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
Avena UAT - (UHT)	Yogurt	Leche UAT (UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT)
Pan Sabor A Queso	Granola Con Coco Y Pasas Manzana Común	Brownie Durazno	Dulce Combinado Pera / Chuela	Galleta Arcoiris
Arequipe				Mani Con Pasas
MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt	Avena UAT - (UHT)
Chocobanano	Galleta Con Chips De Chocolate Pera	Ponqué Cubierto De Chocolate Banano	Gallera Casera Mandarina	Muffin Sabor A Vainilla
Panelita Con Leche				Bocadillo De Guayaba
MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Avena UAT - (UHT)	Leche Líquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt
Pan De Maiz	Montecada Manzana Común	Galleta Rizada Blanca Mandarina / Chuela	Roscón Con Arequipe Durazno	Rosquitos
Panelita Con Leche Con Coco (Cocada)				Leche Condensada Azucarada

HOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS

FIRMA: _____

MATRÍCULA PROFESIONAL: _____

Silvia C. Samper Osorio
Equipo PAE - Secretaría de Educación de Bucaramanga
1095529675

Educación **Aprender** **MAIPORE A.**

LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA
BUCARAMANGA
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
NO
Sin Perturbación Etnica
Ración Industrializada

LISTAS DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO
LECHE ENTERA
LECHE SABORIZADA: Sabores VAINILLA - AREQUIPE - CHOCOLATE
AVENA: Sabores NATURAL - VAINILLA - AREQUIPE - LECHE CONDENSADA
YOGURT: Sabores - MELOCOTÓN - MORA - MARACUYA

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
GALLETAS VARIEDADES: AVENA, CASERA, CHIPS DE CHOCOLATE, COCO, CUKA, LECHE, RIZADAS, GALLITA ALFAJOR
MUFFIN VARIEDADES: CON CHIPS DE CHOCOLATE, NARANJA, CHOCOLATE, ZANAHORIA, AHUYAMA, VAINILLA
PAN VARIEDADES: COCO, CON BOCADILLO, CON AREQUIPE, BLANCITO, MANTEQUILLA, DE LECHE, DE MAIZ, CHOCOLATE, ROSCON
CON AREQUIPE, GRANOLA CON PASA Y COCO
BROWNIE - BROWNIE ESPECIAL DE CHOCOLATE - MANTECADA - CHOCOTORTICA
GRANOLA - ROSQUITAS
MANZANA - PERA - DURAZNO - CHUELA - GRANADILLA - BANANO
MANDARINA - MANGO

FRUTA
BOCADILLO DE GUAYABA - BOCADILLO COMBINADO - PANELITAS CON LECHE CON COCO - PANELITAS CON LECHE
ROLLITOS CON LECHE AZUCARADA - GALLITAS HERPÓ CON BOCADILLO - DULCE CON LECHE VARIEDAD COCO-GUAYABA
BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA - MANI CON PASA - MANI CON SAL
BOCADILLO VELENO CON DULCE DE FRUTAS: MORA, LULO, MANGO, COCO, PINA
AREQUIPE - LECHE CONDENSADA

DULCES Y POSTRES

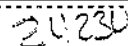
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA EL ANÁLISIS: _____

FIRMA: _____

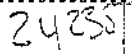
MATRÍCULA PROFESIONAL: _____

Silvia C. Samper Osorio
1095529675

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



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





INFORME MENSUAL

24/286

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

NACIONAL DE COMERCIO SEDE B

MODALIDAD DE ATENCIÓN

RACION INDUSTRIALIZADA

MES/AÑO

ABRIL 2025

CICLO DE MENÚ Y LISTA DE INTERCAMBIO

EXPOSICIÓN DE MENÚ						
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA						
BUCARAMANGA						
SEDES EDUCATIVAS PERTENECIENTES AL GRUPO 1						
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25						
ENTIDAD TERRITORIAL:	No					
MUNICIPIO:	San Fernando de Atacama					
SEDE EDUCATIVA:	Ración Industrializada					
OPERADOR:	Complemento JAUT					
MINUTA CON ENFOQUE ÉTNICO:	No					
GRUPO ÉTNICO:	Sin Pertenencia Étnica					
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada					
TIPO DE COMPLEMENTO:	Complemento JAUT					

SEMANA No. 1						
ALIMENTOS	SEMA 1	SEMA 2	SEMA 3	SEMA 4	SEMA 5	SEMA 6
LÁCTEOS	AVENA (LAT - LINT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (LAT/LINT)	AVENA (LAT - LINT)	YOGURT	LECHE (LAT - LINT)	LECHE (LAT - LINT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	TORTA CON SABOR A NARANJA	GALLETAS ALFAJOR	GALLETAS COCA	GALLETAS COMBINADAS	GALLETAS COMBINADAS
FRUTA		PERA	BANANO	MANGA		
ADICIONES Y DULCES	DULCE CON LECHE					BOCADILLO DE GUAYABA Y MANGA BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

SEMANA No. 2						
ALIMENTOS	SEMA 1	SEMA 2	SEMA 3	SEMA 4	SEMA 5	SEMA 6
LÁCTEOS	AVENA (LAT - LINT)	YOGURT	LECHE (LAT - LINT)	AVENA (LAT - LINT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (LAT - LINT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (LAT - LINT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	GRANOLA CON COCO Y PASAS	BROWNIE	POQUE CON PINASO	GALLETAS AROMATIZADAS	GALLETAS AROMATIZADAS
FRUTA		MANGA COMÚN	GUAYABA	PERA Y GUAYABA		
ADICIONES Y DULCES	AREQUIPE					MANGA CON PASAS

SEMANA No. 3						
ALIMENTOS	SEMA 1	SEMA 2	SEMA 3	SEMA 4	SEMA 5	SEMA 6
LÁCTEOS	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (LAT/LINT)	AVENA (LAT - LINT)	LECHE (LAT - LINT)	YOGURT	AVENA (LAT - LINT)	AVENA (LAT - LINT)
DERIVADO DE CEREAL	CHOCOBANANO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	POQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETAS CASERA	GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE	GALLETAS CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		PERA	BANANO	MANGA		
ADICIONES Y DULCES	PANALITA CON LECHE					BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 4						
ALIMENTOS	SEMA 1	SEMA 2	SEMA 3	SEMA 4	SEMA 5	SEMA 6
LÁCTEOS	AVENA (LAT - LINT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (LAT/LINT)	AVENA (LAT - LINT)	LECHE (LAT - LINT)	YOGURT	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	GALLETAS ROSAS BLANCAS	POQUE CON AREQUIPE	BOCADILLO	BOCADILLO
FRUTA		MANGA COMÚN	MANGA Y GUAYABA	GUAYABA		
ADICIONES Y DULCES	PANALITA CON LECHE CON COCO (ALCASA)					UN PUNTO DE MANGA Y GUAYABA

Elaborado por: Erika C. Sampedro Dávila

Matrícula Profesional: 1.337.541

LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO	
LECHE ENTERA	
LECHE SABORIZADA: SABOR VAINILLA - AREQUIPE - CHOCOLATE	
AVENA: SABOR NATURAL - VAINILLA - AREQUIPE - LECHE CONDENSADA	
YOGURT: SABOR VAINILLA - MELOCOTÓN - MORA - MANGA	
GALLETAS: AVENA, CASERA, CHIPS DE CHOCOLATE, COCO, COCA, LECHE, ROSAS, GALLETAS ALFAJORES	
MUFFIN: VARIEDADES: CON CHIPS DE CHOCOLATE, NARANJA, CHOCOLATE, ZAHORRA, AMUJAMA, VAINILLA	
PAN: VARIEDADES: COCO, CON BOCADILLO, CON AREQUIPE, BLANCO, MANTECADA, DE LECHE, DE MAIZ, CHOCOLATE, ROSCON, CON AREQUIPE, GRANOLA CON PASA Y COCO	
BROWNIE: BROWNIE ESPECIAL DE CHOCOLATE - MANTECADA - CHOCOTORTITA	
GRANOLA: ROSCONES	
MANGA - PERA - GUAYABA - GUAYABA - MANGA - BANANO	
MANGA - MANGO	
BOCADILLO DE GUAYABA - BOCADILLO COMBINADO - PANALITAS CON LECHE CON COCO - PANALITAS CON LECHE	
BOCADILLO DE GUAYABA Y MANGA - GALLETAS TIPO BOCADILLO - DULCE CON LECHE VARIEDAD COCO-GUAYABA	
BOCADILLO DE GUAYABA CON DULCE DE MORA - MANGA CON PASA - MANGA CON PASA	
BOCADILLO VIEJO CON DULCE DE PLUTAR MORA, LILLO, MANGO, COCO, PASA	
AREQUIPE - LECHE CONDENSADA	

Elaborado por: Erika C. Sampedro Dávila

Matrícula Profesional: 1.337.541

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



INFORME MENSUAL

24239

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL H	MES/AÑO	ABRIL 2025
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION INDUSTRIALIZADA		

CICLO DE MENU

REPORTE CICLOS DE MENUS	
ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA
SEDE EDUCATIVA:	SEDES EDUCATIVAS PERTENECIENTES AL GRUPO 1
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
MINUTA CON ENFOQUE ETNICO:	No
GRUPO ÉTNICO:	Sin Pertenencia Étnica
MODALIDAD DE ATENCIÓN:	Ración Industrializada
TIPO DE COMPLEMENTO:	Complemento JAJIT

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UATA/HT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	TORTA CON SABOR A NARANJA	GALLETAS ALFAJOR	GALLETAS CUCA	GALLETAS COMBINADAS
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UATA/HT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	GRANOLA CON COCO Y PASAS	BROWNIE	PONQUE COMBINADO	GALLETAS ARTESANALES
FRUTA		MANZANA	DURAZNO	PERA / CIRUELA	MANJAR CON PASAS
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE				

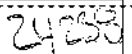
SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
LÁCTEOS	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UATA/HT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	CHOCOLATE	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETAS CASERA	GALLETAS COMBINADAS DE CHOCOLATE
FRUTA		PERA	BANANO	MANDARINA	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UATA/HT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	GALLETAS RIZADAS BLANCAS	ROSCON CON AREQUIPE	ROSCON
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COMBINADA)				LECHE CONDENSADA AZÚCARADA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENUS		Firma C. Sampedro Osorio		MATRÍCULA PROFESIONAL	
FIRMA				1095829015	

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	
AÑO 2025	
BITACORA	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	
SEDE H	
MODALIDAD RI	
GRUPO 1	
NOTA: CADA HOJA DE ENCUENTRO FOLIADA (NUMERADA) POR LO CUAL ESTA FORMANDO ARMAZÓN LAS HOJAS	

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





Educación



INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION 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

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 12 de mayo de 2025.

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



Bucaramanga, Santander 12 de mayo 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.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" Grupo 1. 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 Viveres 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 viveres y/o reposiciones debidamente diligenciadas como lo establece el MEN, disponibles para todo tipo de consulta.

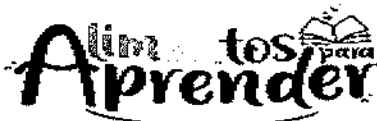
Para la ejecución del mes de abril de 2025 se realizo entrega de menú especial el día 30 de abril, con motivo de celebración del día del niño.

Atentamente;


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



Educación



INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION 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

OBLIGACION TÉCNICA 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 Técnica No.16 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 12 de mayo de 2025

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



Bucaramanga, Santander 12 de mayo 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" Grupo 1, 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 abril 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 CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4



Educación

Alimentos para Aprender



INFORME No.4 ABRIL 2025

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

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, así 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 atendidas
 - Semana 11 (01 al 04 abril 2025)
 - Semana 12 (7 al 11 abril 2025)
 - Semana 13 (21 al 25 abril 2025)
 - Semana 14 (28 al 30 abril 2025)
- ✓ Certificado de Representante Legal de la Obligación Técnico No.17 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 12 de mayo de 2025

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

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	713	713	ABRIL 01	MENU12
G2 PRIMARIA	3871	3871	ABRIL 02	MENU13
G3 SECUNDARIA	2046	2046	ABRIL 03	MENU14
G4 MEDIA	1172	1172	ABRIL 04	MENU15
Total	7802	7802	Semana 11	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	98,04	708,11	433,76	342,45	kg	1.582,36	1582,36	✓		✓			✓			✓	
		Plátano maduro	47,53	361,29	218,24	140,64	kg	767,71	767,71	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	102,67	961,88	687,46	428,17	500 g	2.180,18	2180,18	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	57,04	370,90	245,52	177,44	500 g	850,90	850,90	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	68,45	591,04	456,29	266,64	250 g	1.382,42	1382,42	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	4,28	45,80	24,55	20,72	kg	95,35	95,35	✓		✓			✓			✓	
		Limón, crudo (pulpa de fruta)	21,39	111,27	61,38	33,27	kg	227,31	227,31	✓		✓			✓			✓	
		Lulo, crudo (pulpa de fruta)	42,78	232,26	122,76	70,32	kg	468,12	468,12	✓		✓			✓			✓	
		Mango, crudo (pulpa de fruta)	42,78	232,26	122,76	70,32	kg	468,12	468,12	✓		✓			✓			✓	
		Mora de castilla, cruda (pulpa de fruta)	42,78	221,64	122,22	66,66	kg	453,30	453,30	✓		✓			✓			✓	
		Piña	14,26	73,88	50,93	27,78	kg	166,84	166,84	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	1,80	9,57	5,17	2,88	kg	19,42	19,42	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	33,77	267,51	144,26	109,01	kg	554,55	554,55	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	7,66	40,68	21,99	12,24	kg	82,58	82,58	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	0,48	2,47	1,36	0,74	kg	5,05	5,05	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	23,77	173,09	95,48	66,54	kg	358,87	358,87	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	6,71	53,45	28,85	21,48	kg	110,49	110,49	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	27,50	204,32	116,62	92,38	kg	440,83	440,83	✓		✓			✓			✓	
		Repollo morado	10,07	68,31	40,92	30,33	kg	149,63	149,63	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	62,39	413,63	248,04	177,58	kg	901,63	901,63	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	12,58	95,61	52,72	39,21	kg	200,13	200,13	✓		✓			✓			✓	

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	Crema de leche	7,13	77,42	61,38	35,16	200 g	181,09	181,09	/		/			/			/	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	24,39	132,43	80,76	46,26	380 g	283,85	283,85	/		/			/			/	
		Leche Entera liquida pasteurizada	6,48	67,16	37,04	20,20	1100 ml	130,88	130,88	/		/			/			/	
		Queso fresco	17,11	207,16	128,85	83,47	kg	436,59	436,59	/		/			/			/	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	42,78	252,21	153,45	99,81	kg	548,25	548,25	/		/			/			/	
		Pollo pechuga con piel	107,33	610,08	417,08	270,03	kg	1.404,53	1404,53	/		/			/			/	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	720,20	3.910,10	2.273,33	1.302,22	55 g	8.205,86	8205,86	/		/			/			/	
	4.3 Granos	Frijol cargamento rojo	21,39	111,27	102,30	88,72	500 g	323,68	323,68	/		/			/			/	
		Lenteja	21,39	116,13	102,30	93,76	500 g	333,58	333,58	/		/			/			/	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	25,67	196,89	130,80	82,15	1000 cc	435,51	435,51	/		/			/			/	
		Margarina esparcible	11,41	121,04	97,99	73,06	125 g	303,50	303,50	/		/			/			/	
6. azucars	6. Azucars	Azúcar blanco	49,91	286,65	196,09	113,50	500 g	646,15	646,15	/		/			/			/	
		Panela	4,28	38,71	28,64	21,10	500 g	92,73	92,73	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Oregano	7,13	36,94	20,37	11,11	10 g	75,55	75,55	/		/			/			/	
		Paprika	28,52	149,68	81,66	45,03	10 g	304,89	304,89	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	21,39	112,74	61,29	33,92	10 g	229,34	229,34	/		/			/			/	
		Sal	17,11	90,87	49,05	27,38	500 g	184,42	184,42	/		/			/			/	

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	704	704	ABRIL 07	MENU16
G2 PRIMARIA	3976	3976	ABRIL 08	MENU17
G3 SECUNDARIA	2047	2047	ABRIL 09	MENU18
G4 MEDIA	1177	1177	ABRIL 10	MENU19
Total	7904	7904	Semana 12	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	33,60	260,68	143,12	108,10	kg	545,50	545,50	/		/			/			/	
		Plátano hartón maduro	46,93	371,09	218,35	141,24	kg	777,61	777,61	/		/			/			/	
		Yuca	44,00	347,90	204,70	147,13	kg	743,73	743,73	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	99,84	980,78	658,90	425,94	500 g	2.165,46	2165,46	/		/			/			/	
		Harina de trigo	56,32	397,60	245,64	188,32	500 g	887,88	887,88	/		/			/			/	
		Pasta Espagueti x 250 g	67,58	636,16	458,53	282,48	250 g	1.444,75	1444,75	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Fresa cruda (pulpa de fruta)	42,24	238,56	122,82	70,62	kg	474,24	474,24	/		/			/			/	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	40,32	223,44	107,34	64,86	kg	435,96	435,96	/		/			/			/	
		Limón	5,57	62,61	31,72	27,67	kg	127,57	127,57	/		/			/			/	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	42,24	238,56	122,82	70,62	kg	474,24	474,24	/		/			/			/	
		Piña	7,04	47,71	32,75	23,54	kg	111,04	111,04	/		/			/			/	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	42,24	238,56	122,82	70,62	kg	474,24	474,24	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	1,75	9,81	4,93	2,88	kg	19,36	19,36	/		/			/			/	
		Cebolla Cabezona	35,00	290,79	155,88	119,02	kg	600,69	600,69	/		/			/			/	
		Cebolla junca	4,05	22,86	11,77	6,77	kg	45,45	45,45	/		/			/			/	
		Cilantro	0,69	3,89	1,96	1,15	kg	7,69	7,69	/		/			/			/	
		Lechuga	12,80	86,75	55,83	42,80	kg	198,18	198,18	/		/			/			/	
		Pepino Cohlombro	36,69	272,57	141,51	98,17	kg	548,94	548,94	/		/			/			/	
		Perejil	0,78	4,42	2,27	1,31	kg	8,78	8,78	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	4,89	41,21	20,76	16,16	kg	83,03	83,03	/		/			/			/	
		Repollo blanco	15,09	113,60	73,11	50,44	kg	252,24	252,24	/		/			/			/	

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	Tomate	60,00	429,49	229,90	175,05	kg	894,44	894,44	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	30,57	223,64	114,68	95,09	kg	463,98	463,98	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	50,78	294,81	172,97	104,62	380 g	623,18	623,18	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	6,40	72,29	37,22	21,40	1100 ml	137,31	137,31	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	2,82	19,88	10,24	8,24	kg	41,17	41,17	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	40,32	253,23	134,18	97,29	kg	525,02	525,02	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	105,98	641,29	418,20	278,43	kg	1.443,90	1443,90	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	796,44	4.578,42	2.646,63	1.569,33	55 g	9.590,83	9590,83	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	21,12	119,28	102,35	94,16	500 g	336,91	336,91	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	20,16	111,72	89,45	86,48	500 g	307,81	307,81	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	26,46	211,43	130,97	85,37	1000 cc	454,24	454,24	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	5,63	63,62	49,13	37,66	125 g	156,04	156,04	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	45,95	266,34	170,88	106,36	500 g	589,53	589,53	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	20,80	116,76	58,83	34,35	10 g	230,74	230,74	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	7,04	39,76	20,47	11,77	10 g	79,04	79,04	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	20,80	116,76	58,83	34,35	10 g	230,74	230,74	✓		✓			✓			✓	
		Sal	16,70	93,91	47,58	27,67	500 g	185,87	185,87	✓		✓			✓			✓	

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	688	688	ABRIL 21	MENU5
G2 PRIMARIA	3951	3951	ABRIL 22	MENU1
G3 SECUNDARIA	2065	2065	ABRIL 23	MENU2
G4 MEDIA	1178	1178	ABRIL 24	MENU3
Total	7882	7882	ABRIL 25	MENU4
			Semana 13	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	37,39	343,58	224,47	153,65	kg	759,08	759,08	✓		✓			✓			✓	
		Papa variedad cerosa sabanera	43,00	395,10	232,31	176,70	kg	847,11	847,11	✓		✓			✓			✓	
		Plátano hartón maduro	45,87	368,76	220,27	141,36	kg	776,25	776,25	✓		✓			✓			✓	
		Plátano verde	45,87	368,76	220,27	141,36	kg	776,25	776,25	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	132,10	1.327,54	925,12	584,29	500 g	2.969,04	2969,04	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	55,04	395,10	247,80	188,48	500 g	886,42	886,42	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	66,05	632,16	462,56	282,72	250 g	1.443,49	1443,49	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano crudo (pulpa de fruta)	41,28	237,06	123,90	70,68	kg	472,92	472,92	✓		✓			✓			✓	
		Limón	4,13	47,41	24,78	21,20	kg	97,52	97,52	✓		✓			✓			✓	
		Mango, crudo (pulpa de fruta)	41,28	237,06	123,90	70,68	kg	472,92	472,92	✓		✓			✓			✓	
		Maracuyá, cruda (pulpa de fruta)	41,28	237,06	123,90	70,68	kg	472,92	472,92	✓		✓			✓			✓	
		Mora de castilla, cruda (pulpa de fruta)	41,28	237,06	123,90	70,68	kg	472,92	472,92	✓		✓			✓			✓	
		Naranja, cruda (pulpa de fruta)	41,28	237,06	123,90	70,68	kg	472,92	472,92	✓		✓			✓			✓	
		Piña	13,76	79,02	51,63	29,45	kg	173,86	173,86	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	2,17	12,48	6,52	3,72	kg	24,89	24,89	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	24,62	212,11	115,21	89,28	kg	441,21	441,21	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	0,52	2,96	1,55	0,88	kg	5,91	5,91	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	1,15	6,59	3,44	1,96	kg	13,14	13,14	✓		✓			✓			✓	
		Habichuela	2,27	17,38	13,84	9,19	kg	42,68	42,68	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	33,94	263,40	143,17	105,23	kg	545,75	545,75	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	8,09	69,72	36,44	27,72	kg	141,98	141,98	✓		✓			✓			✓	

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	12,90	88,90	51,63	36,81	kg	190,24	190,24	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	27,52	231,42	120,95	97,61	kg	477,49	477,49	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	98,90	726,00	415,58	304,81	kg	1.545,29	1.545,29	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	21,85	185,93	97,18	74,84	kg	379,80	379,80	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lácteos	3. Leche y Lácteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	47,07	270,33	163,03	93,00	380 g	573,43	573,43	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera líquida pasteurizada	18,76	179,59	93,86	64,25	1100 ml	356,47	356,47	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	11,70	154,09	94,99	68,32	kg	329,10	329,10	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	41,28	268,67	154,88	106,02	kg	570,84	570,84	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	41,28	268,67	154,88	106,02	kg	570,84	570,84	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	103,57	637,26	421,88	278,67	kg	1.441,38	1.441,38	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	694,95	3.990,91	2.294,44	1.308,89	55 g	8.289,19	8.289,19	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	20,64	118,53	103,25	94,24	500 g	336,66	336,66	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	20,64	118,53	103,25	94,24	500 g	336,66	336,66	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	30,96	256,82	165,20	106,02	1000 cc	559,00	559,00	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	5,50	63,22	49,56	37,70	125 g	155,98	155,98	✓		✓			✓			✓	
6. azúcares		Panela	4,13	39,51	28,91	21,20	500 g	93,75	93,75	✓		✓			✓			✓	
	6. Azúcares	Azúcar blanco	59,17	363,49	239,54	143,72	500 g	805,92	805,92	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	20,64	118,53	61,95	35,34	10 g	236,46	236,46	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	20,64	118,53	61,95	35,34	10 g	236,46	236,46	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	27,52	158,04	82,60	47,12	10 g	315,28	315,28	✓		✓			✓			✓	
		Sal	20,64	118,53	61,95	35,34	500 g	236,46	236,46	✓		✓			✓			✓	

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

GRUPO ETAREO	No. RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	687	687	ABRIL 28	MENU6
G2 PRIMARIA	3967	3967	ABRIL 29	MENU7
G3 SECUNDARIA	2054	2054	ABRIL 30	MENU8
G4 MEDIA	1172	1172	Semana 14	Semana 2
Total	7880	7880		

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	68,70	396,70	308,10	175,80	kg	949,30	949,30	/		/			/			/	
		Yuca	41,00	325,33	179,70	134,50	kg	680,53	680,53	/		/			/			/	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	32,98	327,60	214,82	139,38	500 g	714,77	714,77	/		/			/			/	
		Harina de maíz blanco	54,96	390,00	230,16	179,84	500 g	854,96	854,96	/		/			/			/	
		Harina de trigo	5,25	37,18	21,56	17,22	500 g	81,21	81,21	/		/			/			/	
		Miga de pan	9,04	52,20	27,03	15,42	380 g	103,68	103,68	/		/			/			/	
		Pan x 60 g	687,00	3.967,00	2.054,00	1.172,00	U	7.880,00	7880,00	/		/			/			/	
		Pasta Espagueti x 250 g	62,98	594,88	402,53	258,24	250 g	1.318,62	1318,62	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Fresa, madura, cruda (pulpa de frutas)	39,36	223,08	107,82	64,56	kg	434,82	434,82	/		/			/			/	
		Limón	1,37	15,60	7,67	6,74	kg	31,39	31,39	/		/			/			/	
		Mango	13,12	92,95	44,93	32,28	kg	183,28	183,28	/		/			/			/	
		Maracuyá, cruda (pulpa de fruta)	41,22	234,00	115,08	67,44	kg	457,74	457,74	/		/			/			/	
		Melón	26,24	148,72	71,88	64,56	kg	311,40	311,40	/		/			/			/	
		Naranja, cruda (pulpa de fruta)	41,22	238,02	123,24	70,32	kg	472,80	472,80	/		/			/			/	
		Piña	19,06	146,56	82,31	53,61	kg	301,54	301,54	/		/			/			/	
	2.2 Verduras	Ajo	1,40	8,00	4,04	2,34	kg	15,77	15,77	/		/			/			/	
		Cebolla Cabezona	33,24	222,40	121,03	85,81	kg	462,48	462,48	/		/			/			/	
		Cebolla junca	3,95	22,76	11,71	6,70	kg	45,12	45,12	/		/			/			/	
		Cilantro	0,23	1,30	0,64	0,37	kg	2,54	2,54	/		/			/			/	
		Lechuga	12,50	72,20	37,38	21,33	kg	143,42	143,42	/		/			/			/	
		Pimentón Rojo	1,62	13,76	6,77	5,29	kg	27,44	27,44	/		/			/			/	

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	Tomate	17,21	103,83	53,00	31,87	kg	205,91	205,91	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	20,21	160,59	78,98	59,51	kg	319,28	319,28	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera líquida pasteurizada	18,45	173,95	84,98	60,44	1100 ml	337,84	337,84	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	16,36	97,93	51,86	30,97	kg	197,13	197,13	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne molida de res	46,72	269,76	154,05	87,90	kg	558,42	558,42	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	49,38	299,84	183,56	127,27	kg	660,05	660,05	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	815,23	4.706,34	2.544,78	1.493,11	55 g	9.559,46	9.559,46	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	20,61	117,00	95,90	89,92	500 g	323,43	323,43	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	25,77	177,88	100,01	62,85	1000 cc	366,50	366,50	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	21,74	154,70	92,42	62,56	125 g	331,42	331,42	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	42,10	240,90	135,92	79,15	500 g	498,08	498,08	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	13,43	76,85	38,51	22,48	10 g	151,27	151,27	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	13,43	76,85	38,51	22,48	10 g	151,27	151,27	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	13,43	76,85	38,51	22,48	10 g	151,27	151,27	✓		✓			✓			✓	
		Sal	10,81	61,58	34,61	20,23	500 g	127,23	127,23	✓		✓			✓			✓	

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	1307	1307	ABRIL 01	MENU12
G2 PRIMARIA	5752	5752	ABRIL 02	MENU14
G3 SECUNDARIA	2408	2408	ABRIL 03	MENU13
G4 MEDIA	760	760	ABRIL 04	MENU15
Total	10227	10227	Semana 11	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	760,00	U	760,00	760,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Casera x 40 g	1.307,00	0,00	0,00	0,00	U	1.307,00	1307,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Casera x 60 g	0,00	5.752,00	0,00	0,00	U	5.752,00	5752,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta Casera x 80 g	0,00	0,00	2.408,00	0,00	U	2.408,00	2408,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 100 g	0,00	0,00	0,00	760,00	U	760,00	760,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 40 g	1.307,00	0,00	0,00	0,00	U	1.307,00	1307,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 60 g	0,00	5.752,00	0,00	0,00	U	5.752,00	5752,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 80 g	0,00	0,00	2.408,00	0,00	U	2.408,00	2408,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 100 g	0,00	0,00	0,00	760,00	U	760,00	760,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 40 g	1.307,00	0,00	0,00	0,00	U	1.307,00	1307,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 60 g	0,00	5.752,00	0,00	0,00	U	5.752,00	5752,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 80 g	0,00	0,00	2.408,00	0,00	U	2.408,00	2408,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 100 g (2 und de 50 g)	0,00	0,00	0,00	760,00	U	760,00	760,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 40 g	1.307,00	0,00	0,00	0,00	U	1.307,00	1307,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 60 g	0,00	5.752,00	0,00	0,00	U	5.752,00	5752,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 80 g (2 und de 40 g)	0,00	0,00	2.408,00	0,00	U	2.408,00	2408,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 145 g	1.307,00	5.752,00	2.408,00	760,00	U	10.227,00	10227,00	✓		✓			✓			✓	
		Durazno x 129,4 g	1.307,00	5.752,00	2.408,00	760,00	U	10.227,00	10227,00	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 120 g	1.307,00	5.752,00	2.408,00	760,00	U	10.227,00	10227,00	✓		✓			✓			✓	

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	2.614,00	11.504,00	4.816,00	1.520,00	U	20.454,00	20454,00	/		/			/			/	
		Leche entera UHT x 200 ml	1.307,00	5.752,00	2.408,00	760,00	U	10.227,00	10227,00	/		/			/			/	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.307,00	5.752,00	2.408,00	760,00	U	10.227,00	10227,00	/		/			/			/	
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de guayaba x 15 g	1.307,00	5.752,00	2.408,00	760,00	U	10.227,00	10227,00	/		/			/			/	

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	1328	1328	ABRIL 07	MENU16
G2 PRIMARIA	6357	6357	ABRIL 08	MENU19
G3 SECUNDARIA	2570	2570	ABRIL 09	MENU17
G4 MEDIA	731	731	ABRIL 10	MENU18
Total	10986	10986	ABRIL 11	MENU20
			Semana 12	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	731,00	U	731,00	731,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 40 g	1.328,00	0,00	0,00	0,00	U	1.328,00	1328,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 60 g	0,00	5.808,00	0,00	0,00	U	5.808,00	5808,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 80 g	0,00	0,00	2.417,00	0,00	U	2.417,00	2417,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 100 g	0,00	0,00	0,00	731,00	U	731,00	731,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 40 g	1.328,00	0,00	0,00	0,00	U	1.328,00	1328,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 60 g	0,00	5.808,00	0,00	0,00	U	5.808,00	5808,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 80 g	0,00	0,00	2.417,00	0,00	U	2.417,00	2417,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 100 g	0,00	0,00	0,00	731,00	U	731,00	731,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 40 g	1.328,00	0,00	0,00	0,00	U	1.328,00	1328,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 60 g	0,00	5.808,00	0,00	0,00	U	5.808,00	5808,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 80 g	0,00	0,00	2.417,00	0,00	U	2.417,00	2417,00	✓		✓			✓			✓	
		Roscón con arequipe x 100 g	0,00	0,00	0,00	731,00	U	731,00	731,00	✓		✓			✓			✓	
		Roscón con arequipe x 40 g	1.328,00	0,00	0,00	0,00	U	1.328,00	1328,00	✓		✓			✓			✓	
		Roscón con arequipe x 60 g	0,00	5.808,00	0,00	0,00	U	5.808,00	5808,00	✓		✓			✓			✓	
		Roscón con arequipe x 80 g	0,00	0,00	2.417,00	0,00	U	2.417,00	2417,00	✓		✓			✓			✓	
		Rosquitas x 24 g	0,00	549,00	0,00	0,00	U	549,00	549,00	✓		✓			✓			✓	
		Rosquitas x 32 g	0,00	0,00	390,00	161,00	U	551,00	551,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 145 g	1.328,00	0,00	0,00	0,00	U	1.328,00	1328,00	✓		✓			✓			✓	
		Ciruela x 118 g	0,00	5.808,00	2.417,00	731,00	U	8.956,00	8956,00	✓		✓			✓			✓	
		Durazno x 129,4 g	1.328,00	5.808,00	2.417,00	731,00	U	10.284,00	10284,00	✓		✓			✓			✓	

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	1.328,00	5.808,00	2.417,00	731,00	U	10.284,00	10284,00	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Avena con Leche UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.656,00	11.616,00	4.834,00	1.462,00	U	20.568,00	20568,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera saborizada UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.656,00	11.616,00	4.834,00	1.462,00	U	20.568,00	20568,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	0,00	549,00	390,00	161,00	U	1.100,00	1100,00	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Dulce con leche panelita con leche con coco x 15 g	1.328,00	5.808,00	2.417,00	731,00	U	10.284,00	10284,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche condensada x 20 g	0,00	549,00	390,00	161,00	U	1.100,00	1100,00	✓		✓			✓			✓	

24286

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	1332	1332	ABRIL 21	MENU1
G2 PRIMARIA	5811	5811	ABRIL 22	MENU2
G3 SECUNDARIA	2389	2389	ABRIL 23	MENU3
G4 MEDIA	710	710	ABRIL 24	MENU4
Total	10242	10242	ABRIL 25	MENU5
			Semana 13	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	1.332,00	5.811,00	0,00	0,00	U	7.143,00	7143,00	/		/			/			/	
		Galleta Alfajor x 60 g	0,00	0,00	2.389,00	710,00	U	3.099,00	3099,00	/		/			/			/	
		Galleta combinada x 100 g	0,00	0,00	0,00	710,00	U	710,00	710,00	/		/			/			/	
		Galleta Combinada x 40 g	1.332,00	0,00	0,00	0,00	U	1.332,00	1332,00	/		/			/			/	
		Galleta Combinada x 60 g	0,00	5.811,00	0,00	0,00	U	5.811,00	5811,00	/		/			/			/	
		Galleta Combinada x 80 g	0,00	0,00	2.389,00	0,00	U	2.389,00	2389,00	/		/			/			/	
		Galleta Cuca x 100 g	0,00	0,00	0,00	710,00	U	710,00	710,00	/		/			/			/	
		Galleta Cuca x 40 g	1.332,00	0,00	0,00	0,00	U	1.332,00	1332,00	/		/			/			/	
		Galleta Cuca x 60 g	0,00	5.811,00	0,00	0,00	U	5.811,00	5811,00	/		/			/			/	
		Galleta Cuca x 80 g	0,00	0,00	2.389,00	0,00	U	2.389,00	2389,00	/		/			/			/	
		Rosquitas x 12 g	1.332,00	0,00	0,00	0,00	U	1.332,00	1332,00	/		/			/			/	
		Rosquitas x 24 g	0,00	5.811,00	0,00	0,00	U	5.811,00	5811,00	/		/			/			/	
		Rosquitas x 32 g	0,00	0,00	2.389,00	710,00	U	3.099,00	3099,00	/		/			/			/	
	6. Azucares	Granola con coco y pasas x 20 g	1.332,00	0,00	0,00	0,00	U	1.332,00	1332,00	/		/			/			/	
		Granola con coco y pasas x 25 g	0,00	5.811,00	0,00	0,00	U	5.811,00	5811,00	/		/			/			/	
		Granola con coco y pasas x 35 g	0,00	0,00	2.389,00	710,00	U	3.099,00	3099,00	/		/			/			/	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 145 g	1.332,00	0,00	0,00	0,00	U	1.332,00	1332,00	/		/			/			/	
		Ciruela x 118 g	0,00	5.811,00	2.389,00	710,00	U	8.910,00	8910,00	/		/			/			/	
		Durazno x 129,4 g	1.332,00	5.811,00	2.389,00	710,00	U	10.242,00	10242,00	/		/			/			/	
		Manzana x 120 g	1.332,00	5.811,00	2.389,00	710,00	U	10.242,00	10242,00	/		/			/			/	

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	2.664,00	11.622,00	4.778,00	1.420,00	U	20.484,00	20484,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera saborizada UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.664,00	11.622,00	4.778,00	1.420,00	U	20.484,00	20484,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.332,00	5.811,00	2.389,00	710,00	U	10.242,00	10242,00	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	1.2 Cereales	Bocadillo de guayaba con manjar blanco x 15 g	1.332,00	5.811,00	2.389,00	710,00	U	10.242,00	10242,00	✓		✓			✓			✓	
	6. Azucares	Dulce con leche x 15 g	1.332,00	5.811,00	2.389,00	710,00	U	10.242,00	10242,00	✓		✓			✓			✓	

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	NIT:	901900655-4
ETC:	Alcaldía Municipal de Bucaramanga	CONTRATO:	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	UTA:	BUCHARAMANGA

GRUPO ETAREO	No. RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	1331	1331	ABRIL 28	MENU6
G2 PRIMARIA	5799	5799	ABRIL 29	MENU7
G3 SECUNDARIA	2410	2410	ABRIL 30	MENU8
G4 MEDIA	729	729	Semana 14	Semana 2
Total	10269	10269		

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	Pan sabor a queso x 100 g	0,00	0,00	0,00	729,00	U	729,00	729,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a queso x 40 g	1.331,00	0,00	0,00	0,00	U	1.331,00	1331,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a queso x 60 g	0,00	5.799,00	0,00	0,00	U	5.799,00	5799,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan sabor a queso x 80 g	0,00	0,00	2.410,00	0,00	U	2.410,00	2410,00	✓		✓			✓			✓	
		Pastel gloria de arequipe x 50 g	1.331,00	5.799,00	0,00	0,00	U	7.130,00	7130,00	✓		✓			✓			✓	
		Pastel gloria de arequipe x 70 g	0,00	0,00	2.410,00	729,00	U	3.139,00	3139,00	✓		✓			✓			✓	
		Torta con sabor a Naranja x 100 g	0,00	0,00	0,00	729,00	U	729,00	729,00	✓		✓			✓			✓	
		Torta con sabor a Naranja x 40 g	1.331,00	0,00	0,00	0,00	U	1.331,00	1331,00	✓		✓			✓			✓	
		Torta con sabor a Naranja x 60 g	0,00	5.799,00	0,00	0,00	U	5.799,00	5799,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 145 g	1.331,00	5.799,00	2.410,00	729,00	U	10.269,00	10269,00	✓		✓			✓			✓	
		Manzana x 120 g	1.331,00	5.799,00	2.410,00	729,00	U	10.269,00	10269,00	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Avena con Leche UHT en variedad de sabores x 200 ml	1.331,00	5.799,00	2.410,00	729,00	U	10.269,00	10269,00	✓		✓			✓			✓	
		Kumis x 200 ml	1.331,00	5.799,00	2.410,00	729,00	U	10.269,00	10269,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.331,00	5.799,00	2.410,00	729,00	U	10.269,00	10269,00	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Arequipe x 20 g	1.331,00	5.799,00	2.410,00	729,00	U	10.269,00	10269,00	✓		✓			✓			✓	

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	76	76	ABRIL 01	MENU12
G2 PRIMARIA	979	979	ABRIL 02	MENU13
G3 SECUNDARIA	0	0	ABRIL 03	MENU14
G4 MEDIA	0	0	ABRIL 04	MENU15
Total	1055	1055	Semana 11	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	Yuca	3,80	73,43	0,00	0,00	kg	77,23	77,23	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Galletas dulces sin relleno	25,33	326,33	0,00	0,00	30 g	351,67	351,67	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	10,64	215,38	0,00	0,00	500 g	226,02	226,02	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	5,32	107,69	0,00	0,00	500 g	113,01	113,01	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	1,52	19,58	0,00	0,00	10 g	21,10	21,10	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 157,1 g	76,00	979,00	0,00	0,00	U	1.055,00	1055,00	✓		✓			✓			✓	
		Mango común, crudo (pulpa de fruta)	4,56	58,74	0,00	0,00	kg	63,30	63,30	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 120 g	76,00	979,00	0,00	0,00	U	1.055,00	1055,00	✓		✓			✓			✓	
		Piña	1,11	17,80	0,00	0,00	kg	18,91	18,91	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol (pulpa de fruta)	4,56	58,74	0,00	0,00	kg	63,30	63,30	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,05	0,62	0,00	0,00	kg	0,67	0,67	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	0,16	3,09	0,00	0,00	kg	3,25	3,25	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	0,19	3,67	0,00	0,00	kg	3,86	3,86	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	10,80	141,70	0,00	0,00	380 g	152,50	152,50	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	0,53	18,60	0,00	0,00	kg	19,13	19,13	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	4,56	68,53	0,00	0,00	kg	73,09	73,09	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	5,32	88,11	0,00	0,00	kg	93,43	93,43	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	12,28	197,78	0,00	0,00	55 g	210,06	210,06	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1,22	23,50	0,00	0,00	1000 cc	24,71	24,71	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	0,61	15,66	0,00	0,00	125 g	16,27	16,27	✓		✓			✓			✓	
6. azúcares	6. Azúcares	Azúcar blanco	3,04	39,16	0,00	0,00	500 g	42,20	42,20	✓		✓			✓			✓	

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	Chocolate	2,13	27,41	0,00	0,00	500 g	29,54	29,54	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	1,90	24,48	0,00	0,00	8 g	26,38	26,38	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	1,52	19,58	0,00	0,00	10 g	21,10	21,10	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	1,52	19,58	0,00	0,00	10 g	21,10	21,10	✓		✓			✓			✓	
		Sal	1,22	15,66	0,00	0,00	500 g	16,88	16,88	✓		✓			✓			✓	

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

GRUPO ETAREO	No. RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	76	76	ABRIL 07	MENU16
G2 PRIMARIA	978	978	ABRIL 08	MENU17
G3 SECUNDARIA	0	0	ABRIL 09	MENU18
G4 MEDIA	0	0	ABRIL 10	MENU19
Total	1054	1054	Semana 12	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, raíces, platano	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	3,04	39,12	0,00	0,00	250 g	42,16	42,16	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	10,64	215,16	0,00	0,00	500 g	225,80	225,80	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	10,64	215,16	0,00	0,00	500 g	225,80	225,80	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	1,52	19,56	0,00	0,00	10 g	21,08	21,08	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 129,4 g	76,00	978,00	0,00	0,00	U	1.054,00	1054,00	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	4,56	58,68	0,00	0,00	kg	63,24	63,24	✓		✓			✓			✓	
		Manzana x 120 g	76,00	978,00	0,00	0,00	U	1.054,00	1054,00	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	4,56	58,68	0,00	0,00	kg	63,24	63,24	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Cebolla Cabezona	0,24	3,09	0,00	0,00	kg	3,33	3,33	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	10,40	133,83	0,00	0,00	380 g	144,23	144,23	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	2,28	52,81	0,00	0,00	kg	55,09	55,09	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.2 Huevo	Huevo de gallina	85,98	1.165,70	0,00	0,00	55 g	1.251,68	1251,68	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1,22	24,45	0,00	0,00	1000 cc	25,67	25,67	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	0,61	15,65	0,00	0,00	125 g	16,26	16,26	✓		✓			✓			✓	
6. azucars	6. Azucars	Arequipe o dulce de leche	0,76	9,78	0,00	0,00	1000 g	10,54	10,54	✓		✓			✓			✓	
		Azúcar blanco	2,28	29,34	0,00	0,00	500 g	31,62	31,62	✓		✓			✓			✓	
		Chocolate	2,13	27,38	0,00	0,00	500 g	29,51	29,51	✓		✓			✓			✓	
		Panela	1,06	13,69	0,00	0,00	500 g	14,76	14,76	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	1,90	24,45	0,00	0,00	8 g	26,35	26,35	✓		✓			✓			✓	
		Sal	1,22	15,65	0,00	0,00	500 g	16,86	16,86	✓		✓			✓			✓	

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	76	76	ABRIL 21	MENU3
G2 PRIMARIA	972	972	ABRIL 22	MENU2
G3 SECUNDARIA	0	0	ABRIL 23	MENU1
G4 MEDIA	0	0	ABRIL 24	MENU4
Total	1048	1048	ABRIL 25	MENU5
			Semana 13	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	4,22	81,00	0,00	0,00	kg	85,22	85,22	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Avena en Hojuelas	3,04	38,88	0,00	0,00	250 g	41,92	41,92	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	10,64	213,84	0,00	0,00	500 g	224,48	224,48	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	11,55	235,22	0,00	0,00	500 g	246,78	246,78	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	1,52	19,44	0,00	0,00	10 g	20,96	20,96	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano crudo (pulpa de fruta)	4,56	58,32	0,00	0,00	kg	62,88	62,88	✓		✓			✓			✓	
		Mandarina x 157.1 g	76,00	972,00	0,00	0,00	U	1.048,00	1048,00	✓		✓			✓			✓	
		Mora de castilla, cruda (pulpa de fruta)	4,56	58,32	0,00	0,00	kg	62,88	62,88	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 120 g	76,00	972,00	0,00	0,00	U	1.048,00	1048,00	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,05	0,61	0,00	0,00	kg	0,66	0,66	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	0,56	9,21	0,00	0,00	kg	9,77	9,77	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	0,67	10,94	0,00	0,00	kg	11,60	11,60	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	13,20	171,38	0,00	0,00	380 g	184,58	184,58	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	0,84	14,58	0,00	0,00	kg	15,42	15,42	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	4,56	68,04	0,00	0,00	kg	72,60	72,60	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	5,32	87,48	0,00	0,00	kg	92,80	92,80	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	92,12	1.276,36	0,00	0,00	55 g	1.368,48	1368,48	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1,44	28,19	0,00	0,00	1000 cc	29,63	29,63	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	1,22	31,10	0,00	0,00	125 g	32,32	32,32	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2,28	29,16	0,00	0,00	500 g	31,44	31,44	✓		✓			✓			✓	
		Bocadillo o dulce de guayaba	2,53	32,40	0,00	0,00	300 g	34,93	34,93	✓		✓			✓			✓	



Gobierno de
Colombia



Educación



Alimentarse para
Aprender



PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA 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
6. azucares	6. Azucares	Chocolate	2,13	27,22	0,00	0,00	500 g	29,34	29,34	/		/			/			/	
		Panela	3,34	42,77	0,00	0,00	500 g	46,11	46,11	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	0,95	12,15	0,00	0,00	8 g	13,10	13,10	/		/			/			/	
		Orégano	0,76	9,72	0,00	0,00	10 g	10,48	10,48	/		/			/			/	
		Paprika	0,76	9,72	0,00	0,00	10 g	10,48	10,48	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	2,28	29,16	0,00	0,00	10 g	31,44	31,44	/		/			/			/	
		Sal	1,52	19,44	0,00	0,00	500 g	20,96	20,96	/		/			/			/	

74/661

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	No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
G1 PREESCOLAR	76	76	ABRIL 28	MENU6
G2 PRIMARIA	973	973	ABRIL 29	MENU7
G3 SECUNDARIA	0	0	ABRIL 30	MENU8
G4 MEDIA	0	0	Semana 14	Semana 2
Total	1049	1049		

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	7,60	97,30	0,00	0,00	kg	104,90	104,90	✓		✓			✓			✓	
		Plátano verde	5,59	100,16	0,00	0,00	kg	105,75	105,75	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	8,44	108,11	0,00	0,00	90 g	116,56	116,56	✓		✓			✓			✓	
		Avena en Hojuelas	3,04	38,92	0,00	0,00	250 g	41,96	41,96	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	5,32	107,03	0,00	0,00	500 g	112,35	112,35	✓		✓			✓			✓	
		Miga de pan	1,00	12,80	0,00	0,00	380 g	13,80	13,80	✓		✓			✓			✓	
		Pan x 60 g	76,00	973,00	0,00	0,00	U	1.049,00	1049,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Manzana x 120 g	76,00	973,00	0,00	0,00	U	1.049,00	1049,00	✓		✓			✓			✓	
		Naranja, cruda (pulpa de fruta)	4,56	58,38	0,00	0,00	kg	62,94	62,94	✓		✓			✓			✓	
		Piña	1,38	17,71	0,00	0,00	kg	19,09	19,09	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,11	1,38	0,00	0,00	kg	1,49	1,49	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	1,20	15,37	0,00	0,00	kg	16,57	16,57	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	0,38	4,87	0,00	0,00	kg	5,25	5,25	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	1,38	17,71	0,00	0,00	kg	19,09	19,09	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	1,43	18,29	0,00	0,00	kg	19,72	19,72	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	5,20	66,57	0,00	0,00	380 g	71,77	71,77	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	1,75	29,19	0,00	0,00	kg	30,94	30,94	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	4,56	68,11	0,00	0,00	kg	72,67	72,67	✓		✓			✓			✓	
		Carne molida de res	5,17	66,16	0,00	0,00	kg	71,33	71,33	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	4,56	58,38	0,00	0,00	55 g	62,94	62,94	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	2,13	31,14	0,00	0,00	1000 cc	33,26	33,26	✓		✓			✓			✓	

<div></div>			PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE CONSOLIDAD DE VIVERES COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA 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
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Margarina esparcible	1,82	23,35	0,00	0,00	125 g	25,18	25,18	/		/			/			/	
6. azucares		Panela	1,06	13,62	0,00	0,00	500 g	14,69	14,69	/		/			/			/	
	6. Azucares	Azúcar blanco	3,04	38,92	0,00	0,00	500 g	41,96	41,96	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	1,90	24,33	0,00	0,00	8 g	26,23	26,23	/		/			/			/	
		Orégano	1,52	19,46	0,00	0,00	10 g	20,98	20,98	/		/			/			/	
		Paprika	1,52	19,46	0,00	0,00	10 g	20,98	20,98	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	1,52	19,46	0,00	0,00	10 g	20,98	20,98	/		/			/			/	
		Sal	0,91	11,68	0,00	0,00	500 g	12,59	12,59	/		/			/			/	



Bucaramanga, Santander 12 de mayo 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/ 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" Grupo 1. 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 abril 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

Alim tos para
Aprender



INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION 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

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 Técnica No.18 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 12 de mayo de 2025

8

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



Bucaramanga, Santander 12 de mayo 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.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" Grupo 1, 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.

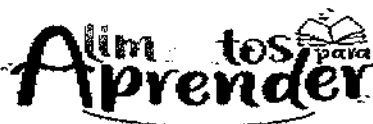
Para la ejecución del mes de abril de 2025 se realizó entrega de menú especial el día 30 de abril, con motivo de celebración del día del niño.

Atentamente;

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



Educación



INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION 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

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 12 de mayo de 2025
- ✓ Evidencia fotográfica de plato modelo de acuerdo con los grupos escolares, correspondiente a la ejecución del mes de abril de 2025

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



Bucaramanga, Santander 12 de mayo 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" Grupo 1, 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 abril 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;

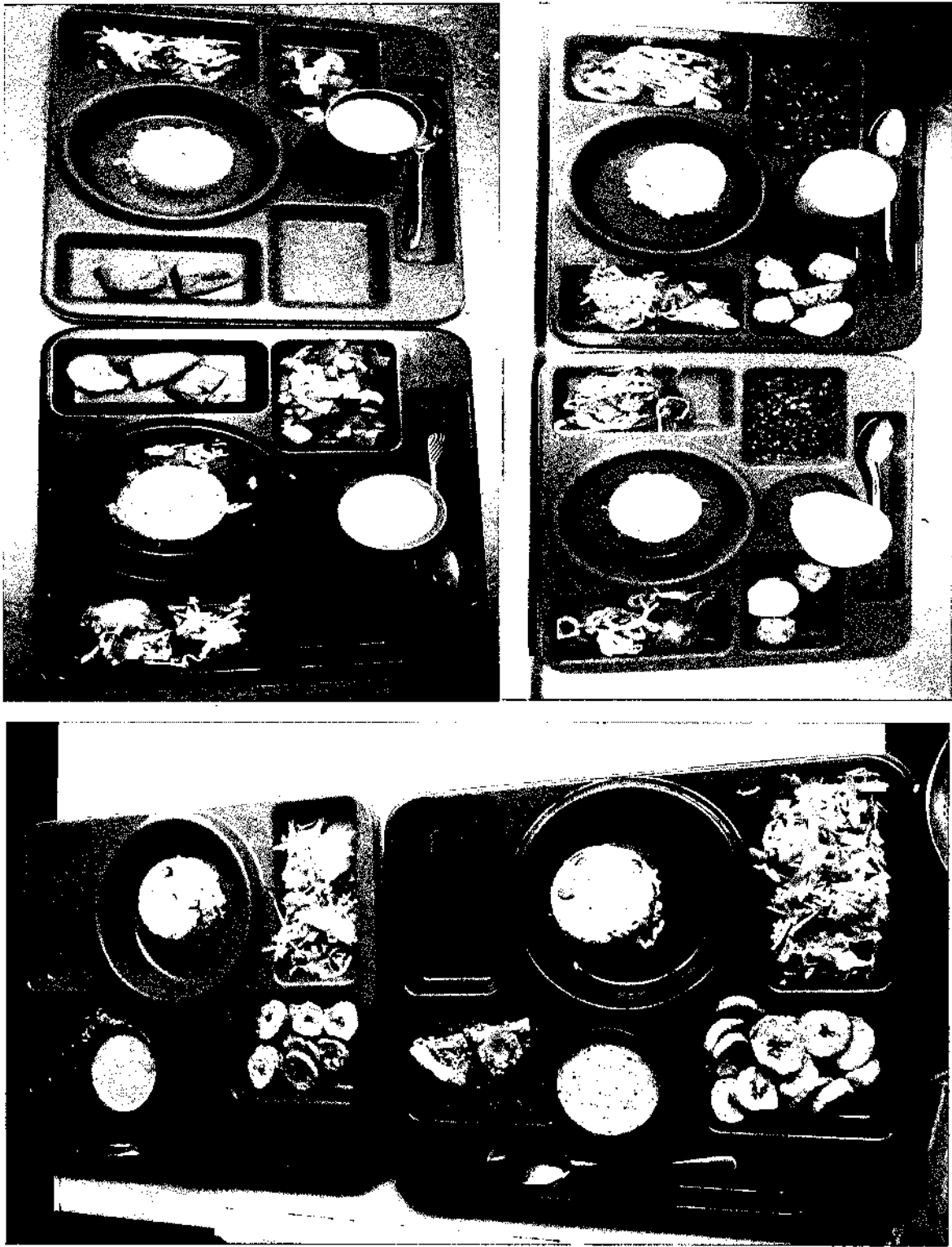
SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UNION TEMPORAL NUTRIPAE25
NIT: 901.900.655-4



UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ORIENTE MIRAFLORES SEDE E		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	ABRIL 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1-2



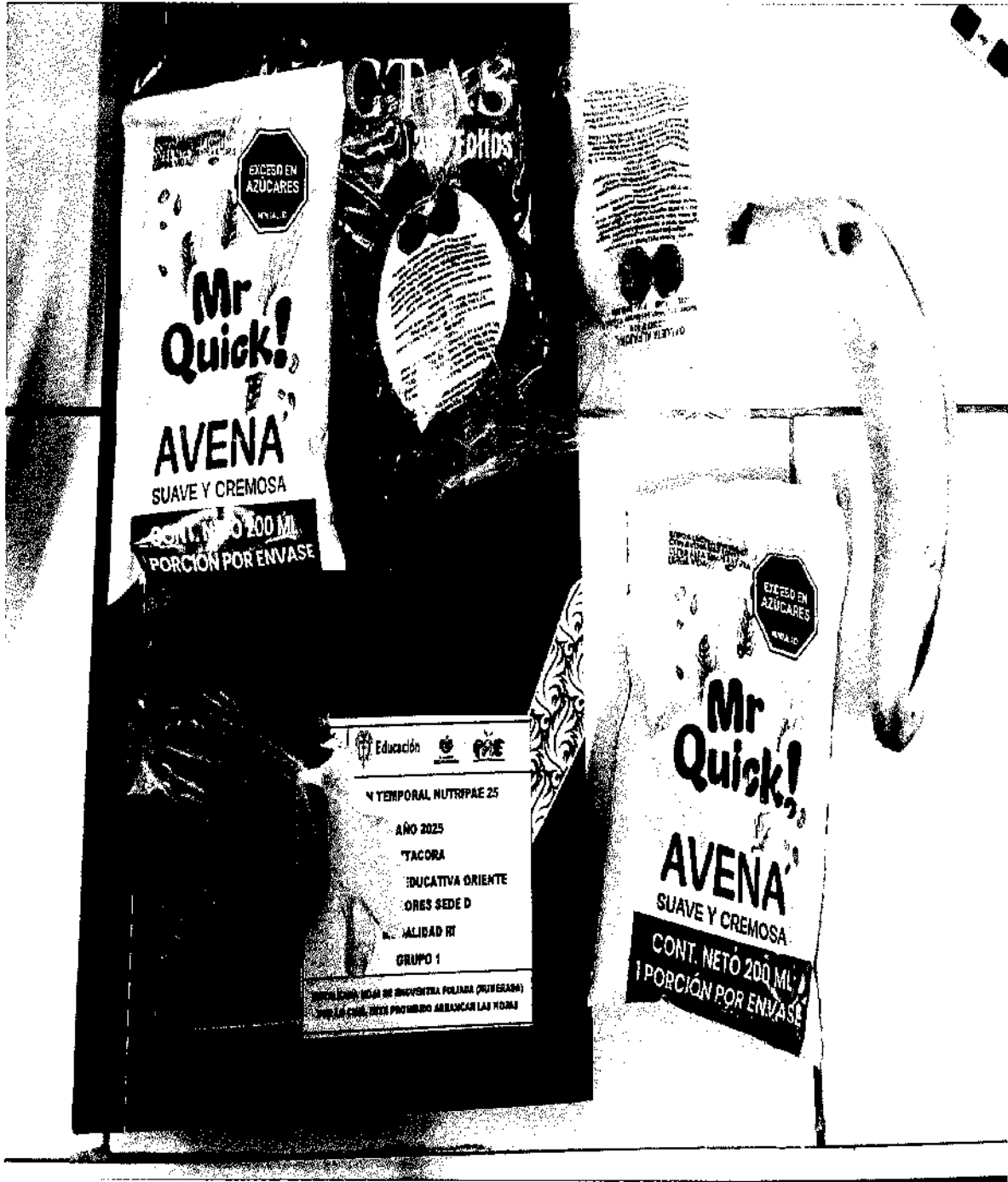
✓



UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ORIENTE MIRAFLORES SEDE D		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2025

PLATO MODELO NIVEL 1-2



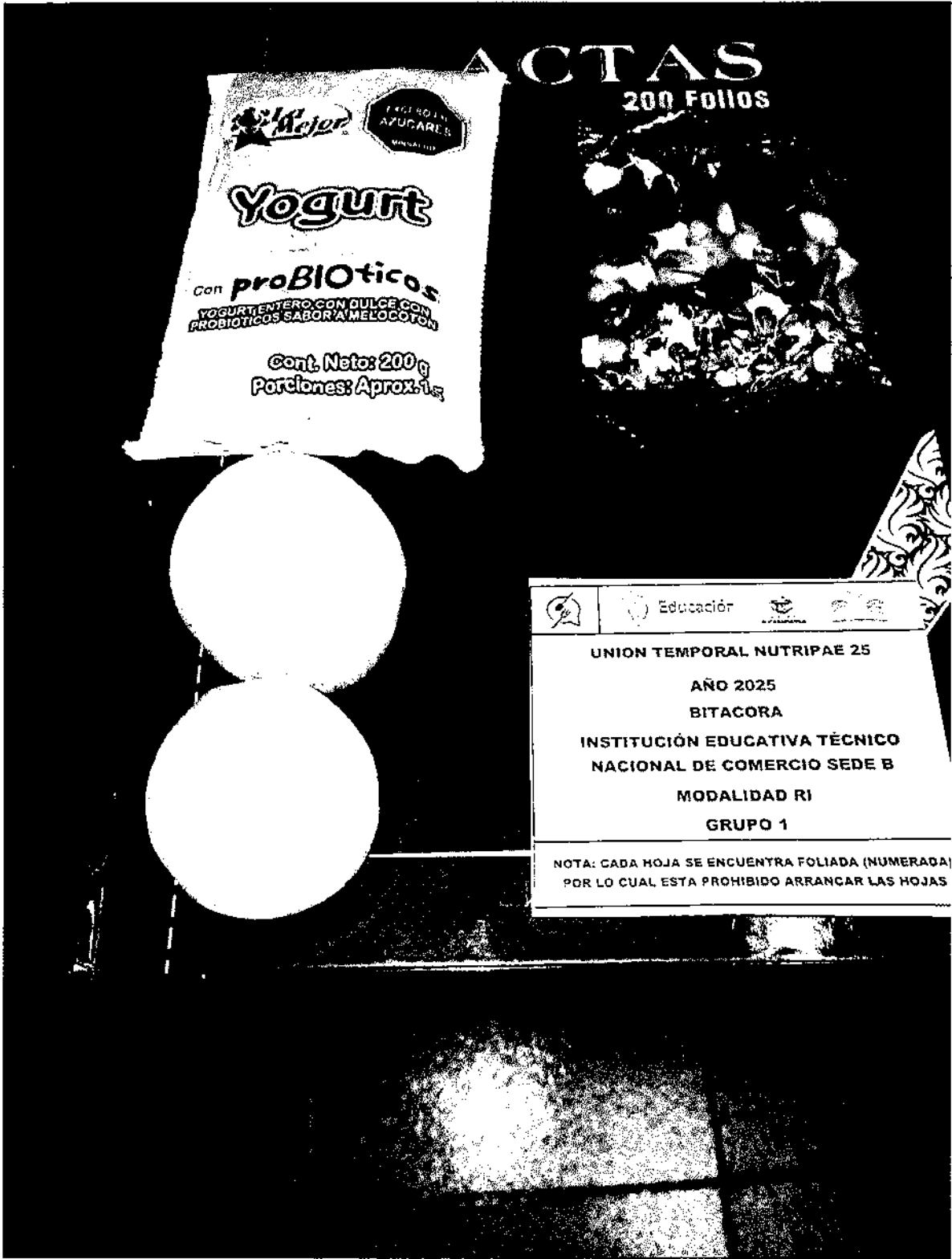
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com



UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NACIONAL DE COMERCIO SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	ABRIL 2025

PLATO MODELO NIVEL 1





INFORME MENSUAL

342

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

MAIPORE SEDE A

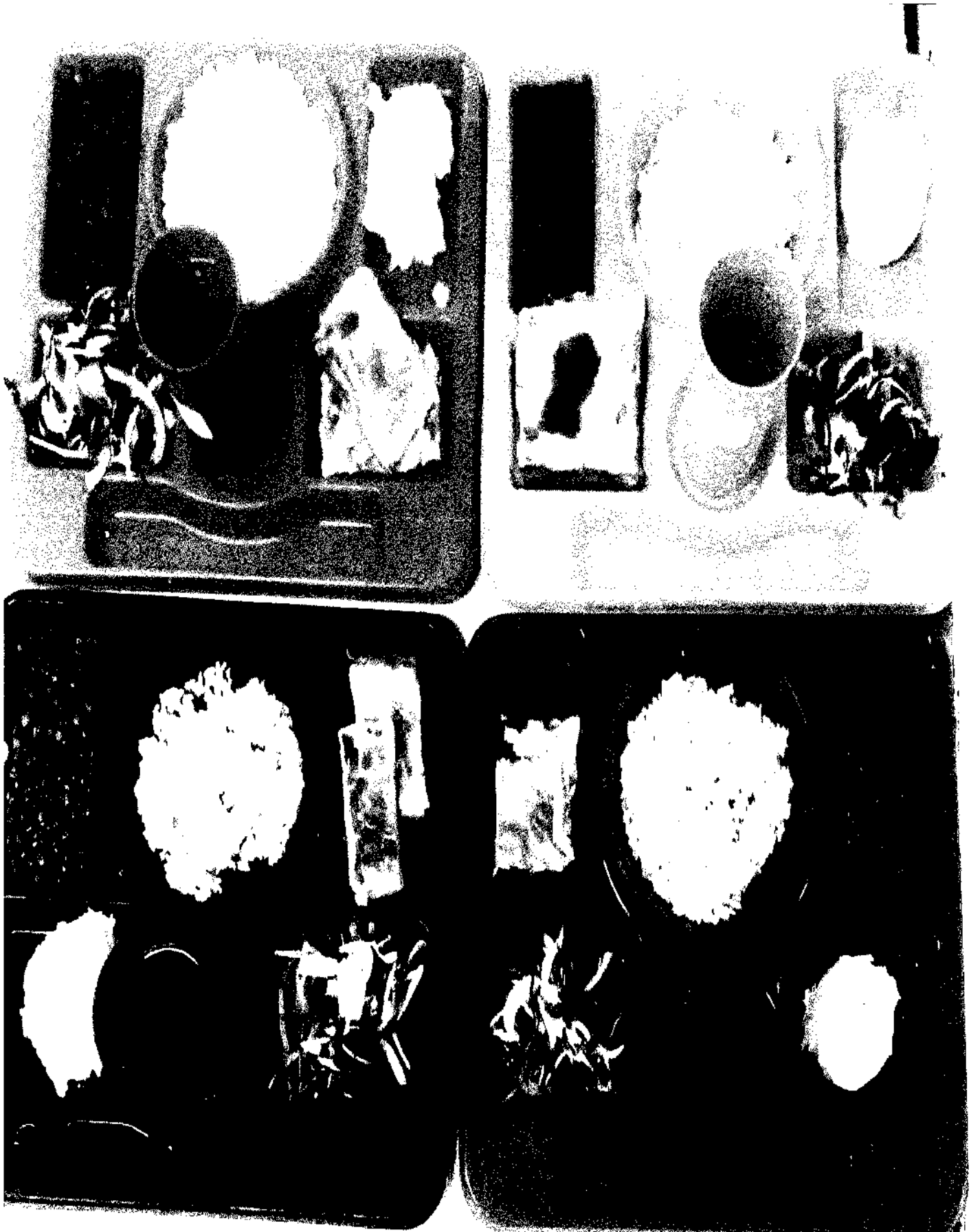
MODALIDAD DE ATENCIÓN

RACION INDUSTRIALIZADO

MES/AÑO

ABRIL 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1-2-3-4



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



UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL EL PAILON	MES/AÑO	ABRIL 2025
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO		

PLATO SERVIDO NIVEL 1



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



INFORME MENSUAL

2025

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
MODALIDAD DE ATENCIÓN

RURAL EL PAILON
RACION PREPARADA EN SITIO

MES/AÑO
ABRIL 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1



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



INFORME MENSUAL

2025

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

BICENTENARIO SEDE B

MODALIDAD DE ATENCIÓN

RACION PREPARADA EN SITIO

MES/AÑO

ABRIL 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1



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



INFORME MENSUAL



UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BICENTENARIO SEDE B	MES/AÑO	ABRIL 2025
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO		

PLATO SERVIDO NIVEL 1



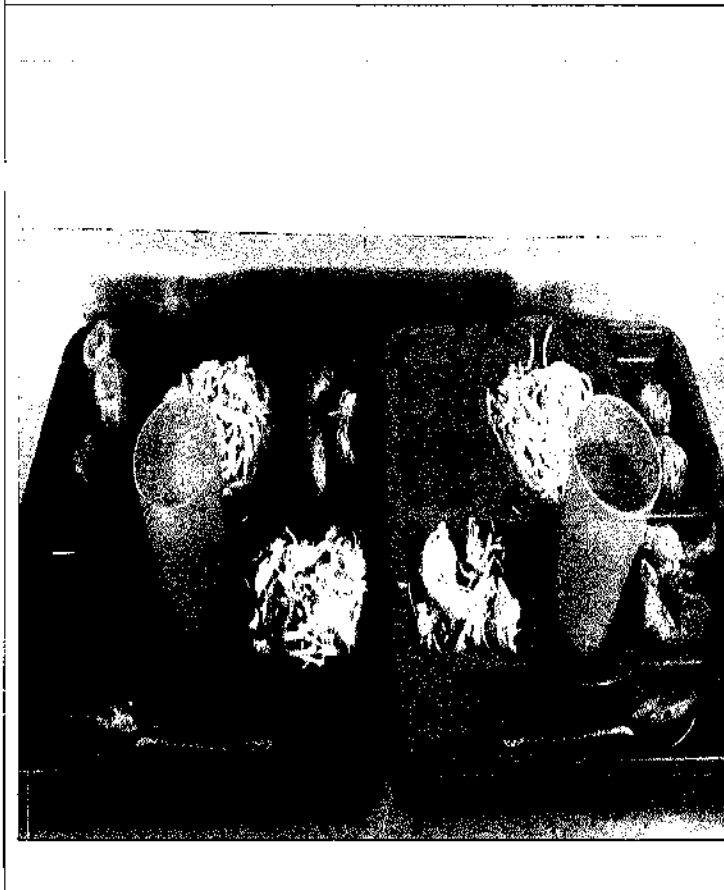
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com



UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	AMERICAS NIVEL 2		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	ABRIL 2025

MENÚ SERVIDO RPS





UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

RURAL VIJAGUAL H

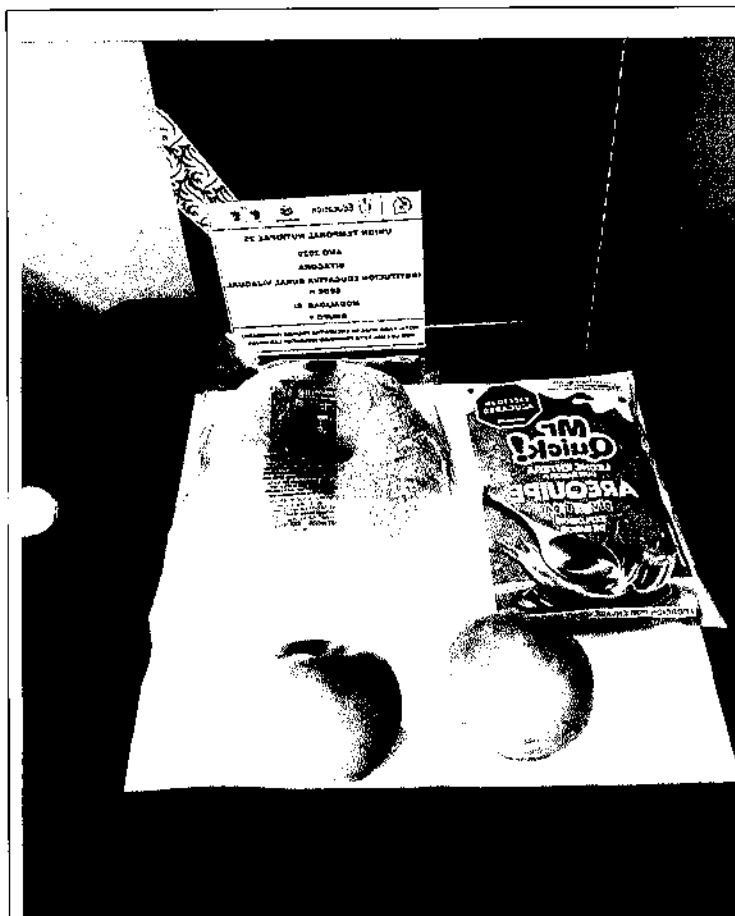
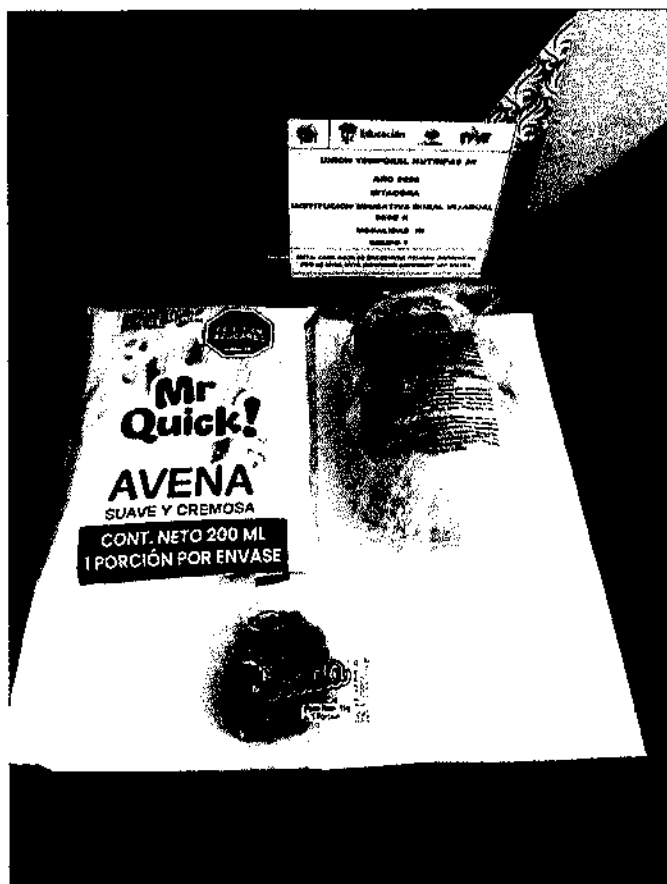
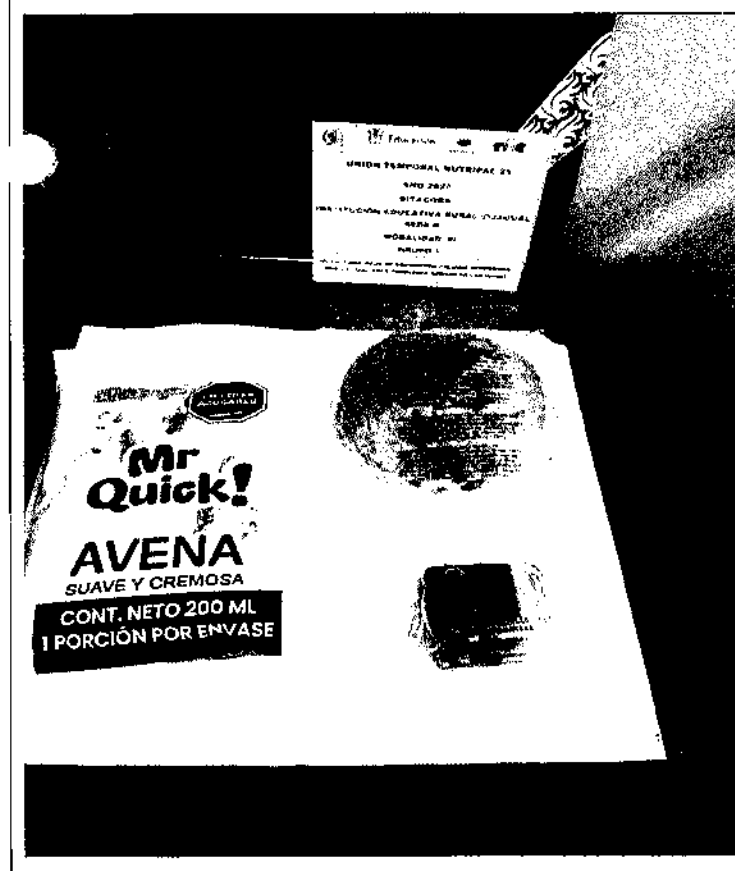
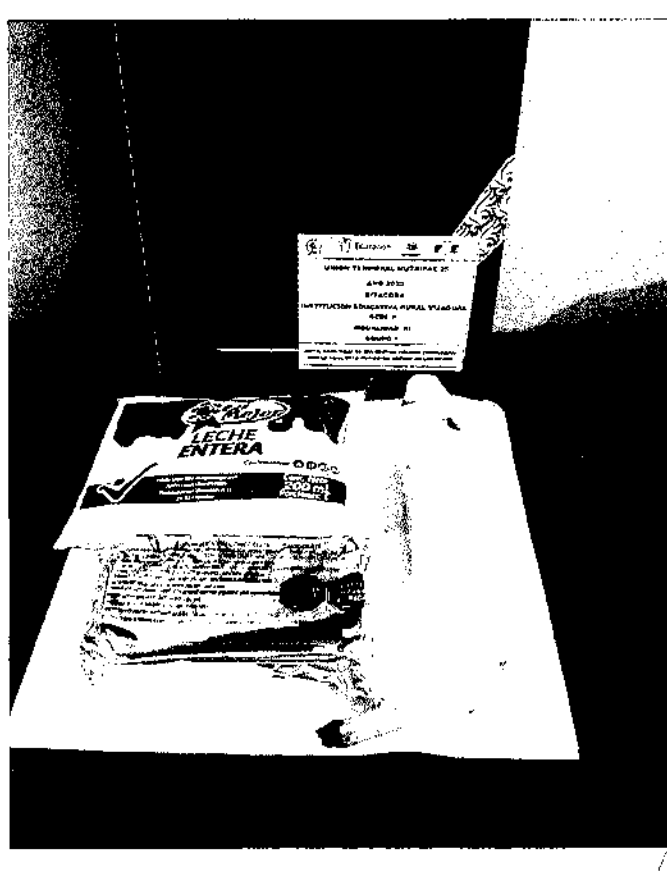
MODALIDAD DE ATENCIÓN

RACION INDUSTRIALIZADA

MES/AÑO

ABRIL 2025

PLATO MODELO



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



Educación

Alim. tos para
Aprender



24281

INFORME No.4 ABRIL 2025

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

OBLIGACION TÉCNICA 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 Ración Preparado en sitio y Ración Industrializada. En la ejecución del mes de abril de 2025.

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



Educación

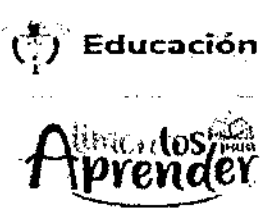


INFORME No.4 ABRIL 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION 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

ACTA DE VERIFIACIÓN MODALIDAD RACIÓN PREPARADO EN SITIO

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

		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	02-04-2025	Hora inicio: 9:00 am	Hora finalización: 2:00 pm
Lugar	Calle 28 No. 14 - 58 Barrio centro Unión Temporal NUTRIPAE 25 – Grupo No. 1		
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 12 la cual corresponde del 7 al 11 de abril del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio Almuerzo y JM/JT
----------	---

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Carlos Reatiga y 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 (UT NUTRIPAE 25) - OPERADOR DEL GRUPO 1 el cual se entregará en la semana 12 de ejecución la cual corresponde su entrega del 7 al 11 de abril del 2025

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 12 en el cual no se notifica ni establece por el momento ningún cambio, por lo tanto, los alimentos que se van a verificar deben corresponder a la semana 4 del ciclo de menús de la siguiente manera:

Nota: El día viernes 11 de abril no hay clase en las I.E motivo por el cual el menú # 20 no se ofrecerá.

1.1 Modalidad RPS – Almuerzo.

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENU No. 16 Lunes 7	MENU No. 17 Martes 8	MENU No. 18 Miércoles 9	MENU No. 19 Jueves 10	MENU No. 20 Viernes 11
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS FRÍJOLES GUISADOS	NO CLASE
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO- RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

**Educación**




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

Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none">• Carne de cerdo• Pechuga de pollo• Huevo de gallina• Queso fresco• Leche entera en polvo• Leche entera líquida• Crema de leche RTP: <ul style="list-style-type: none">• Plátano maduro• Papa común• Yuca	Verduras: <ul style="list-style-type: none">• Cebolla Cabezona• Cebolla Junca• Tomate rojo• Pimentón rojo• Repollo• Zanahoria• Pepino Cohombro• Cilantro• Limón• Lechuga• Perejil• Ajo Fruta: <ul style="list-style-type: none">• Piña	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none">• Arroz• Ajo• Azúcar Blanca• Sal• Aceite• Margarina• Panela• Lentejas• Frijoles rojos• Harina de maíz blanca• Pastas Sazonadores: <ul style="list-style-type: none">• Pimienta negra molida• Oregano• Paprika	Pulpa de fruta: <ul style="list-style-type: none">• Fresa• Tomate de árbol• Lulo• Guayaba
--	---	--	---

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 Lunes 7	MENÚ No. 17 Martes 8	MENÚ No. 18 Miércoles 9	MENÚ No. 19 Jueves 10	MENÚ No. 20 Viernes 11
BEBIDA CON LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	NO CLASE
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO	-	PORCION DE QUESO	-	
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	
AGUA	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML	

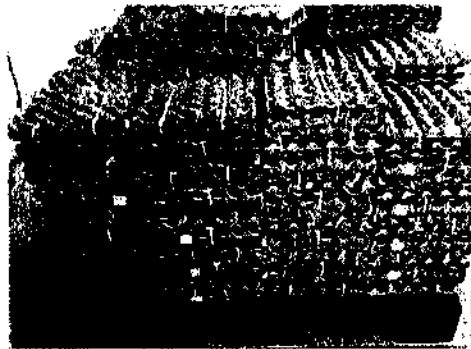
2025

 Educación  	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

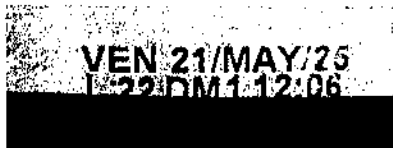
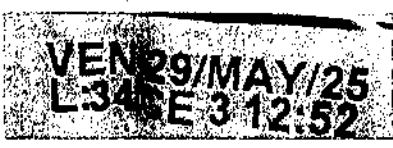
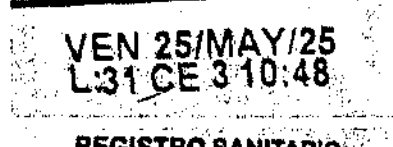
Complemento JM/JT			
Fruta para jugo: <ul style="list-style-type: none">• Guayaba• Tomate de arbol Frutas enteras: <ul style="list-style-type: none">• Durazno• Manzana	Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none">• Huevo de gallina• Queso fresco• Leche entera en polvo• Leche entera líquida RTP:	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none">• Harina de maíz blanca• Harina de trigo.• Almidón de maíz• Azúcar blanco• Aceite• Sal• Margarina esparcible• Chocolate• Avena en hojuela• Levadura biológica• Canela• Galleta• Arequipe	Sazonadores: <ul style="list-style-type: none">• Pimienta negra molida• Paprika• Orégano• Tomillo molido Verduras: <ul style="list-style-type: none">• Ajo• Cebolla Cabezona• Cebolla Junca• Tomate rojo• Cilantro

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

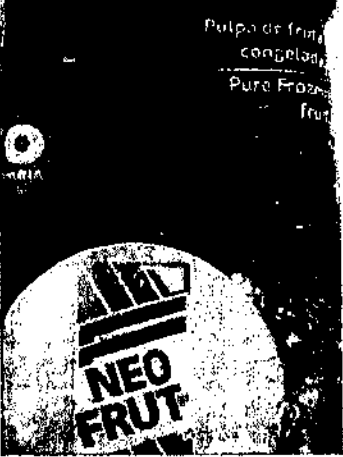
2.1 Proteína de origen animal:

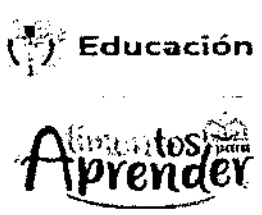
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE CERDO	Proveedor: LA CARNICERIA BUTCHER SHOP Marca: LA CARNICERIA BUTCHER SHOP Lote: 3250331 Fv: 30/04/2025 Fb: 00/00/2025 Fe: 00/00/2025	487,52 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Documentación Se adjunta remisión y/o factura PENDIENTE MICROBIOLÓGICOS	
HUEVO DE GALLINA AA X30	Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: Huevo rojo AA Marca: TITO Lote: 9504 Fv: 2/MAYO/25	10860 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. Documentación Se adjunta remisión y/o factura y certificado de calidad	

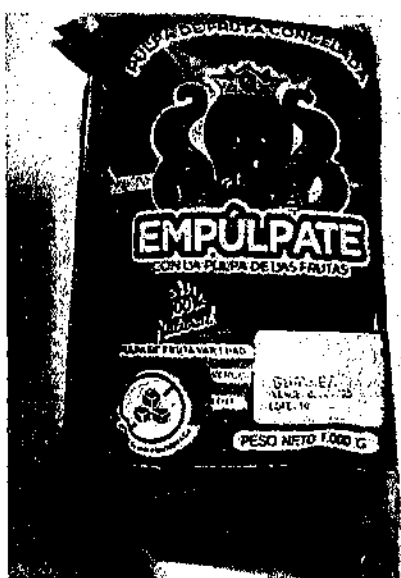
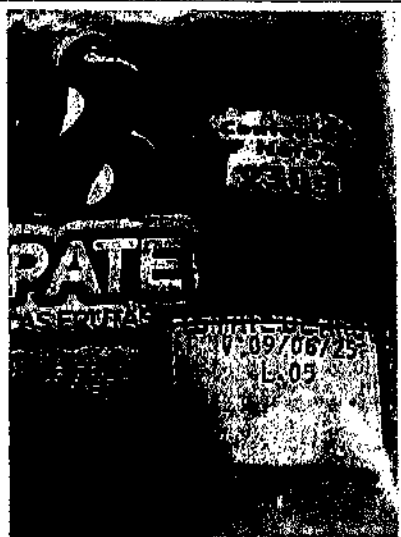
 Educación 	 	<p>SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA</p> <p>PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE</p> <hr/> <p>ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO</p>
---	--	--

					
<p>LECHE ENTERA LIQUIDA</p>	<p>Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S</p> <p>Marca: LA MEJOR</p> <p>Presentación: 1100 ml</p> <p>Lote 1: 22 DM Fv: 21/MAYO/25</p> <p>Lote 2: 34 CE Fv: 29/MAYO/25</p> <p>Lote 3: 34 CE Fv: 25/MAYO/25</p>	<p>150 unidades</p>	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas.</p> <p>Producto en buenas condiciones de calidad.</p> <p>Documentación: Se adjunta remisión y/o factura, microbiológicos.</p>	    <p>REGISTRO SANITARIO INVIMA RSA-0008617-2019</p>	
<p>LECHE ENTERA EN POLVO</p>	<p>Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S</p> <p>Marca: FORTILECHE</p> <p>Presentación: 380 gr</p> <p>Lote: 040325 Fv: 03/03/26</p>	<p>690 unidades</p>	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas.</p> <p>Producto en buenas condiciones de calidad.</p> <p>Documentación: Se adjunta remisión y/o factura Y microbiológicos</p>		

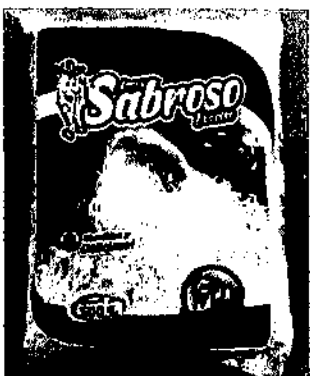
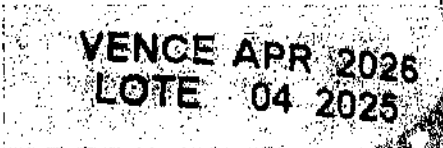
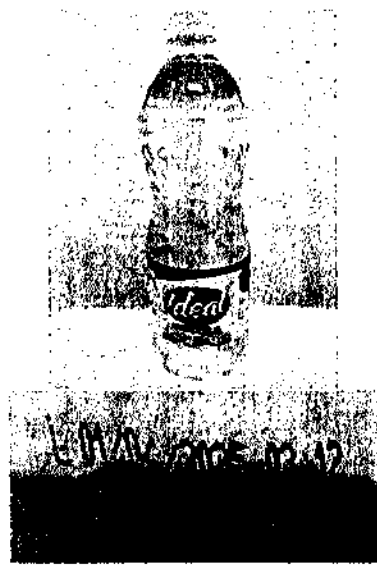
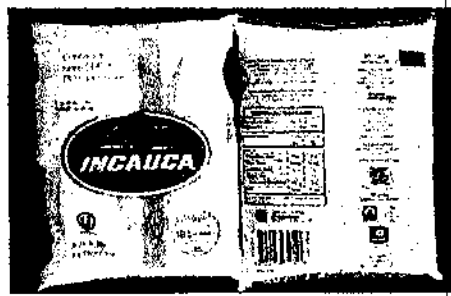
 Educación   	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO
---	--

				 Registro Sanitario No. RSA-0016684-2021 Industria Colombiana
2.2 Pulpa de frutas				
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
MARACUYA	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFRUT Presentación: 250 gr – 2000 kg Lote1: SEP 2026 FV: SEP 2026 ✓	460.14 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura PENDIENTE MICROBIOLOGICOS	 
FRESA	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFRUT Presentación: 250 gr – 2000 kg Lote1: AGO 2026 FV: AGO 2026 ✓ Lote2: SEP 2026 FV: SEP 2026 ✓	474,24 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura PENDIENTE MICROBIOLOGICOS	 

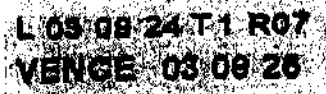
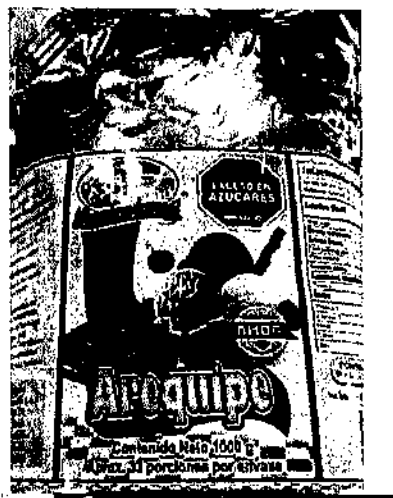
	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE	
		ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

GUAYABA	<p>Proveedor: COMERCIO FRUTOS SH</p> <p>Marca: EMPULPATE</p> <p>Presentación: ✓ 1000 gr</p> <p>Lote1: 10 ✓ FV: 06/09/25</p>	499,2 KG	<p>Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas.</p> <p>Documentación: Se adjunta remisión y/o factura</p> <p>PENDIENTE MICROBIOLOGICOS</p>	 PSA-0004716-2024
TOMATE DE ARBOL	<p>Proveedor: COMERCIO FRUTOS SH</p> <p>Marca: EMPULPATE</p> <p>Presentación: 230 gr – 1000 gr</p> <p>Lote1: 08 ✓ FV: 03/09/25</p> <p>Lote1: 05 ✓ FV: 09/06/25</p>	537,48 KG	<p>Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas.</p> <p>Documentación: Se adjunta remisión y/o factura</p> <p>PENDIENTE MICROBIOLOGICOS</p>	 PSA-0004716-2024

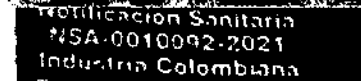
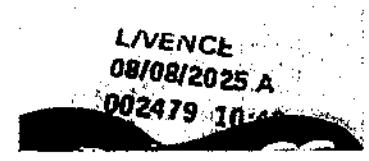
<div> Educación</div> <div> </div>		SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
<div></div>		ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

2.3 Abarrotes:				
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
ARROZ	Marca: SABROSO Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote: 04 2025 FV: ABRIL 2026	1675 lb	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	 
ACEITE	Marca: IDEAL Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 1000 ml Lote 1: 01/04/2025 FV: 29 01 2026 M3 Lote 2: 29/03/2025 FV: 26 01 2026 M3	432 litros	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	 
AZUCAR	Marca: INCAUCA Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote1 : 03/09/2024 FV:03/09/2026	525 lb	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	

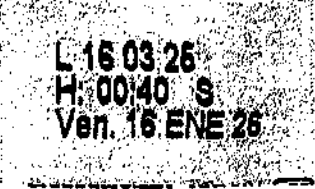
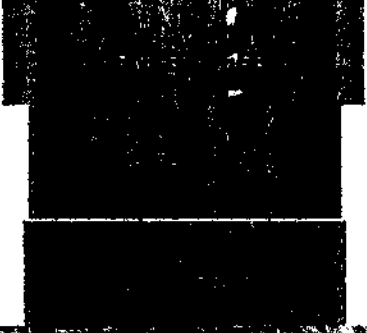
 Educación 	 	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE <hr/> ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO
---	--	--

				 Carrera 9 # 28-103 Cali - Colombia Tel: (+57) 602 418 3000 NSA-002829-7017 INDUSTRIA COLOMBIANA
AREQUIPE	Marca: PRODUCTOS LA SABANA Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 1000 gr Lote : 28/03/2025 FV:28/08/2025	11 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	 
SAL	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote : 020325 FV: N/A	200 lb	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	 
CHOCOLATE	Marca: COLOSAL Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote : 13/01/2025 FV: 13/07/2026	30 lb	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	

 Educación 	 	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

				
FRIJOL RADICAL	Marca: MARITZA Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote 1: 13580 FV: SEP 2026	300 lb	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	  
LENTEJA	Marca: MARITZA Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote: 09573 FV: AGO 2026	175 lb	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	  
MARGARINA ESPARCIBLE	Marca: CHEFF Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 125 gr Lote 1: 08/08/2025 A FV: 08/08/2025 A Lote 2: 10/082025 B FV: 10/082025 B	120 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	  

 Educación 	 	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

				 
HARINA DE TRIGO	Marca: LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote: 16/03/26 FV: 16 ENE 26	950 lb	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	  
PASTA ALIMENTICIA ESPAGUETI	Marca: LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 250 gr Lote 1: 93 FV: 28 FEB 26 Lote 2: 112 FV: 10 MAR 26 Lote 3: 101 FV: 07 MAR 26	1008 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación: Se adjunta remisión y/o factura	  

20193

 Educación 	 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
---	---

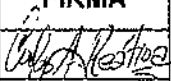
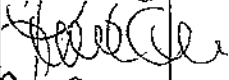
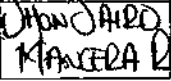
OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, no se evidencian novedades en las condiciones de almacenamiento, se correlacionan cantidades recibidas con coberturas para la semana de ejecución 12, alimentos cumplen con normatividad de empaque y etiquetado.
- Se toman registros fotográficos.
- Se libera pulpa de fruta de maracuyá y esta pendiente la solicitud del intercambio por parte del Operador
- El menú N°20 no se preparará, teniendo en cuenta que el día 11 de abril no hay clase en las I.E.
- En bodega permanecen los alimentos en condición de remanentes de la semana 11 de ejecución, los cuales se relacionan a continuación.

FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA
25/02/2025	Aceite	SABROSO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/2025	Mar 2025	152	lb
25/03/2025	Aceite	IDEAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	17/03/2025	15/04/2025	79	ll
25/03/2025	Leche en Polvo Entero	FORTISCOPE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	120225	11/02/26	100	350 gr
25/03/2025	Margarina, espesante	CHEFF	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10/28/2025	10/04/2025	81	125 gr
25/03/2025	Panela	CAÑA SANTA	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	05/03/2025	25/03/2025	33	lb
25/03/2025	Panela de Maíz	DE LA ABUELA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	24/03/25	24/03/25	3	20 gr
25/03/2025	Sal	JR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	020525	N/A	18	lb
25/03/2025	Amaro	INCAUCA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03/09/24	03/09/25	21	lb
25/03/2025	Chocolata	COLOSAL	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	12/02/25	13/07/25	3	lb
25/03/2025	Paleta Manzana Gruesa	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	49	04/01/25	115	250 gr
25/03/2025	Paleta Spagetti	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	44	24/ENE/26	456	250 gr
25/03/2025	Fideos	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	49	03/01/25	14	250 gr
25/03/2025	Fajal Redondo	MARITZA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	10574	31/1/2026	20	500 gr
25/03/2025	Lenteja	MARITZA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25422	01/02/25	26	500 gr
25/03/2025	Harina de trigo, Refinada	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	21/02/25	21/12/25	165	lb
25/03/2025	Harina de maíz blanco, semolina	LA NIEVE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	07/02/25	07/02/26	148	lb
25/03/2025	Leche Entero Líquido	LA MEJOR	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	31	25/MAY/25	28	ll
25/03/2025	Avena en Paquetes, Preparada	FORTALEZA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	140225	13 MAR 2026	56	250 GR
08/02/2025	Crema de Leche	COUPRANCE	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	04901	13/02/2025	23	200 GR

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entrega de microbiológicos de los productos de alto riesgo (Cerdo), pulpas de frutas y crema de leche.	UT NUTRIPAE 25	07/04/2025
Pendiente liberación de Queso y Pollo	UT NUTRIPAE 25	03/04/2025

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 ELECTRONICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Carlos Reatiga	SEB	Apoyo Técnico	creatiga@bucaramanga.gov.co	
Laura Isabel Castellanos M.	SEB	Equipo de Apoyo y Supervisión – Nutricionista	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Jhon Mancera	UT NUTRIPAE25	Coordinador General	Nutripae25@gmail.com	



IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	110155
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	3250331 ✓
Fecha de vencimiento	30-04-2025 ✓
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	27-03-2025 11:00:00
Fecha de Análisis	27-03-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
<i>E. coli</i>	10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
<i>Salmonella spp</i>	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: 3330462


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

2020

	CERTIFICADO DE CALIDAD	CODIGO	Versión 10
	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	GCI-F-13	

Descripción de producto:	El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición 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:	9504		
Fecha de producción:	29 MARZO 2025		
Fecha devencimiento:	02 MAYO 2025		

CLASIFICACIÓN			
Referencia de producto	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Huevo A Rojo	NTC 1240	53.0 a 59.9 gramos	Cumple
Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación			

REQUISITOS SENSORIALES			
Requisito sensorial	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Olor	NTC 1240	Característico al producto	Cumple
Yema	NTC 1240	De forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de uniforme	Cumple
Clara o albumen	NTC 1240	Viscosa, limpia, consistente firme, de aspecto homogéneo	Cumple
Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación			

REQUISITOS ESPECIFICOS			
Requisitos específico	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado obtenido
Cáscara	NTC 1240	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Cumple
Cáscara	NTC 1240	Limpio (con presencia suciedad en un área menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara)	Cumple
Cáscara	INTERNA	Limpio 100% para producto de distribución en canal Food service	Cumple
Cáscara	NTC 1240	Color (color característico dependiendo de la raza del ave)	Cumple
Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación			

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
Requisitos microbiológicos	Norma de ref.	Criterio de aceptación	Resultado
Detección de Salmonella (análisis al contenido interno del huevo)	NTC 1240	Ausencia	Cumple
Análisis y resultado emitido por laboratorio microbiológico de la compañía, con frecuencia mensual			

REQUISITOS GENERALES			
Requisitos generales	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Empaques	INTERNA	Empaque nuevo, sin daños estructurales	Cumple
Trazabilidad	INTERNA	Código de rastreo legible	Cumple
Rotulado	RES. 5109	Rotulación (cuando aplique) según criterios establecidos por resolución	Cumple
Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación			

Elaboró:			
Aprobó:	Fernando Sanabria Naranjo		

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA

LOTE: 22

FECHA DE PRODUCCIÓN: 17/03/25

FECHA DE VENCIMIENTO: 21/05/25

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 22** con fecha de vencimiento 21/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML
18/03/25	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 FISICOQUÍMICOS								
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	1,0306	3.0	0,135	11.39	8.39	-0.530	NEG	NEG

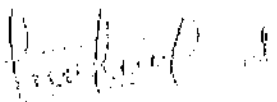
	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

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.

227298

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA

LOTE: 31

FECHA DE PRODUCCIÓN: 21/03/25

FECHA DE VENCIMIENTO: 25/05/25

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 31** con fecha de vencimiento 25/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML
21/03/25	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

	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.

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA

LOTE: 34

FECHA DE PRODUCCIÓN: 25/03/25

FECHA DE VENCIMIENTO: 29/05/25

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 34** con fecha de vencimiento 29/05/25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML
25/03/25	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	1,0302	3.1	0,15	11.41	8.31	-0.530	NEG	NEG

	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.

24302

WWW.LABALIME.COM



IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No 109929
Empresa TROPICAL FRESS S.A.
Dirección Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Giron
Producto LECHE EN POLVO ENTERA
Objeto del Análisis Control de Calidad Microbiologica
Lote 040325
Fecha de vencimiento 03-03-2026
Lugar de Recolección Planta
Responsable del Muestreo El Laboratorio
Fecha de Recepción 19-03-2025 09:00:00
Fecha de Análisis 19-03-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	20	Menos de 10	10.000	ufc/g	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 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	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	NTC 4574/ISO 6579-1

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

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En <https://labalime.com> VALIDAR MUESTRA verifcas este documento con el código de seguridad: 3329784

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

24303



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2505571

Fecha de emisión: 2025-03-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18361
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
al/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Maracuyá		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505571
Fecha de análisis	2025-03-13 /	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2505571

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

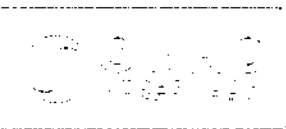
AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

2480



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2500824

Fecha de emisión: 2025-01-29

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-01-20 - 09:55:27
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	17307
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
el/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

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	2500824
Fecha de análisis	2025-01-20 /	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-10 °C
Lote (+)	AGO 2026 /	Fecha Vencimiento (+)	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2500824

Fecha de emisión: 2025-01-29

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

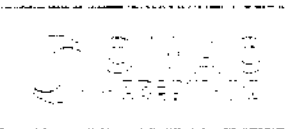
PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2505568

Fecha de emisión: 2025-03-20

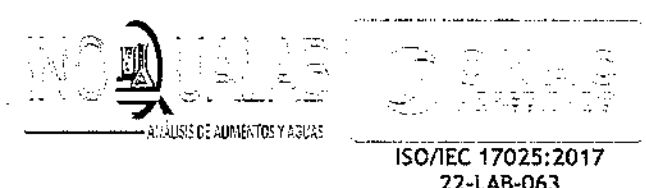
INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18361
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
tel/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505568
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

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



INFORME DE RESULTADOS M-2505568

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

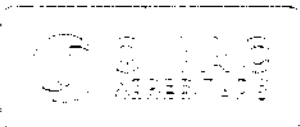
PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2503844

Fecha de emisión: 2025-02-25

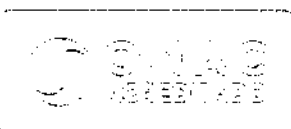
INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Planta
Nit	1005371466-9	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Dirección	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-02-19 - 15:16:59
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	17951
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
el/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-19	No. de Muestra	2503844
Fecha de análisis	2025-02-19	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empackado	Temperatura	1.3 °C
Lote (+)	.10	Fecha Vencimiento (+)	06/09/2025
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	1 Kg	Empaque	Propio
Área	N/A	Observaciones	-

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

Anotaciones:

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2503844

Fecha de emisión: 2025-02-25

Observaciones:

Resolución 1407/2022 - 5.15

AUTORIZA:

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



INFORME DE RESULTADOS M-2501930

Fecha de emisión: 2025-02-04

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Bodega
Nit	1005371466-9	Responsable	
Dirección	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-01-28 - 15:22:13
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	17556
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de tomate de árbol		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-01-28	No. de Muestra	2501930
Fecha de análisis	2025-01-28	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	5 °C
Lote (+)	05	Fecha Vencimiento (+)	09/06/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

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

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

Observaciones:
Resolución 1407/2022 - 5.15

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

F-GCA-53
Versión 10
Fecha de aprobación 2024/08/01
1 de 2 M-2501930



INFORME DE RESULTADOS M-2501930

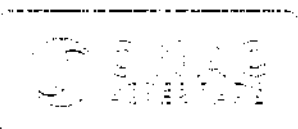
Fecha de emisión: 2025-02-04

AUTORIZA:

JESUS ARGUELLO MENDOZA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2504511

Fecha de emisión: 2025-03-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Planta
Nit	1005371466-9	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-02-27 - 15:28:53
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	18130
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de tomate de arbol		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-28	No. de Muestra	2504511
Fecha de análisis	2025-02-28	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-12,0 °C
Lote (+)	08	Fecha Vencimiento (+)	03/09/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	1000 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

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

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

24314



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2504511

Fecha de emisión: 2025-03-06

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

Fecha	3 abril de 2023	Hora inicio: 10:00 am	Hora finalización: 01:00 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 12, la cual corresponde del 07 al 11 de abril 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, Mabel Rocío Olarte, 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 doce (12) de ejecución la cual corresponde su entrega del 7 al 11 de abril del 2025

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana doce (12) en el cual no se notifica ni establece ningún cambio, para la semana del 7 al 11 de abril del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

Nota: El día viernes 11 de abril, no hay clases en las Instituciones Educativas, por esta razón el menú 20 no está programado para ser entregado esta semana.

1.1 Modalidad RPS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 07	MARTES 08	MIÉRCOLES 09	JUEVES 10	VIERNES 11
	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	NO CLASE
LEGUMINOSA SECA		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLE GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	-	

Complemento Almuerzo

<div>Proteína de origen animal:</div> <ul style="list-style-type: none">• Carne de cerdo• Carne de res• Pechuga de pollo• Huevo de gallina• Queso fresco• Leche entera en polvo• Leche entera líquida• Crema de leche <div>RTP:</div> <ul style="list-style-type: none">• Platano maduro• Platano verde• Papa comun• Yuca	<div>Verduras:</div> <ul style="list-style-type: none">• Cebolla Cabezona• Cebolla Junca• Tomate rojo• Pimenton rojo• Espinaca• Repollo• Remolacha• Zanahoria• Pepino Cohombro• Cilantro• Limon• Habichuela• Lechuga• Maiz tierno• Perejil• Ajo	<div>Abarrotes:</div> <ul style="list-style-type: none">• Arroz• Ajo• Azucar Blanca• Sal• Aceite• Margarina• Panela• Lentejas• Frijoles rojos• Harina de maiz blanca• Tostadas (miga de pan)• Pastas• Macarrones <div>Sazonadores:</div> <ul style="list-style-type: none">• Pimienta negra molida• Oregano• Paprika	<div>Pulpa de fruta:</div> <ul style="list-style-type: none">• Mora• Mango• Naranja• Banano• Maracuyá• Fresa• Guayaba• Lulo <div>Fruta Entera</div> <ul style="list-style-type: none">• Piña• Melon• Mango
---	--	--	---

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

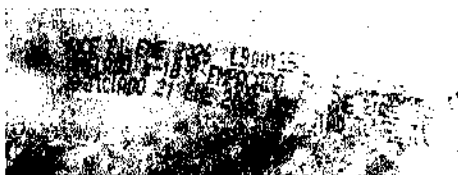
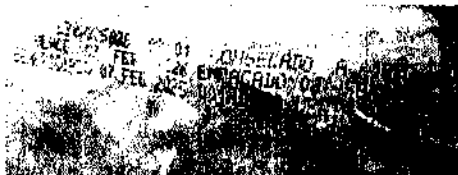
COMPONENTES	LUNES 7	MARTES 8	MIERCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Bebida con leche	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	NO CLASES
Alimento proteico	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO		PORCIÓN DE QUESO		
Cereal acompañante	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	
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	

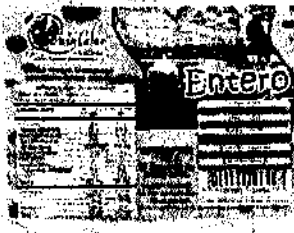
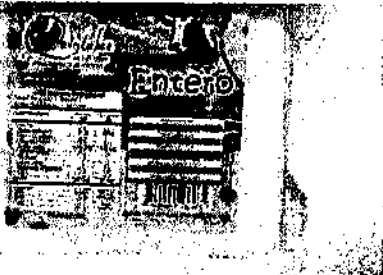
Complemento JM/JT

<div>Fruta para jugo:</div> <ul style="list-style-type: none">• Mora• Banano• Guayaba• Tomate de árbol• Mango <div>Frutas enteras:</div> <ul style="list-style-type: none">• Pera• Mandarina• Manzana• Piña• Durazno	<div>Proteína de origen animal:</div> <ul style="list-style-type: none">• Pechuga de pollo• Carne de cerdo• Carne de res• Huevo de gallina• Queso fresco• Leche entera en polvo• Leche entera líquida <div>RTP:</div> <ul style="list-style-type: none">• Plátano maduro• Plátano verde• Papa común• Papa criolla• Yuca	<div>Abarrotes:</div> <ul style="list-style-type: none">• Harina de maíz blanca• Harina de trigo.• Almidón de maíz• Azúcar blanco• Aceite• Sal• Margarina esparcible• Chocolate• Bocadoillo• Panela• Avena en hojuela• Levadura biológica• Canela• Galleta dulce• Arequipe o dulce de leche	<div>Sazonadores:</div> <ul style="list-style-type: none">• Pimienta negra molida• Paprika• Orégano• Tomillo molido <div>Verduras:</div> <ul style="list-style-type: none">• Ajo• Cebolla Cabezona• Cebolla Junca• 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	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
PECHUGA DE POLLO	Proveedor: Comercializadora SS Santander S.A.S Marca: MACPOLLO Lote: LB00125021 FV:21/ENE/2026 FB:21/01/2025 FE:21/01/2025	667,4 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta remisión y/o factura y microbiológicos de los dos lotes	
	LB00225038 FV:07/FEB/2026 FB:07/02/2025 FE:08/02/20254	667,4 kilos		
	Total 1334,08 kilos			
				

QUESO DOBLE CREMA	<p>Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS MARCA QUINTALAC LACTEOS Presentación: 1000 gramos Lote: 0088F-P FV: 04/05/2025</p> <p>Presentación: 500 gramos Lote: 0088F-P FV: 04/05/2025</p>	<p>50 kilos x presentación 1000 gramos</p> <p>12 libras x por presentación de 500 gramos</p>	<p>Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas.</p> <p>Producto en buenas condiciones de calidad.</p> <p>Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos</p>	   
-------------------------	---	--	--	--

2.2 RTP, Verduras y Frutas:

PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
PLÁTANO MADURO (PREPARACION)	780 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño mediano estado de maduración mixta; unidades en estado óptimo de maduración. Se reciben facturas de compra.</p>	

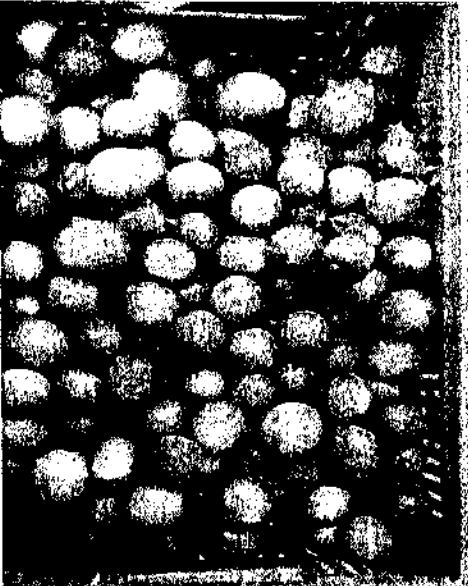
PAPA CRIOLLA	545 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
YUCA COMUN (PREPARACION)	745 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
CEBOLLA CABEZONA	520 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	

   	<p>SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE</p> <p>ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO</p>
---	---

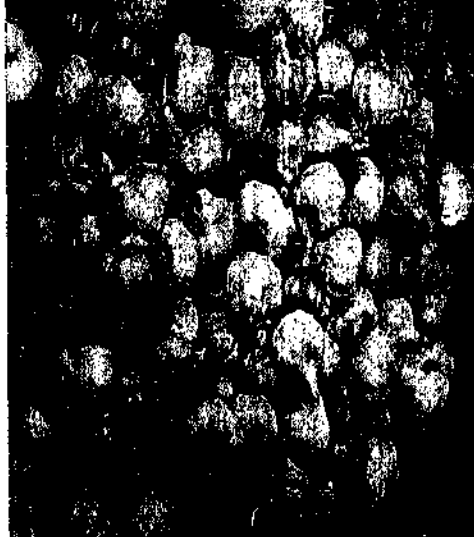
CEBOLLA JUNCA	39 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben facturas de compra.</p>	
TOMATE ROJO	835 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
PIMENTON	79 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	

REPOLLO BLANCO	255 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
ZANAHORIA	465 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.</p>	
PEPINO COHOMBRE	550 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.</p>	

24322

CILANTRO	10 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.</p>	
LIMON	123 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
LECHUGA COMUN	200 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	

<div>  <div> COLOMBIA POTENCIA LA VIDA </div> </div> <div>  Educación </div> <div>  Aprender </div> <div>  </div>	<div> SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE </div> <div> ACTA DE VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO </div>
---	---

PEREJIL	10 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.</p>	
AJO	19 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, tamaño mediano. Se reciben facturas de compra</p>	
PIÑA COMUN O OROMIEL	120 KG	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra</p>	

	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	

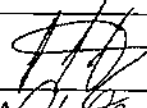
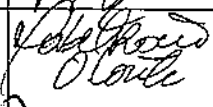
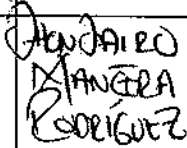
OBSERVACIONES GENERALES:

- La verificación de la fruta de entrega diaria se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana).
- Se toman registros fotográficos de los productos verificados, no se evidencia novedades en la calidad y condiciones de almacenamiento de los alimentos.
- El menú número 20 no se prepara debido a que el día 11 de abril no hay clases en las Instituciones educativas del municipio de Bucaramanga.
- Queda pendiente la entrega de Microbiológicos del queso por parte del operador.

Siendo la 1:00 pm se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Entrega de microbiológicos del producto queso	UT Nutripae 25	4/04/2025

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
Marffa Rodriguez	SEB-PAE	Nutricionista	merodriguez@bucaramanga.gov.co	
Mabel Rocío Olarte	SEB-PAE	Apoyo Técnico PAE	mrolarte@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera	UT NUTRIPAE 25	Jefe de calidad	Nutripae25@gmail.com	

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA ESPECIAL CONGELADA

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	24/02/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	08/03/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	Petrifilm <i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> Coag(+) Ufc/g	<i>Salmonella spp</i> en 25 grs	<i>Campylobacter jejuni</i>	<i>Esporas clostridium sulfito reductor</i>
360	21 de ene de 26	B00125021	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

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	GIRÓN
PRODUCTO:	PECHUGA ESPECIAL CONGELADA
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	27/01/2025
FECHA DE EMISIÓN	06/02/2025
CERTIFICADO:	

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	<i>Petrifilm E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> Coag(+) Ufc/g	<i>Salmonella spp</i> en 25 grs	<i>Campylobacter jejuni</i>	<i>Esporas clostridium sulfito reductor</i>
678	07 de feb de 26	B00225038	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

24527



LABORATORIO PROCALIDAD SAS ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD CAPACITACION
ASESORIA TECNICA

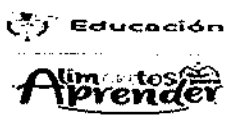
REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS						
REGISTRO No.		CIUDAD		FECHA EMISION INFORME		
F 23472		BOGOTA		2025-03-31		
INFORMACION DEL CLIENTE						
CLIENTE: LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S				DIRECCION: CALLE 101# 70 C-44		
RESPONSABLE: CARLOS ZORRO						
SOLICITADO: CLIENTE						
INFORMACION ITEM DE ENSAYO						
*Descripción item de ensayo: QUESO DOBLE CREMA						
FECHA TOMA	HORA	*FECHA PRODUCCION	*LOTE NO.	*FECHA DE VTO.	PUNTO DE TOMA	T. TOMA. C°
2025-03-17	8:00:00	2025-03-14	0088FP	2025-05-04	REFRIGERACION	3.9°C
PROVEEDOR		*MANIPULADOR		EMPAQUE	PESO	T C° LLEGADA
LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S		NO APLICA		AL VACIO	390g	5.0°C
OBSERVACIONES: ITEM DE ENSAYO TOMADO SEGUN PROGRAMACION						
INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS						
FECHA ANALISIS		TEMPERATURA		HUMEDAD RELATIVA		
2025-03-18		21°C		55%		
ANALISIS	METODO		UNIDAD	PARAMETRO	RESULTADO	
RECuento DE E. COLI	MICROVAL 2008LR04/05 (MV0806-004LR)/MV0808-005LR		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
DIRECCION TECNICA



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

 Educación  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

Fecha	10 de abril 2025	Hora inicio: 10:00 am	Hora finalización: 02:30 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 13 la cual corresponde del 21 al 25 de abril 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: Janneth Trujillo, Laura Castellanos, Layniker Ortiz, Fernando Matailana, 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 UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1 el cual se entregará en la semana 13 de ejecución la cual corresponde su entrega del 21 al 25 de abril 2025.

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 13 en el cual se notifica cambio autorizados por la Entidad Territorial de los siguientes arrastres: menú No. 5 del día viernes 25 de abril, se suministrará el día lunes 21 de abril 2025 y el menú No.1 para el día martes 22 de abril 2025, para continuar con el ciclo de la semana de ejecución del 21 al 25 de abril 2025, lo cuales los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 Modalidad PS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ No. 5	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	POLLO SUDADO CON PAPA
LEGUMINOSA SECA	LENTEJAS GUISADAS			FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	AREPA DE MAIZ	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO- CEBOLLA- REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INLCUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCIÓN DE QUESO CON EL MADURO	INCLUIDO EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Complemento Almuerzo

Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none">• Carne de cerdo• Carne de res• Pechuga de pollo• Huevo de gallina• Queso fresco, semiduro, tipo campesino• Leche entera en polvo• Leche entera líquida RTP: <ul style="list-style-type: none">• Platano maduro• Platano verde• Papa común• Papa criolla	Verduras: <ul style="list-style-type: none">• Cebolla Cabezona• Cebolla Junca• Tomate rojo• Pimenton• Espinaca• Repollo Blanco• Remolacha• Zanahoria• Pepino Cohombro• Cilantro• Limon• Ajo	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none">• Arroz Blanco• Azucar Blanca• Sal• Aceite• Margarina• Panela• Lentejas• Frijoles rojos• Harina de maíz blanca• Pastas alimenticia (spaguetis) Sazonadores: <ul style="list-style-type: none">• Pimienta negra molida• Oregano• Paprika	Pulpa de fruta: <ul style="list-style-type: none">• Mora• Mango• Naranja• Banano• Maracuyá Fruta Entera Piña
--	---	---	---

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 13 en el cual se notifica cambio autorizados por la Entidad Territorial de los siguientes intercambios: menú No. 3 del día miércoles 23 de abril, se suministrará el día lunes 21 de abril 2025 y el menú No.1 se suministrará el miércoles 23 de abril 2025, por lo tanto, para la semana del 21 al 25 de abril 2025, los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ No. 3	MENÚ No. 2	MENÚ No. 1	MENÚ No. 4	MENÚ No. 4
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ		AREPA DE HARINA 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

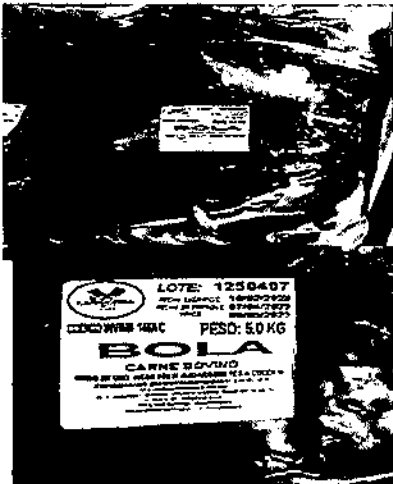
 Educación 	 	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE <hr/> ACTA DE VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO
--	--	--

Complemento JM/JT

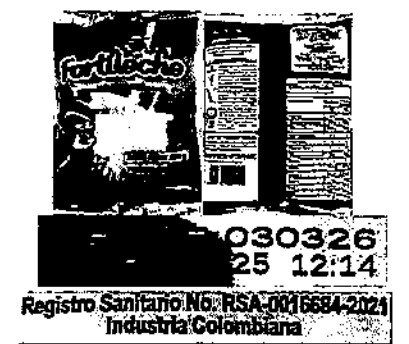
Fruta para jugo: <ul style="list-style-type: none"> • Mora • Banano Frutas enteras: <ul style="list-style-type: none"> • Pera • Mandarina 	Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none"> • Pechuga de pollo • Carne de cerdo • Carne de res • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino. • Leche entera en polvo • Leche entera líquida RTP: <ul style="list-style-type: none"> • Plátano maduro 	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none"> • 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: <ul style="list-style-type: none"> • Pimienta negra molida • Paprika Verduras: <ul style="list-style-type: none"> • 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	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE CERDO	Marca: LA CARNICERÍA Proveedor: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP SAS Lote: 3250407 Fv: 06/05/2025 FB: 15/03/2025 FE: 07/04/2025	623.94 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura, certificado de calidad Pendiente los microbiológicos	
CARNE DE RES	Proveedor: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP SAS Lote: 1250407 ✓ Fv: 06/05/2025 FB: 10/02/2025 FE: 07/04/2025	571.34 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura y certificado de calidad Pendiente los microbiológicos	

 Educación 	 	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 REMANENTE	Proveedor: COMERCIALIZADO RA S S SANTANDER S.A.S Marca: QUINTALAC LACTEOS Presentación: 1000 gramos Lote: 0088 FP FV: 04/0/2025	REMANENTE 9 KILOS	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
LECHE ENTERA EN POLVO	Proveedor: COMERCIALIZADO RA S S SANTANDER S.A.S Marca: FORTILECHE Presentación: 380 gramos Lote: 040325 Fv: 030326	750 unidades x 380 gramos REMANENTE Lote: 040325 Fv: 030326 27 unidades x 380 gramos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta orden de compras Pendiente los microbiológicos	

2.2 Pulpa de frutas

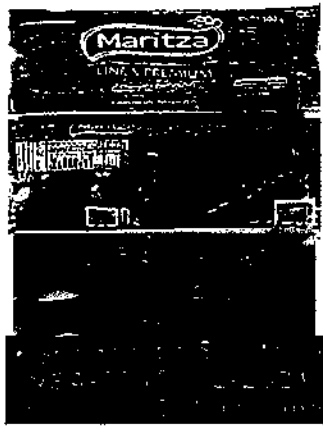
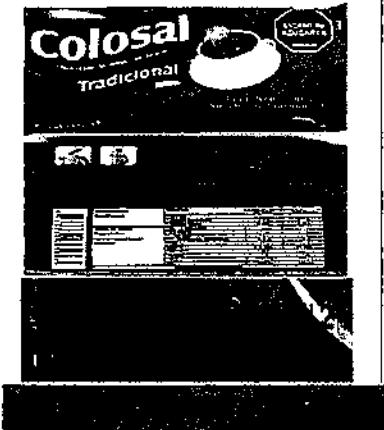
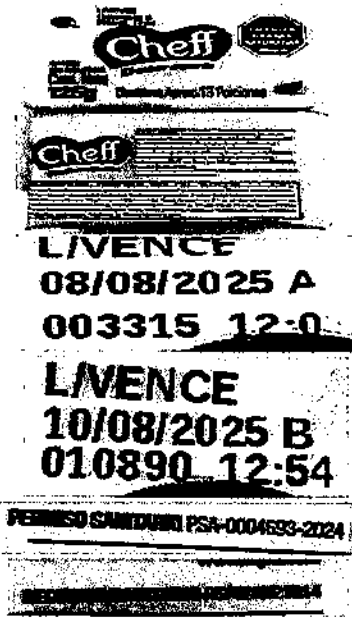
PRODUCTOS DE VERIFICACION DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA				
PULPA DE NARANJA	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFURT Presentación: 1000 gramos -250 gramos Lote: AGOSTO 2026 vence: AGOSOTO 20226 Lote: SEPTIEMBRE 2026 vence: SEPTIEMBRE 20226	472.92 kilos	Producto e n buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	
PULPA DE MARACUYA	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFURT Presentación: 1000 gramos – 250 gramos Lote: SEP 2026 Vence: SEPT 2026 Lote: OCT 2026 Vence: OCT2026	472.92 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	

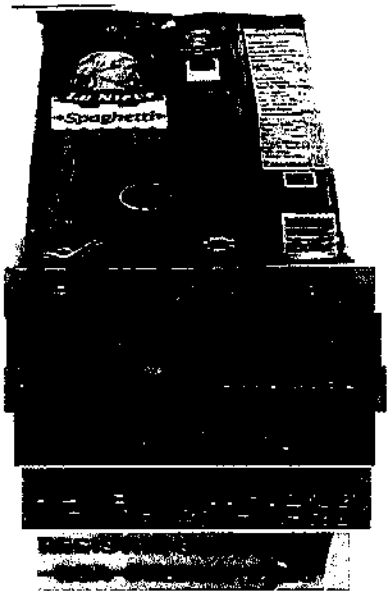
 Educación  Aprender	 PAE 	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR - PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO
---	--	--

PULPA DE MORA	Proveedor: COMERCIO FRUTOS SH Marca: EMPULPATE Presentación: 1kilo Lote: 15 vence: ☒ 20/11/25	535.8 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, a almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos		
PULPA DE BANANO	Proveedor: COMERCIO FRUTOS SH Marca: EMPULPATE Presentación: 1kilo Lote: 13 ☒ vence: 12/11/25	535.8 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos		
PULPA DE MANGO	Proveedor: COMERCIO FRUTOS SH Marca: EMPULPATE Presentación: 1kilo Lote: 15 vence: 22/11/25	472.92 kilos	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos		

24555

 Educación 	 	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

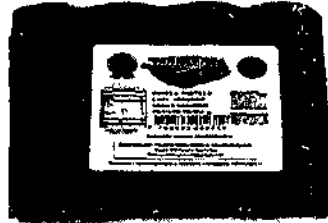
2.3 Abarrotes:				
PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
LENTEJA	Marca: MARITZA Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote: 09573 FV: AGO 2026	350 unidades x 500 gramos REMANENTE Lote: 09573 FV: AGO 2026 1 unidades x 500 gramos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
CHOCOLATE	Marca: COLOSAL TRADICIONAL Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentacion:500 gramos Lote:13/01/25 FV: 13/07/26	30 libras REMANENTE Lote: 13/01/25 FV: 13/07/26 3 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
MARGARINA	Marca: CHEFF Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentacion:125 gramos Lote/vence: 08/08/2025 Lote/vence: 10/08/2025	180 unidades x 125 gramos REMANENTE Lote: 10/08/2025 B FV: 10/08/2025 B 30 unidades x 125 gramos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

PASTA SPAGUETTI	<p>Marca: LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 250 gramos</p> <p>Lote: 9 2H FV: 26/FEB/26</p> <p>Lote: 9 1H FV: 26/FEB/26</p> <p>Lote: 4 4H FV: 23/ENE/26</p> <p>Lote: 4 3H FV: 23/ENE/26</p> <p>Lote: 4 4H FV: 22/ENE/26</p>	<p>1.488 unidades x 250 gramos</p> <p>REMANENTE Lote: 101 FV: 07/MAR/26 12 unidades x 250 gramos</p>	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas.</p> <p>Producto en buenas condiciones de calidad</p>	
HARINA PRECOCIDA DE MAIZ BLANCO	<p>Marca: AREPA LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gramos</p> <p>Lote: L260225 FV: 26 FEB 26</p> <p>Lote: L140325 FV: 14 MAR 26</p>	<p>888 unidades de 500 gramos</p> <p>REMANENTE Lote: 07/02/25 FV: 07/02/26 307 unidades x 500 gramos</p>	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas.</p> <p>Producto en buenas condiciones de calidad</p>	
AVENA EN HOJUELA	<p>Marca: FORTIAVENA Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gramos</p> <p>Lote 250325 FV: 17/MAR/2026</p>	<p>48 unidades x 500 gramos</p> <p>REMANENTE Lote: 140325 FV: 03 MAR 26 21 unidades x 250 gramos</p>	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas.</p> <p>Producto en buenas condiciones de calidad</p>	

 Educación  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
---	--	--

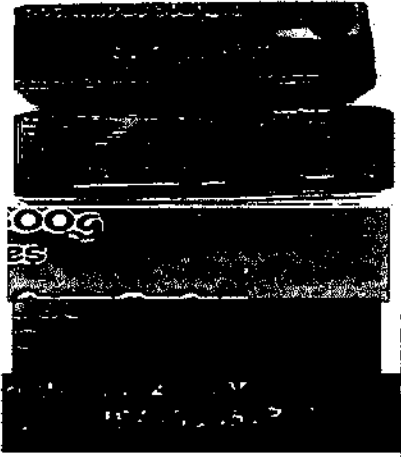
HARINA DE TRIGO	Marca: LA NIEVE Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gramos Lote: 2803825 FV: 28 ENE 26	225 libras REMANENTE Lote: 160326 FV: 16 ENE26 89 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones es de calidad	 L 28 03 26 H 16:09 X Ven. 28 ENE 26 BARRANQUILLA - ATLANTICO PERMISO SANITARIO PSA-001620-2018
ACEITE VEGETAL DE SOYA	Marca: IDEAL Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 1000 ml Lote: 03/04/2025 FV: 01/02/2026	588 litros REMANENTE Lote: 17/03/2025 FV: 15/01/2026 16 litros	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones es de calidad	 L 03/04/2025 17:28 VEN 01 02 2026 MS TKW Registro Sanitario: PSA-0003063-2021
SAL	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gramos Lote:210325	225 libras REMANENTE Lote: 020325 53 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condicione s de calidad.	 REGISTRO No. PSA-0007107-2018 www.comercialregistros.com LOTE 2 10325

 Educación 	 	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
---	---	--

FRIJOL RADICAL	Marca: MARITZA Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:13580 FV: SEP 2026	325 unidades x 500 gramos REMANENTE Lote: 13580 FV: SEP 2026 32 unidades x 500 gramos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 Not. Libre en Sanitario NSA-0043962021
ARROZ	Marca: SABROSO Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gramos Lote:04 2025 FV: APR 2026	2.975 unidades x 500 gramos REMANENTE Lote: 04 2025 FV: ABR 2026 17 unidades x 500 gramos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones es de calidad.	 VENCE APR 2026 LOTE 04
AZUCAR	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:30/03/25 Vence: 30/MAR/2026	875 unidades x 500 gramos REMANENTE Marca: INCAUCA Lote: 030924 FV: 030926 6 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones es de calidad.	 VENCE 30/03/2026 LOTE 030924 NSA-0043962023
PANELA	Marca: CAÑA SANTA Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gramos Lote: 01/04/2025 Vence: 01/09/2025	320 unidades x 500 gramos REMANENTE Lote03/02/25 FV: 03/08/25 82 libras	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 PANELA PASTILLA LOTE 01/04/2025 VENCE 01/09/2025 7 708505 402719 Notificación sanitaria: NSA-0043962018

2338

 Educación  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

BOCADILLO DE GUAYABA	Marca: GRAN KACTUS Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 300 gramos Lote: 04/04/25 Vence: 15/10/25 Lote: 07/03/25 Vence: 15/09/25	35 unidades x 300 gramos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
----------------------------	---	-----------------------------	--	--

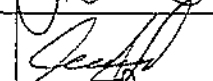
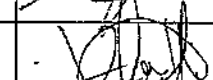
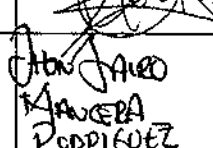
OBSERVACIONES GENERALES:

- Durante la visita de verificación se corrobora que los remanentes relacionados por el Operadores permanecen almacenados en bodega.
- Queda pendiente por verificar los siguientes alimentos: pechuga de pollo, huevos, queso doble crema, leche líquida y el FRUVER.
- Queda pendiente los microbiológicos de las proteínas (Carne de cerdo y carne de res) – Pulpas – leche en polvo entera.

Siendo la 02:30 pm se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente los microbiológico de los alimentos de alto riesgo (carne res – carne cerdo) – Leche en polvo – pulpas	UT NUTRIPAE 25	14 ABRIL 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 ELECTRONICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Janneth Trujillo	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Laura Castellanos	SEB-PAE	Lider Nutricional	licastellanos@bucaramanga.gov.co	
Layniker Ortiz	SEB-PAE	Lider Técnico	lortiz@bucaramanga.gov.co	
Fernando Matallana	SEB-PAE	Lider Técnico	kmatallanad@bucaramanga.edu.co	
Jhon Jairo Mancera Rodríguez	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	



Nit. 900.712.236-1

Muestra No	110442
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CANICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250407 ~
Fecha de vencimiento	06-05-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	04-04-2025 09:45:00
Fecha de Análisis	04-04-2025.

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

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: 3331323

FABIO ANAYA PAYARES
Director

Reg 0303

WWW.LABALIME.COM



IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No 110443
Empresa LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección Cra 19 #13-68
Producto CARNE DE RES (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis Control de Calidad Microbiologica
Lote 1250407
Fecha de vencimiento 06-05-2025
Lugar de Recolección Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo El Solicitante
Fecha de Recepción 04-04-2025 09:45:00
Fecha de Análisis 04-04-2025

RESULTADOS

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

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 verifícas este documento con el código de seguridad: 3331326


FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

201340



LABORATORIO PROCALIDAD SAS ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD CAPACITACION
ASESORIA TECNICA

REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLOGICOS						
REGISTRO No.		CIUDAD		FECHA EMISION INFORME		
F 23472		BOGOTA		2025-03-31		
INFORMACION DEL CLIENTE						
CLIENTE: LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S				DIRECCION: CALLE 101# 70 C-111		
RESPONSABLE: CARLOS ZORRO						
SOLICITADO: CLIENTE						
INFORMACION ITEM DE ENSAYO						
*Description item de ensayo: QUESO DOBLE CREMA						
FECHA TOMA	HORA	*FECHA PRODUCCION	*LOTE NO.	*FECHA DE VTO.	PUNTO DE TOMA	T. TOMA. C°
2025-03-17	8:00:00	2025-03-14	0098FP /	2025-05-04	REFRIGERACION	3.9°C
PROVEEDOR		*MANIPULADOR		EMPAQUE	PESO	T. C° LLEGADA
LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S		NO APLICA		AL VACIO	300g	5.0°C
OBSERVACIONES: ITEM DE ENSAYO TOMADO SEGUN PROGRAMACION						
INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS						
FECHA ANALISIS		TEMPERATURA		HUMEDAD RELATIVA		
2025-03-18		21°C		55%		
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
DIRECCION TECNICA



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

23.50

www.labalime.com



IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No 109929
Empresa TROPICAL FRESS S.A.
Dirección Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Giron
Producto LECHE EN POLVO ENTERA
Objeto del Análisis Control de Calidad Microbiologica
Lote 040325
Fecha de vencimiento 03-03-2026
Lugar de Recolección Planta
Responsable del Muestreo El Laboratorio
Fecha de Recepción 19-03-2025 09:00:00
Fecha de Análisis 19-03-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	20	Menos de 10	10.000	ufc/g	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 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	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	NTC 4574/ISO 6579-1

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

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En <https://labalime.com> VALIDAR MUESTRA verifcas este documento con el código de seguridad: 3329784

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-25031122

Fecha de emisión: 2025-03-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-02-26 - 11:40:12
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	17874
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Naranja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-26	No. de Muestra	25031122
Fecha de análisis	2025-02-26	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	Fecha Vencimiento (+)	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

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

24305



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-25031122

Fecha de emisión: 2025-03-05

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2505560

Fecha de emisión: 2025-03-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18361
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Naranja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505560
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2505560

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CANÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2505571

Fecha de emisión: 2025-03-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18361
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Maracuyá		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505571
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026 ✓	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026 ✓
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

- Anotaciones:**
- Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
 - Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
 - 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.
 - Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
 - * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
 - U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505571

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMÍREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2506717

Fecha de emisión: 2025-04-04

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Planta
Nit	1005371466-9	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-03-27 - 07:41:31
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	18614
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
el/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Mora /		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-27	No. de Muestra	2506717
Fecha de análisis	2025-03-27	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	NA	Temperatura	-10 °C
Lote (+)	15	Fecha Vencimiento (+)	20/11/25
Fecha Elaboración (+)	20/03/25 ✓	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	500 mL	Empaque	Propio
Área	Producción	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

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

CASCO



ISO/IEC 17025:2017
22-LA8-063



INFORME DE RESULTADOS M-2506717

Fecha de emisión: 2025-04-04

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2505875

Fecha de emisión: 2025-03-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Planta
Nit	1005371466-9	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-03-18 - 10:10:25
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	18444
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
el/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de banano		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-18	No. de Muestra	2505875
Fecha de análisis	2025-03-18	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empackado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	13	Fecha Vencimiento (+)	12/11/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	1 Kg	Empaque	Propio
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505875

Fecha de emisión: 2025-03-26

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YÚLY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMÍREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2506716

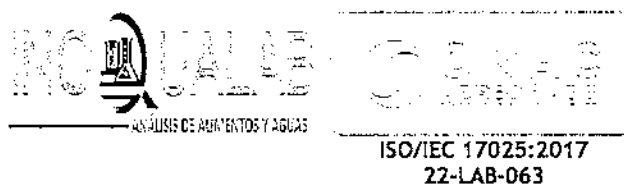
Fecha de emisión: 2025-04-04

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Planta
Nit	1005371466-9	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Direccion	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-03-27 - 07:41:31
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	18614
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
el/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Mango		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-27	No. de Muestra	2506716
Fecha de análisis	2025-03-27	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	NA	Temperatura	-10 °C
Lote (+)	15	Fecha Vencimiento (+)	22/11/25
Fecha Elaboración (+)	22/03/25	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	500 mL	Empaque	Propio
Área	Producción	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

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



INFORME DE RESULTADOS M-2506716

Fecha de emisión: 2025-04-04

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

Fecha	11 de abril 2025	Hora inicio: 2:00 p.m.	Hora finalización: 5:00 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 13 la cual corresponde del 21 al 25 de abril del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT
----------	--

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 2:00 p.m. el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Mabel Rocío Olarte, Carlos Alberto Reátiga Parra y Hery Andrés Sánchez Ramírez 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 UT NUTRIPAE 25 del Grupo 1 el cual se entregará en la semana 13 de ejecución la cual corresponde su entrega del 21 al 25 de abril 2025.

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 13 en el cual se notifica cambio autorizados por la Entidad Territorial de los siguientes arrastres: menú No. 5 del día viernes 25 de abril, se suministrará el día lunes 21 de abril 2025 y el menú No.1 para el día martes 22 de abril 2025, para continuar con el ciclo de la semana de ejecución del 21 al 25 de abril 2025, lo cuales los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 Modalidad PS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ No. 5	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	POLLO SUDADO CON PAPA
LEGUMINOSA SECA	LENTEJAS GUISADAS			FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ VERDE	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	AREPA DE MAIZ	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO- CEBOLLA- REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INLCUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCION DE QUESO CON EL MADURO	INCLUIDO EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Complemento Almuerzo

Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none">• Carne de cerdo• Carne de res• Pechuga de pollo• Huevo de gallina• Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino• Leche entera en polvo• Leche entera líquida RTP: <ul style="list-style-type: none">• Platano maduro• Platano verde• Papa común• Papa criolla	Verduras: <ul style="list-style-type: none">• Cebolla Cabezona• Cebolla Junca• Tomate rojo• Pimenton• Espinaca• Repollo Blanco• Remolacha• Zanahoria• Pepino Cohombro• Cilantro• Limon• Ajo	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none">• Arroz Blanco• Azucar Blanca• Sal• Aceite• Margarina• Panela• Lentejas• Frijoles rojos• Harina de maiz blanca• Pastas alimenticia (spaguetis) Sazonadores: <ul style="list-style-type: none">• Pimienta negra molida• Oregano• Paprika	Pulpa de fruta: <ul style="list-style-type: none">• Mora• Mango• Naranja• Banano• Maracuyá Fruta Entera Piña
---	---	---	---

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

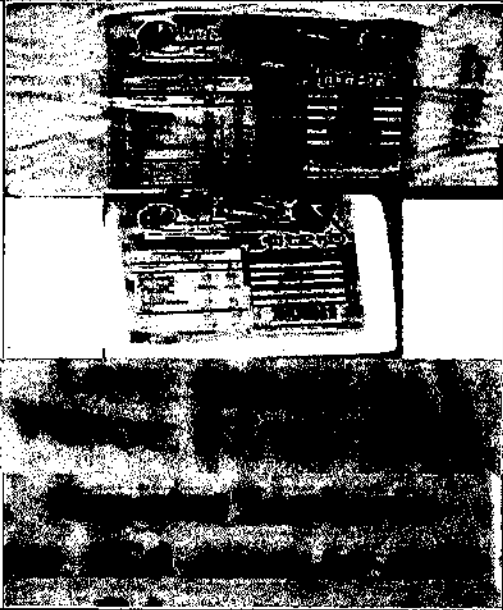
Se describen a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 13 en el cual se notifican cambios autorizados por la Entidad Territorial de los siguientes intercambios: menú No. 3 del día miércoles 23 de abril, se suministrará el día lunes 21 de abril 2025 y el menú No.1 se suministrará el miércoles 23 de abril 2025, por lo tanto, para la semana del 21 al 25 de abril 2025, los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ No. 3	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE CEREAL EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	HUEVOS PERICOS	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ		AREPA DE HARINA 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

Complemento JM/JT			
Fruta para jugo: <ul style="list-style-type: none">• Mora• Banano Frutas enteras: <ul style="list-style-type: none">• Pera• Mandarina	Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">• Plátano maduro	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none">• 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: <ul style="list-style-type: none">• Pimienta negra molida• Paprika Verduras: <ul style="list-style-type: none">• 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	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
PECHUGA DE POLLO	Proveedor: comercializadora SS Santander SAS Lote: LB00225079 ✓ FV:20/Mar/2026 ✓ Lote: LB00225038 ✓ FV:07/Feb/2026 Lote: LB00225078 ✓ FV:19/Mar/2026	1.534,68 kilos	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 Marca: QUINTALAC LACTEOS Presentación: 1000 gramos. Presentación: 500 gramos. Lote: 0094E-Q ✓ FV: 07/05/2025	320 KILOS 20 libras	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

LECHE ENTERA LIQUIDA	Marca: ALQUERIA Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS Lote: 12/6B Vence: 10/JUN/25 Presentación: Litro	360 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta factura Pendiente los microbiológicos	  8 VEN 10 JUN 2025 *L1216 B3 Registro Sanitario RSA-0021879-2022
----------------------	---	--------------	---	---

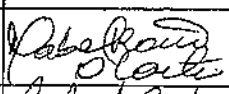
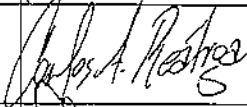
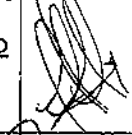
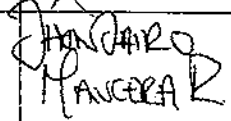
OBSERVACIONES GENERALES:

- Queda pendiente por verificar los siguientes alimentos: Huevos y todo el FRUVER.
- Queda pendiente los microbiológicos de las proteínas: Pechuga de pollo (3 lotes), queso doble crema y la leche entera líquida.

Siendo la 5:00 pm se socializa y finaliza la visita.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Pendiente los microbiológico de los alimentos de alto riesgo (pechuga de pollo- 3 lotes, queso doble crema y leche líquida).	UT NUTRIPAE 25	16 ABRIL 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
Mabel Rocío Olarte	SEB-PAE	Apoyo Técnico	mrolarte@bucaramanga.gov.co	
Carlos Alberto Reátiga	SEB-PAE	Apoyo Técnico	creatiga.@bucaramanga.gov.co	
Hery Andrés Sánchez Ramírez	SEB-PAE	Apoyo Técnico	hery.sanchez@bucaramanga.gov.co	
Jhon Jairo Mancera Rodríguez	UT NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA ESPECIAL CONGELADA

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	10/03/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	20/03/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	Petrifilm <i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> Coag(+) Ufc/g	<i>Salmonella spp</i> en 25 grs	<i>Campylobacter jejuni</i>	<i>Esporas clostridium sulfito reductor</i>
353	20 de mar de 26	B00225079	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 10¹
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

24389

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA ESPECIAL CONGELADA

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	27/01/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	06/02/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	<i>Petrifilm E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> Coag(+) Ufc/g	<i>Salmonella spp</i> en 25 grs	<i>Campylobacter jejuni</i>	<i>Esporas clostridium sulfito reductor</i>
678	07 de feb de 26	B00225038	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 10¹
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

256

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA ESPECIAL CONGELADA

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	18/02/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	04/03/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	<i>Petrifilm</i> <i>E. coli</i>	<i>Staphylococcus aureus</i> <i>Coag(+) Ufc/g</i>	<i>Salmonella spp</i> <i>en 25 grs</i>	<i>Campylobacter jejuni</i>	<i>Esporas clostridium sulfito reductor</i>
353	19 de mar de 26	B00225078	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



LABORATORIO PROCALIDAD SAS ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD
CAPACITACION ASESORIA TECNICA

REPORTE DE ESTUDIOS MICROBIOLÓGICOS						
REGISTRO No.		CIUDAD			FECHA EMISION INFORME	
F 23504		BOGOTA			2025-04-10	
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°
2025-04-03	8:30:00	2025-04-01	0094EQ /	2025-05-07	REFRIGERACION	5.3°C
PROVEEDOR		*MANIPULADOR		EMPAQUE	PESO	T C° LLEGADA
LACTEOS LUZ S.V.C. CANADA ZOMAC S.A.S		NO APLICA		AL VACIO	320 g	4.0°C
OBSERVACIONES: MUESTRA TOMADA SEGUN PROGRAMACION						
INFORMACION DE CONDICIONES AMBIENTALES DEL ANALISIS						
FECHA ANALISIS		TEMPERATURA			HUMEDAD RELATIVA	
2025-04-10		20.9°C			60%	
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	100 MOHOS	
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
DIRECCION TECNICA



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



Línea gratuita
nacional:
01 8000 110 000

www.freskaleche.com.co

Plantilla 001
Km. 3 Vía Chiriquí
Parque Industrial
Bucaramanga,
Cesar 500010
PBX 6761761

Plantilla 002
Km. 7 Vía
Bucaramanga,
Cesar 500010

24362

Proceso: Aseguramiento de la Calidad		Código: FRAC-738
Subproceso: Gestión de Laboratorios		
Formato: Certificado de calidad leche UHT		Versión: 02
Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ INSTITUCIONAL	
Referencia	1100ml	
Fecha de producción	02/04/2025	
Fecha de vencimiento	10/06/2025	
Lote	*L 12/6 B1 B2 B3	

RESULTADOS DE ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO									
%Grasa (mín 3,0)	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico)	pH (6,55-6,75)	Densidad (1,0295-1,0330)	% E.S.T (mín 11,2) Mét. Cálculo	% E.S.D (mín 8,2) Mét. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto	
Mét.Gerber	Mét.Volumetría	Mét.Potenciometría	Mét.Gravimétrico						
3,7	0,13	6,75	1,0318	12,53	8,83	-0,519	Característico	Liberado	
3,5	0,14	6,70	1,0316	12,24	8,74	-0,524	Característico	Liberado	
METALES PESADOS <0,02 mg/kg		AFLATOXINAS M1		MELAMINA		PLAGUICIDAS		ANTIBIOTICOS	
plomo		< 0.0005 mg/kg		< 2.5 mg/kg		< 0,01 mg/kg		No detectable	
< LMR		<LMR		<LMR		<LMR		No detectable	
Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.									
LMR: Límite Máx Residual									
RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT									
FÍSICOQUÍMICO Y SENSORIAL									
MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,73	8,53	Negativa	Negativa	1,0310	0,14	6,66	-0,517	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinmacropéptico (CMP)	03/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO
Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

A PABA R

Aryli Paba Rincón
Especialista Aseg. Calidad

Anderson Arguello

Anderson Arguello García
Apoyo Senior Aseg. Calidad

Fecha	23 de Abril de 2025	Hora inicio: 10:00 am	Hora finalización: 2:30 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 14, la cual corresponde del 28 de abril al 2 de mayo 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: Silvio Samper y 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 Nutripae25, Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana catorce (14) de ejecución la cual corresponde su entrega del 28 de abril al 2 de mayo del 2025

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana catorce (14) en el cual no se notifica ni establece ningún cambio, para la semana del 28 de abril al 2 de mayo del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera

1.1 Modalidad RPS – Almuerzo.

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	LUNES 28 MENÚ No. 6	MARTES 29 MENÚ No. 7	MIÉRCOLES 30 Menú especial	JUEVES 01 MENÚ No. 9	VIERNES 02 MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	HUEVO EN PERICO FRIJOLES GUISADOS	HAMBURGUESA DE CARNE CON QUESO DOBLE CREMA Y VERDURAS	PECHUGA ASADA EN CUADROS LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO		ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ- PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PAPA A LA FRANCESA	TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MIX DE FRUTAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	VERDURAS EN LA HAMBURGUESA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL		LACTEO EN LA PREPARACION	INCLUIDO EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

COMPLEMENTO ALMUERZO

Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none"> • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera líquida • Crema de leche 	Verduras: <ul style="list-style-type: none"> • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Repollo Blanco • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Habichuela • Ajo 	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none"> • Arroz Blanco • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de maiz blanca • Harina de trigo, fortificada • Tostadas (miga de pan) • Pastas Alimenticia (spaguetis o macarrones) • Fideos Sazonadores: <ul style="list-style-type: none"> • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika 	Pulpa de fruta: <ul style="list-style-type: none"> • Banano • Maracuyá • Fresa • Piña • Guayaba Fruta Entera <ul style="list-style-type: none"> • Piña • Melon • Mango
RTP: <ul style="list-style-type: none"> • Platano maduro • Papa comun • Yuca 			

1.2 modalidad RPS- JM-JT

	LUNES 28	MARTES 29	MIERCOLES 30	JUEVES 01	VIERNES 02
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ ESPECIAL	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRIA CON LECHE	LACTEO EN LA HAMBURGUESA	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE RES EN JULIANAS	-	HAMBURGUESA DE CARNE CON QUESO DOBLE CREMA Y VERDURAS		PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	PAPA A LA FRANCESA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA	NARANJADA	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

Complemento JM/JT

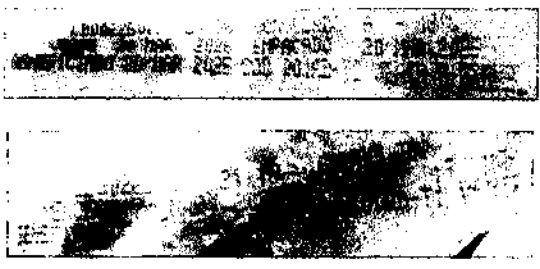
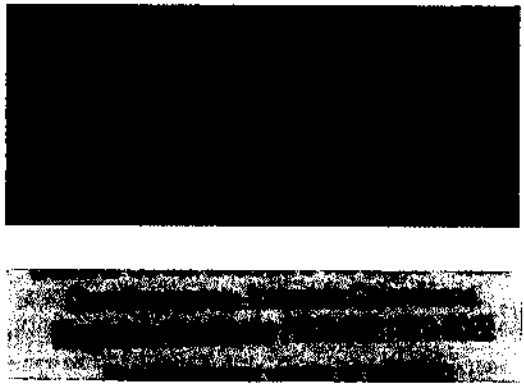
Fruta para jugo: <ul style="list-style-type: none">Guayaba Frutas enteras: <ul style="list-style-type: none">PeraManzana	Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none">Pechuga de polloCarne de resHuevo de gallinaQueso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesinoLeche entera en polvoLeche entera liquida RTP: <ul style="list-style-type: none">Plátano verdePapa comúnPapa criolla	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none">Harina de maíz blancaHarina de trigo.Almidón de maízAzúcar blancoAceiteSalMargarina esparcibleChocolatePanelaAvena en hojuelaCanelaGalleta	Sazonadores: <ul style="list-style-type: none">Pimienta negra molidaPaprikaOréganoLevadura o polvo de hornear. Verduras: <ul style="list-style-type: none">AjoCebolla CabezonaCebolla JuncaPimentónTomate
---	---	--	--

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

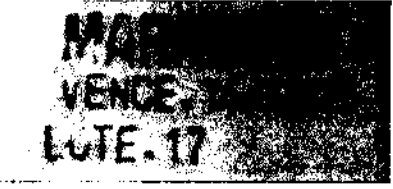
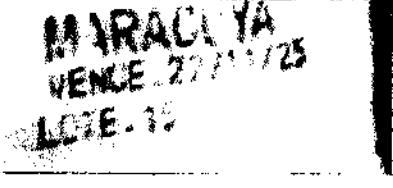
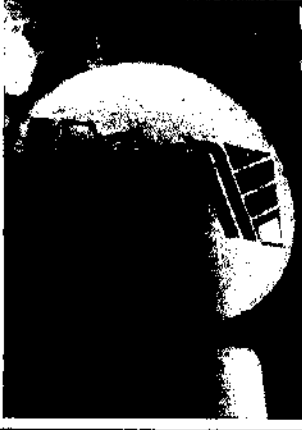
2.1 Proteína de origen animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE CERDO	Proveedor: La Carnicería BUTCHER SHOP Lote: 3250421 ✓ Fv: 21-05-2025 ✓	623.94 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Pendiente Documentación microbiológicos y/o certificado de calidad	
CARNE DE RES MOLIDA	Proveedor: La Carnicería BUTCHER SHOP Lote: 1250421 ✓ Fv: 21/05/2025 ✓	643.72 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Pendiente Documentación microbiológicos y/o certificado de calidad	

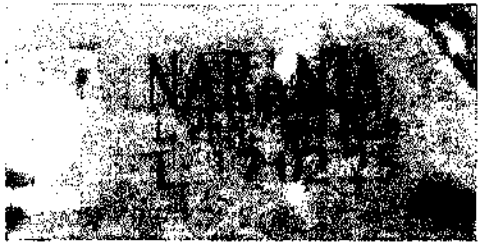
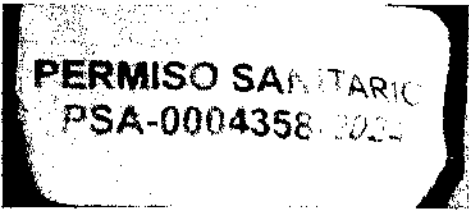
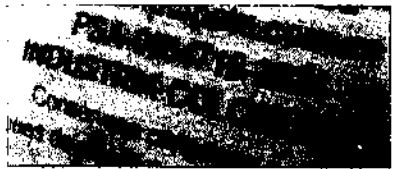
24566

PECHUGA DE POLLO	Proveedor: Lote:LB00225079✓ Fv: 20 MAR 2026 Lote:LB00225076 Fv: 17 MAR 2026	753.44 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Documentos completos	
HUEVO DE GALLINA AA X30	Proveedor: TITTO Lote:9527 Fv:25/MAYO/2025	9720 Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. Documentos completos	
LECHE ENTERA UHT	Proveedor: Comercializadora SS Santander Marca: La Mejor Lote: 12/12 B1 ✓ Fv: 23/JUN/2025 ✓ Presentación: 1100ml	440 unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación completa	

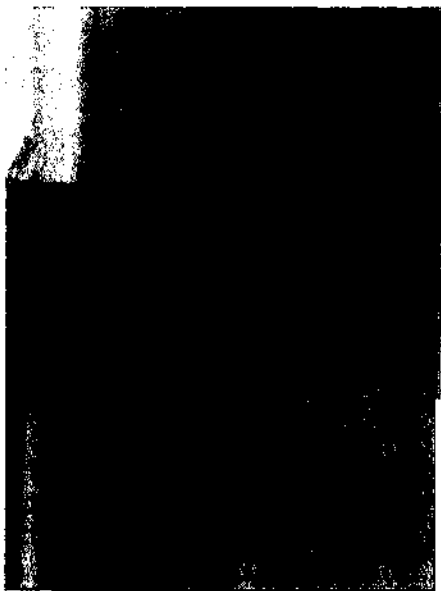
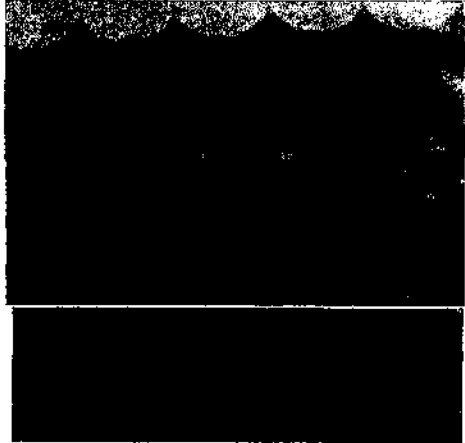
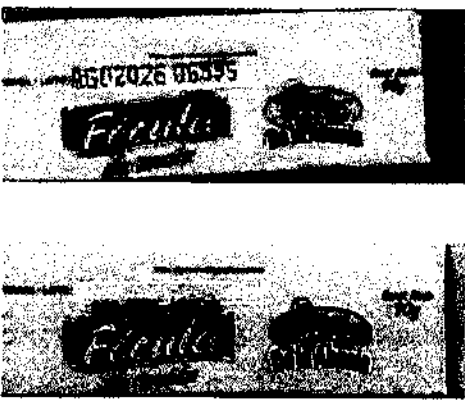
2.2 Pulpa de frutas

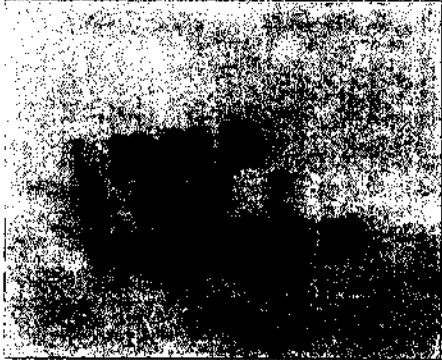
MARACUYA	<p>Proveedor: EMPULPATE</p> <p>Lote 1:17 ✓ Fecha de vencimiento 1: 16/12/25 ✓</p> <p>Lote:15 Fecha de vencimiento2: 22/11/25</p>	457.74 Kg	<p>Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas.</p> <p>Se adjunta remisión y/o factura</p> <p>Pendientes microbiológicos</p>	  
FRESA	<p>Proveedor: NEOFRUT</p> <p>Lote/vence : SEP 2026</p>	434.82 Kg	<p>Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas.</p> <p>Se adjunta remisión y/o factura</p> <p>Pendientes microbiológicos</p>	 

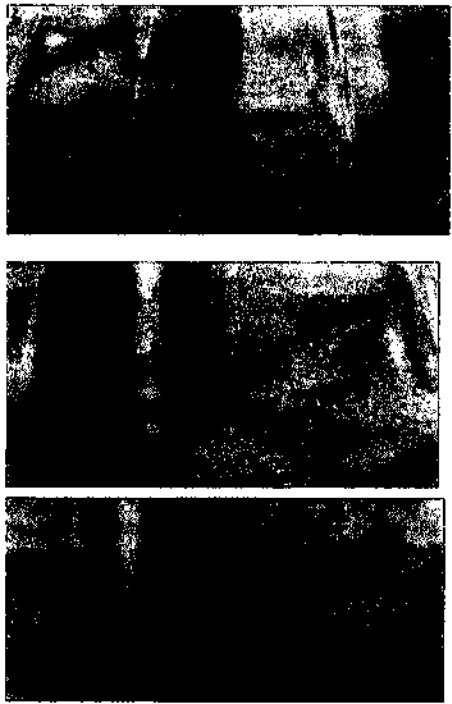
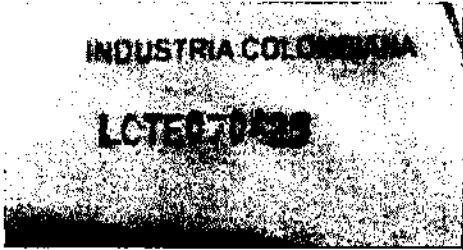
<div></div>	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

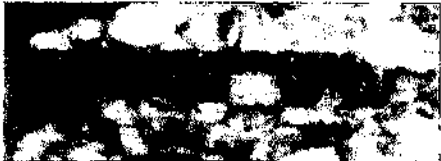
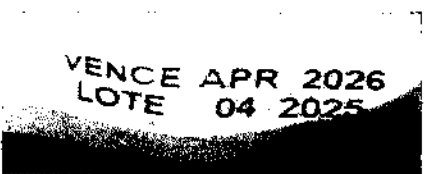
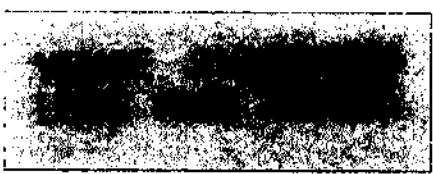
NARANJA	<div>Proveedor: NEOFRUT</div> <div>Lote/vence 1: AGO 2026 ✓</div> <div>Lote/vence 2: SEP 2026 ✓</div>	535.74 Kg	<div>Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas.</div> <div>Se adjunta remisión y/o factura</div> <div>Pendientes microbiológicos</div>	<div></div> <div></div> <div></div>
GUAYABA	<div>Proveedor: EMPULPATE</div> <div>Lote 1:16 Fecha de vencimiento 1: 15/12/25 ✓</div>	535.74 Kg	<div>Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas.</div> <div>Se adjunta remisión y/o factura</div> <div>Pendientes microbiológicos</div>	<div></div> <div></div>

2.3 Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
PASTAS SPAGUETTI	Marca: La nieve Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 250G Lote 1: 12 2H FV 1: 19/MAR/26 Lote 2:12 2H FV 2:20/MAR/26 Lote 3:12 2H FV 3:21/MAR/26	816 und x 250gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
FIDEOS	Marca: La nieve Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 250G Lote 1: 12 2H FV 1: 22/MAR/26 Lote 2:13 4H FV 2:30/MAR/26 Lote 3:11 5 H FV 3:13/MAR/26	240 und x 250gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
FACULA DE MAIZ	Marca: LA ABUELA Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote 1: 06555 FV 1: AGO 2026 Lote 2: 09529 FV 2: AGO 2026	40 und x 90gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

HARINA DE TRIGO	Marca: La nieve Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote: 28 03 25 FV: 28 ENE 26	150 und x 500gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
HARINA DE MAIZ BLANCO	Marca: La Nieve Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote 1: 07 04 25 FV 1: 07 ABR 26	768 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

ACEITE DE SOYA	Marca: Ideal Proveedor COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 1000ml Lote 1: 10/04/2025 FV 1: 07 02 2026	540 und x 1000 ml	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
SAL	Marca: JR Proveedor COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:070425	250 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
FRIJOL ROJO	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote 1: 15556 FV 1: OCT 2026 Lote 2: 14516 FV 2: SEP 2026 Lote 3: 13502 FV 3: SEP 2026	350 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

MARGARINA	Marca: Olio Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 125gr Lote/Vence 1: 10/08/2025 B Lote/Vence 2: 08/08/2025 A	320 UND 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: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 250gr Lote: 22Q425 FV: 22/ABR/2026	48 und x 250gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
ARROZ	Marca: Sabroso Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote1: 04 2025 FV 1: ABR 2026	1400 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
AZUCAR	Marca: Incauca Proveedor: COMERCIALIZA DARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote: 21/04/25 FV: 21/ABR/2026	650 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

LECHE EN POLVO ENTERA	Marca: Fortileche Proveedor: COMERCIALIZA DORA SS SANTANDER Lote: 040325 F.V: 030326	360 unidades 380 g	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
-----------------------	---	-----------------------	--	--

PRODUCTO PENDIENTE DE MODALIDAD RI

YOGUR	Marca: La mejor Proveedor: Distribuidores italsan Lote:06AAB1 FV:08 JUN 25	10250X 200 ML	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cartones de huevo, sobre estibas. Documentos completos	
-------	---	------------------	--	--

Siendo la 2:30 pm 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
Silvio Samper	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Nutricionista Dietista	SCSAMPER@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	



LABALIME

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Orbedas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	110702
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	3250421
Fecha de vencimiento	21-05-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	16-04-2025 14:40:00
Fecha de Análisis	16-04-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
<i>E. coli</i>	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
<i>Salmonella spp</i>	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: 3332103


FABIO ANAYA PAY
Director

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 505

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Fiebidos

Nit. 900,712,236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	110704
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE RES MOLIDA (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1250421
Fecha de vencimiento	21-05-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	16-04-2025 14:40:00
Fecha de Análisis	16-04-2025 14:40:00

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
<i>E. coli</i>	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
<i>Salmonella spp</i>	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: 3332109


FABIO ANAYA PAY
Director

FABIO ANAYA PAYARES
Director

Req 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

2328

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA ESPECIAL CONGELADA

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	10/03/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	20/03/2025

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	20 de mar de 26	B00225079	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

LABORATORIO
AVIDESA MAC POLLO S.A

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA ESPECIAL CONGELADA

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	10/03/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	19/03/2025

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	17 de mar de 26	B00225076	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

24398

	CERTIFICADO DE CALIDAD	CODIGO	Versión 10
	GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	GCI-F-13	

Descripción de producto:	El huevo es un alimento natural, cuyo origen es la ovoposición 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:	9527 ✓
Fecha de producción:	21 ABRIL 2025
Fecha devencimiento:	25 MAYO 2025 ✓

CLASIFICACIÓN			
Referencia de producto	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Huevo A Rojo	NTC 1240	53.0 a 59.9 gramos	Cumple
Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación			

REQUISITOS SENSORIALES			
Requisito sensorial	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Olor	NTC 1240	Característico al producto	Cumple
Yema	NTC 1240	De forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de uniforme	Cumple
Clara o albumen	NTC 1240	Viscosa, limpia, consistente firme, de aspecto homogéneo	Cumple
Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación			

REQUISITOS ESPECIFICOS			
Requisitos específico	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado obtenido
Cáscara	NTC 1240	Entera (sin grietas o fisuras apreciables a simple vista)	Cumple
Cáscara	NTC 1240	Limpio (con presencia suciedad en un área menor o igual al 25% de la superficie de la cáscara)	Cumple
Cáscara	INTERNA	Limpio 100% para producto de distribución en canal Food service	Cumple
Cáscara	NTC 1240	Color (color característico dependiendo de la raza del ave)	Cumple
Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación			

REQUISITOS MICROBIOLÓGICOS			
Requisitos microbiológicos	Norma de ref.	Criterio de aceptación	Resultado
Detección de Salmonella (análisis al contenido interno del huevo)	NTC 1240	Ausencia	Cumple
Análisis y resultado emitido por laboratorio microbiológico de la compañía, con frecuencia mensual			

REQUISITOS GENERALES			
Requisitos generales	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Empaques	INTERNA	Empaque nuevo, sin daños estructurales	Cumple
Trazabilidad	INTERNA	Código de rastreo legible	Cumple
Rotulado	RES. 5109	Rotulación (cuando aplique) según criterios establecidos por resolución	Cumple
Análisis y resultado emitido en proceso en planta de clasificación			

Elaboró:			
Aprobó:	Fernando Sanabria Naranjo - 20250421 - 20250525		



Líneas gratuitas
nacional:
01 8000 110 000

www.freskaleche.com.co

Caracas
Km. 2 Vía Química
Parque Industrial
Suzaromanga,
Caracas, Venezuela
PBX 6761761

Caracas
Km. 7 Vía
Bucaramanga,
Municipio Guatopo

Proceso: Aseguramiento de la Calidad		Código: FRAC-738
Subproceso: Gestión de Laboratorios		
Formato: Certificado de calidad leche UHT		Versión: 02
Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ INSTITUCIONAL	
Referencia	1100ml	
Fecha de producción	15/04/2025	
Fecha de vencimiento	23/06/2025	
Lote	L 1212 B1 B2 B3	

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISCOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO									
%Grasa (min 3,0)	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico)	pH (6,55-6,75)	Densidad (1,0295-1,0330)	% E.S.T (mln 11,2) Mét. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Mét. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,saborCaracterístico)	Concepto	
Mét.Gerber	Mét.Volumetría	Mét.Potenciometría	Mét.Gravimétrico						
3,6	0,14	6,74	1,0324	12,56	8,96	-0,524	Característico	Liberado	
3,7	0,14	6,73	1,0324	12,68	8,98	-0,525	Característico	Liberado	
METALES PESADOS < 0,02 mg/kg		AFLATOXINAS M1		MELAMINA		PLAGUICIDAS		ANTIBIOTICOS	
plomo		< 0.0005 mg/kg		< 2.5 mg/kg		< 0,01 mg/kg		No detectable	
< LMR		<LMR		<LMR		<LMR		No detectable	
Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.									
LMR: Límite Máx Residual									
RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT									
FISCOQUIMICO Y SENSORIAL									
MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,1	11,56	8,46	Negativa	Negativa	1,0308	0,14	6,63	-0,527	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacro péptido (CMP)	16/04/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO
Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml
Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

A PABA R

Aryli Paba Rincón
Especialista Aseg.Calidad

Anderson Arguello

Anderson Arguello García
Apoyo Senior Aseg.Calidad



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2508546

Fecha de emisión: 2025-04-22

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Planta
Nit	1005371466-9	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-04-14 - 11:59:36
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	19017
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de maracuyá		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-14	No. de Muestra	2508546
Fecha de análisis	2025-04-14	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	NA	Temperatura	10 °C
Lote (+)	17	Fecha Vencimiento (+)	16/12/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2508546

Fecha de emisión: 2025-04-22

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

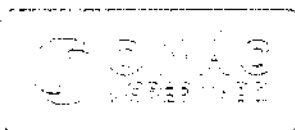
Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-25084852

Fecha de emisión: 2025-04-03

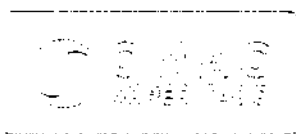
INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Planta
Nit	1005371466-9	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-03-26 - 11:59:36
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	190002
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
W/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de maracuyá		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-26	No. de Muestra	25084852
Fecha de análisis	2025-03-26	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	NA	Temperatura	10 °C
Lote (+)	15	Fecha Vencimiento (+)	22/11/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-25084852

Fecha de emisión: 2025-04-03

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2505568

Fecha de emisión: 2025-03-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18361
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Fresa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505568
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505568

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-25031122

Fecha de emisión: 2025-03-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-02-26 - 11:40:12
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	17874
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
l/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Naranja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-02-26	No. de Muestra	25031122
Fecha de análisis	2025-02-26	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	AGO 2026	Fecha Vencimiento (+)	AGO 2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

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



RAMIREZ

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-25031122

Fecha de emisión: 2025-03-05

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505560

Fecha de emisión: 2025-03-20

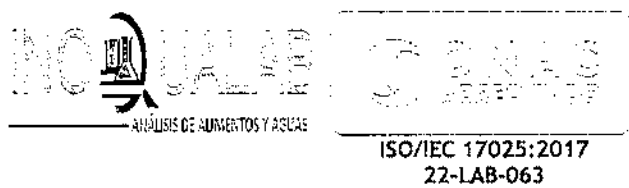
INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	NEO FRUT SAS	Lugar	Planta
Nit	890212249-6	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL	Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18361
Responsable	Genny Gualdrón	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinador calidad	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573165234817		
E-mail	gerenciadecalidad2@neofrut.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Naranja		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505560
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026 /	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

Anotaciones:

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



INFORME DE RESULTADOS M-2505560

Fecha de emisión: 2025-03-20

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



INFORME DE RESULTADOS M-2508547

Fecha de emisión: 2025-04-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH	Lugar	Planta
Nit	1005371466-9	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Dirección	VIA PALENQUE CAFE MADRID 44 96 BG 13 MD 5	Fecha y Hora	2025-04-16 - 11:59:36
Ciudad	GIRON	Cadena Custodia	19017
Responsable	Johanna Ferreira	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Gerente	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573209394557		
E-mail	empulpatecolombia@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de guayaba		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-16	No. de Muestra	2508547
Fecha de análisis	2025-04-16	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	NA	Temperatura	10 °C
Lote (+)	16	Fecha Vencimiento (+)	15/12/25 /
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	10 - 100

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



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



INFORME DE RESULTADOS M-2508547

Fecha de emisión: 2025-04-25

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.15

PROCESA:

AUTORIZA:

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

www.labalime.com



IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No 109929
Empresa TROPICAL FRESS S.A.
Dirección Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Giron
Producto LECHE EN POLVO ENTERA
Objeto del Análisis Control de Calidad Microbiologica
Lote 040325
Fecha de vencimiento 03-03-2026
Lugar de Recolección Planta
Responsable del Muestreo El Laboratorio
Fecha de Recepción 19-03-2025 09:00:00
Fecha de Análisis 19-03-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	20	Menos de 10	10.000	ufc/g	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 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	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	NTC 4574/ISO 6579-1

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

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En <https://labalime.com> VALIDAR MUESTRA verifícas este documento con el código de seguridad: 3329784

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303



PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: YOGURT PRÓBIOTICO MORA.

LOTE: 06AAB1

FECHA DE PRODUCCIÓN: 08/04/25

FECHA DE VENCIMIENTO: 08/06/25

FECHA ANALISIS: 09/04/25

FECHA INFORME: 19/04/25

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 YOGURT PROBIOTICO MORA Lote 06 con fecha de vencimiento 08-06-25 dando como resultado:

ANALISIS MICROBIOLOGICOS		
FECHA DE SIEMBRA	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML
18/03/25	0	0

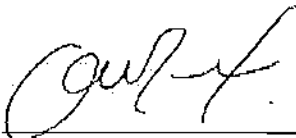
Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de YOGURT PROBIOTICO MORA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos según el decreto 616 2006.

	PROCESO DE CONTROL DE CALIDAD
	CERTIFICADO DE CALIDAD

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	1,0306	3.0	0,135	11.39	8.39	-0.530	NEG	NEG

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

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

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

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

Fecha	24 de abril 2025	Hora inicio: 10:00 am	Hora finalización: 11:30 am
Lugar	Unión Temporal NUTRIPAE 25 ¹ - Grupo No. 1 - Calle 28 número 14 - 58 Barrio Girardot		
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 14, la cual corresponde del 28 de abril al 02 de mayo 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: Janneth Trujillo, Fernando Matallana y Carlos Reatiga, 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 14 de ejecución la cual corresponde su entrega del 28 de abril al 02 de mayo 2025

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 14 en el cual no se notifica ni establece ningún cambio, para la semana del 28 de abril al 02 de mayo del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 Modalidad PS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 28 ABRIL	MARTES 29 ABRIL	MIÉRCOLES 30 ABRIL	JUEVES 01 MAYO	VIERNES 02 MAYO
	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ ESPECIAL	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	HUEVO EN PERICO	HAMBURGUESA DE CARNE CON QUESO DOBLE CREMA Y VERDURAS	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
LEGUMINOSA SECA	-	FRIJOLES GUISADOS	-		-
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO	-		ARROZ CON FIDEOS
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PAPA A LA FRANCESA		PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	MIX DE FRUTAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	VERDURAS EN LA HAMBURGUESA		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA	NARANJADA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL	-	LACTEO INCLUIDA EN LA HAMBURGUESA		INCLUIDO EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA		AGUA

Complemento JM/JT			
Fruta para jugo: <ul style="list-style-type: none">Guayaba Frutas enteras: <ul style="list-style-type: none">PeraManzana	Proteína de origen animal: <ul style="list-style-type: none">Pechuga de polloCarne de res molidaCarne de resHuevo de gallinaQueso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesinoLeche entera en polvoLeche entera liquida RTP: <ul style="list-style-type: none">Plátano verdePapa común	Abarrotes: <ul style="list-style-type: none">Harina de maíz blancaHarina de trigo.Almidón de maízAzúcar blancoAceiteSalMargarina esparcibleAvena en hojuelaCanelaGalletaPan de hamburguesa	Sazonadores: <ul style="list-style-type: none">Pimienta negra molidaPaprikaOréganoLevadura o polvo de hornear. Verduras: <ul style="list-style-type: none">AjoCebolla CabezonaCebolla JuncaPimentónTomateLechuga

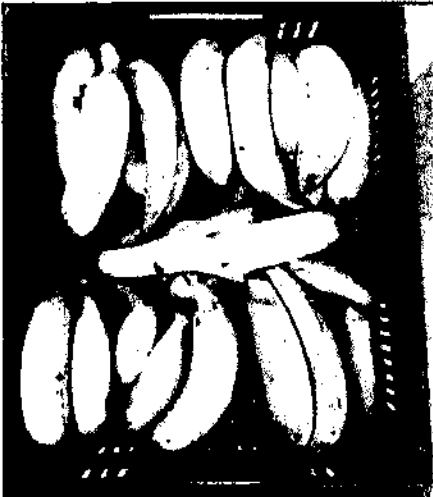
2. VERIFICACIÓN DE PRODUCTOS Y VÍVERES DE LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO.

2.1 RTP, Verduras y Frutas:

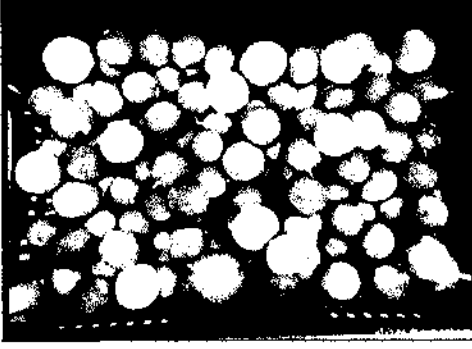
PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
AJO	22 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra	
CEBOLLA CABEZONA	497 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.	



CEBOLLA JUNCA	51 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, Se reciben facturas de compra.</p>	
CILANTRO	7 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
LECHUGA COMUN	170 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra</p>	
PAPA SABANERA	1.755 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	

PIMENTON	32 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
PLÁTANO HARTON VERDE	107 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño; unidades en estado óptimo según lo requerido. Se reciben facturas de compra.</p>	
REPOLLO BLANCO	210 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
TOMATE	435 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	

   	<p>SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE</p> <p>ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO</p>
---	---

YUCA	681 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
ZANAHORIA	480 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado. Se reciben facturas de compra.</p>	
LIMON	65 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.</p>	
MANGO	185 kilos	<p>Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas.</p> <p>Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se reciben facturas de compra.</p>	