25801

(17)

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25802

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

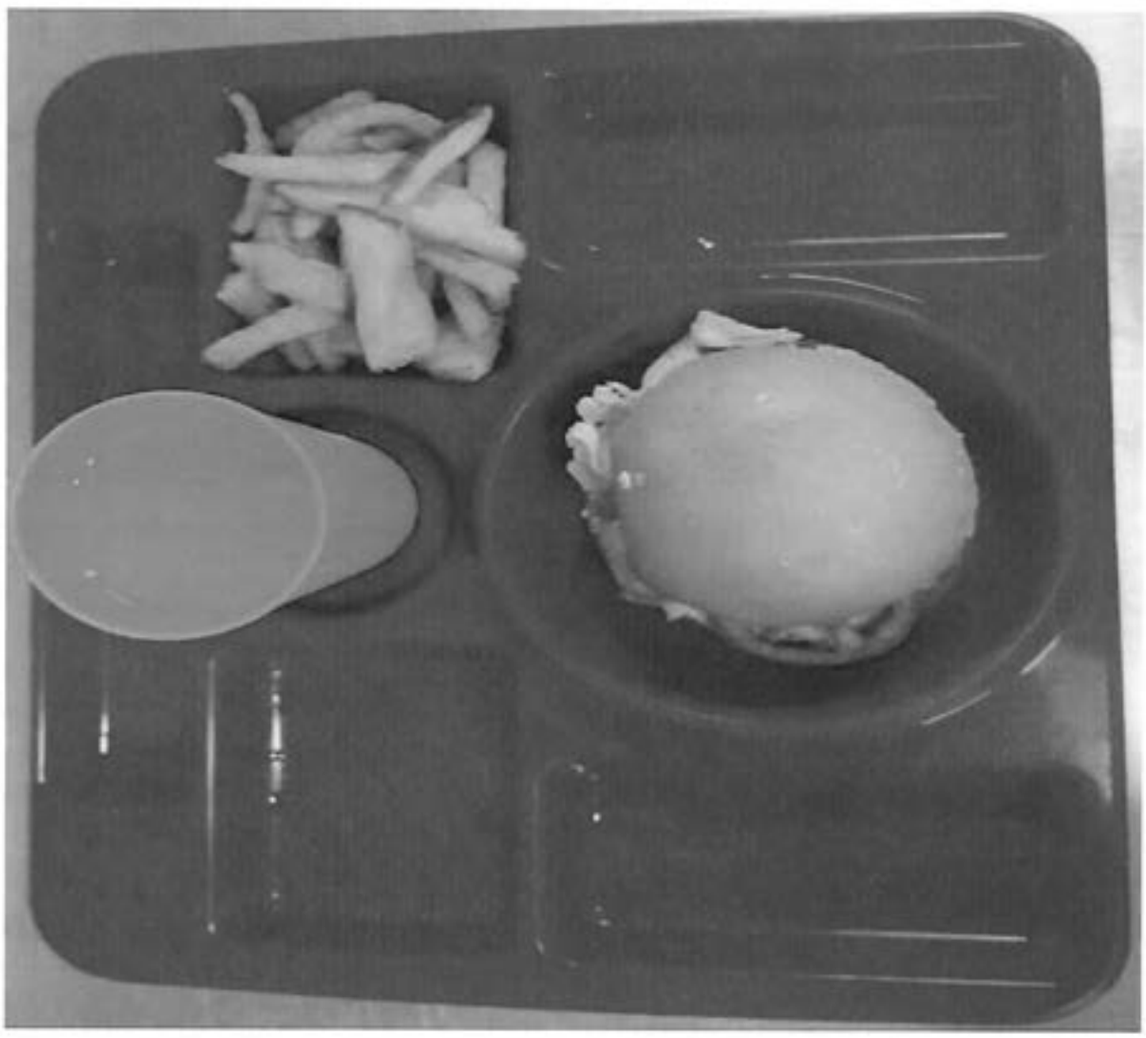
25803

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO ENTREGADO EL DIA 30-04-2025



MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO ENTREGADO EL DIA 30-04-2025

25804

Educación | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión 003 -2025

Operador:	U1 Nutrimos 25			No. Contrato:	276		Fecha Visita:	30/04/2025	
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	X		Hora Inicio:	08 00 a.m	
Institución Educativa/Sede:	I.E Rural El Paulón						Hora de Terminación:	12:00 m.	
Dirección:	Km. 2 Vía al mar, finca los sitios Sector la torre, Vda El Paulón								
Horario de Entrega en Sede Educativa:	Mañana: 8:40 a.m a 9:25 Tarde: 2:45 Pm – 3:05 Pm								
No. Titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	216	Modalidad:	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo						
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/jornada tarde		✓				
Nombre de quien atiende la visita:	Andrea Jerez.			Nombre del supervisor - Equipo PAE:	Yasi Cardina Orozco Ortiz.				
Cargo:	Manipuladora de alimentos								

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	N.O	Concepto Emitido	N.O	Calificación	N.O.	
	NO								
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE TOTAL	91,8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente					

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3.
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3 ✓		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	la ubicación del restaurante y comedor no representa foco de contaminación.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita la acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	El restaurante escolar cuenta con techo-Raso, liso y en buen estado.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes lisas, limpias, Antiguas en buen estado. Paredes cuentan con baldosa en toda la pared.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	se cuenta con tanque, con tapa de capacidad suficiente para el restaurante, ubicado en área.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	No se cuenta con área exclusiva de almacenamiento, sin embargo se una área de Preparación en seta categoría.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	se cuenta con área para limpieza de menaje.	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	se cuenta con malla en área de entrega. cuenta con protección de accesos.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido. con los estudiantes personal manipulador cuenta con insumos necesarios.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	las lamparas cuentan con protección, instalaciones en buen estado.	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se realiza en área externa y se mantienen en recipiente plastico	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Se cuenta con recipientes identificados y código de colores.	C

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

Powered by CamScanner

25805

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Materias primas se organizan en anaqueles en estantería - sobre mesón
2.2	Los productos perecederos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Todos los evidenciados en inventario con fecha vigente
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Cuentan con kardex actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Enero 9 de 2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se cuenta con registros, nevera registro 1,0°C
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se cuenta con registros actualizados. Nevera: -17,8°C congelador: -16,2°C
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	Se observa almacenamiento por tipo de alimento.
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit)	1	Se cuenta con kit disponible.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal manipulador hace uso de dotación correspondiente.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Personal manipulador cumple buenas prácticas higienicas de manipulación.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Idayra Rojas - Angela Jerez. Ximarys Carvajal.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0	Registro de capacitación mes marzo no se archivó en documentación.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	3 manipuladores en sitio
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se encuentra publicado, se cumple. servido.
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	se cuenta con dotación requerida.
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	85,7%

IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Se evidencia en documentación
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0	Ficha técnica agentes, Jabón liquido marca PGP no cuentan con ficha técnica y hoja de seguridad en sitio.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	0	Se evidencian sin identificación reactivos aspersores.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	0	No se cuenta con la ranción de insumos. del mes abril.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	se encuentra en recipiente plástico.
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	se evidencian limpias.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	se evidencia en área de lavado.
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	se evidencia en área de lavado.

Powered by CamScanner

25806

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado) Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	se evidencia soporte de lavado de tanque del restaurante escolar. Enero 29 2025.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua)	0	No se cuenta con certificación AMB en sitio.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad	1.	fabricación de hielo de manera adecuada.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	Sede rural cuenta con acceso a agua potable AMB.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Cuenta con 3 recipientes según PS. con sus respectivas bolsas.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1.	Se cuenta con registros actualizados
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	se realiza separación en la fuente.
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado	1	Se llevan registros. en formato exclusivo.
CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Area se evidencia sin plagas
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	se llevan registros actualizado
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	se cuenta con control de insectos, sin embargo por la apertura del restaurante se mantiene area de entrega abierta
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	14
PORCENTAJE	77.77%		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la Institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	se cuenta con publicacion en area de entrega a beneficiarios.
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	se evidencia soporte Abril 21 2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicacion.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de res molida. Butcher Shop. Lote 12504211 Ven: 21/03/2025.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Papa en buen estado.
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Pulpa Naranja Nostrut L/VEN: AGO 2026.

Powered by CamScanner

25807

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Queso Cuntalac Lote 0094 Vence 02/05/2025.
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	Los productos fueron verificados por el equipo de supervisión.
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	Se realiza muestra y se evidencian muestras almacenadas.
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado	1	Se evidencia tomate disponible.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Prácticas de preparación adecuadas
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia limpieza constante.
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Se evidencia cumplimiento.
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se hace uso de utensilios de servido.
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	Se evidencian registros, se verifica preparado 14,9°C.

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	se cuenta con menaje requerido para la operación.
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	Se evidencian hojas de vida actualizadas.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Entrega de menú especial se evidencia aprobación ETC.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se evidencia Publicado.
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	se cuenta con utensilios.
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	se cumplen gramajes requeridos – ver anexo.
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	se realizó entrega de todos los componentes.
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	se dispone de jarra. Para consumo de beneficiarios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	botiquín completo, elementos vigentes
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero 2026

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

25808

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo), Modelo 2016 en adelante	N.O.	No se realizó verificación de vehículo durante la visita
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión	N.O	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los compartimentos que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos)	N.O	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	N.A	PUNTAJE OBTENIDO	N.A	PORCENTAJE	N.A

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se cuenta con planillas actualizadas
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Remisión de alimentos en sitio y diligenciada
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Bitacora actualizada y con información de trazabilidad de productos.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita de Supervisión con la verificación de la entrega del menú especial por el día del niño, se evidenció la entrega del menú aprobado: hamburguesa, papa francesa, naranjada. Se evidenció cumplimiento de gramaje. Durante la visita se evidenció cumplimiento de buenas prácticas de manufactura por parte del personal manipulador de alimentos, a si mismo, se evidenció satisfacción por parte de los beneficiarios. Como recomendación se evidenció que por la programación adicional de actividades por la celebración (bazar con venta de alimentos y entrega de alimentos) al momento del servido muchos manifestaron estar llenos por la cual sería interesante evaluar los fechas de entrega del menú especial.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Se recomendó a los manipuladores de alimentos solicitar de manera inmediata los formatos - documentación que se encuentra pendiente.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Yeimi Carolina Orozco	NOMBRE	Andrea [illegible]
IDENTIFICACIÓN	1098700419.	IDENTIFICACIÓN	1098[illegible]772
CARGO	Profesional de apoyo.	CARGO	Jefe de cam
FIRMA	Yeimi Carolina Orozco.	FIRMA	[illegible]
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

25809

Educación Alimentos para Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	Abril 30 2025	Hora Inicio:	08:00 a.m.	Hora Finalización:	12:00 m.	Operador:	U.T Nutripae 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	I.E Rural El Paulón					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Yemi Carolina Orozco Ortiz.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Becknall			PRECISIÓN (g):	0,1g.

No. MENÚ PROGRAMADO	Menú Especial	No. MENÚ ENTREGADO	Menú Especial	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI / NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de res molida en hamburguesa	55.1	58.2	55.0	55	C	56.2	55.2	55.1	55	C										
Leguminosas	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—										
Cereales	Pan hamburguesa	62.1	67.3	63.2	60	C	63.4	66.2	60.8	60	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa francesa.	52,7	52,1	50,4	50	C	55,2	53,4	50,8	50	C										
Ensalada o verdura caliente	lechuga, tomate, cebolla caramelizada, Aliño Salsa	38,2	38,4	39,4	36	C	46,2	39,4	82,1	36	C										
Bebida	Naranjada.	210,4	213,2	218,2	200	C	210,6	213,2	211,1	200	C										
Leche y productos lácteos	Queso tajado en hamburguesa	24,0	23,1	26,2	20	C	21,6	23,4	21,2	20	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		6					6.														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Complemento AM/PM, se realiza verificación de gramaje por componente en sitio asignado para complemento almuerzo sede educativa atiende niveles educativos Preescolar y Primaria. Se realiza verificación Peso hamburguesa completo con resultados: 180,0 – 183,7 – 193,4 – 182,3 – 197,2 – 188,3

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%.

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	andrea Jerely M	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Yemi Carolina Orozco Ortiz.
CARGO:	Jefe de Cocina	CARGO:	Profesional Apoyo Técnico
FIRMA:	Andrea Jerely	FIRMA:	Yemi Carolina Orozco.

Powered by CamScanner

25810

SUPERVISIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E EL PAULÓN

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.

25811

SUPERVISIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Calidad de productos entregados	Calidad de productos entregados

25812

SUPERVISIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Salud ocupacional.

25813

SUPERVISIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA

25814

SUPERVISIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

25815

SUPERVISIÓN TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

	
Disposición de residuos sólidos	Ventanas.
	
Puertas.	Área de preparación

25816

Educación Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 002 -2025

Operador:	UT NUTRIPOR 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	30/04/25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8:00 am.
Institución Educativa/Sede	Comedor Corregido					Hora de Terminación:	3:00 pm.
Dirección:	Calle 41 # 8-15 Barrio García Rovira.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am a 1:45 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	742		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	—		
Nombre de quien atiende la visita	Juan Pablo Moreno		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jesus Hernandez Maldonado			
Cargo:	Supervisor						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación NO
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE TOTAL	933	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	6
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		X		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	comedor ubicado en lugar alejado de foco de insalubridad.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos que evita condensación y formación de hongos	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. *Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y* drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	paredes en material impermeable, de facil limpieza y desinfección	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se cuenta con tanque de agua subterranea	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	cumple con el espacio	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Se cuenta con 3 lavaplatos	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventanas con vidrio sin malla antiinsecto, pero no se obtuvo.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baños exclusivo para los manipuladores	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas con protección	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	area exclusiva para implementos de aseo	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Area alejada del area de preparación.	C

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

25817

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kardex actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha: 10/enero/25
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se cuenta con dotación desechable.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	0	Una de los manipuladoras tiene piercing en la nariz.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia la necesidad de otra manipuladora
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se cumple con el horario
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Ingresa supervisor con dotación
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	85,71%
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0	Se observa formato con registros. Falta fichas tecnicas de productos de aseo
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Pisos, paredes techos limpios
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se cuenta con avisos alusivos a BPM
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

25818

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	0	No se evidencia soporte de lavado de tanque de agua.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	No se observo hielo.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	La IE esta ubicada en la parte urbana.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	se observa registro de actividades
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	0	Se evidencia ingreso de palomas al comedor escolar
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	se observa registro de actividades
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17.	PUNTAJE OBTENIDO	14
PORCENTAJE	82.37.		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Fecha conformación. 13/03/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%.		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Lote #250421 - carne de res FV 21/05/25
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

25819

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	Materias primas con concepto de verificación por el equipo PAE.
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%.

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Proceso de preparación en optimas condiciones
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Se dan frutas verduras (Tomate - cebolla - lechuga)
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	Equipos completos en la IE
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%.

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Menu Especial. Hamburguesa con papas fritas
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumplen con gramaje
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%.

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Fecha V: Marzo/2026

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%.

25820

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	NO se observa transporte durante la visita
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NO	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Bitacora organizada y actualizada.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad almuerzo con un cupo asignado de 742 titulares de derecho. de los grados estan: preescolar, primaria. Secundaria y media.
El dia de hoy se realiza entrega del menu especial que consta de Hamburguesa, papas fritas y naranjada. aprobado por SED.
Falta los siguientes Fichas tecnicas y hojas de seguridad de producto de aseo: limpiadores multiusos marca Eloval, Alcohol marca Duimont, Jabon de bano marca Bly Blu.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jesus Alexander M.	NOMBRE	Don pedro Moreno.
IDENTIFICACIÓN	3[illegible]880	IDENTIFICACIÓN	1099 365 344
CARGO	Apoyo tecnico SED	CARGO	Supervisor
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Esmeralda Pechuca Pan
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1095917772
CARGO		CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	

25821

Educación | Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	30/04/25	Hora Inicio:	8:00am	Hora Finalización:	3:00pm	Operador:	JT NUTRIPOR 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	CANDELARIO CARREÑO					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	DENIS HERNANDEZ MARTINEZ				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale			PRECISIÓN (g):	0.1 gr		
No. MENÚ PROGRAMADO	Menu Especial	No. MENÚ ENTREGADO	Menu Especial	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne Hamburguesa	60	59.4	56.8	55	C	58.8	61.1	59.3	55	C	82.5	82	92.6	60	C	83.6	85	90.	60	C
Leguminosas																					
Cereales	Pan.	63.5	63	63.7	60	C	63.2	65.2	63.5	60	C	71.5	70.8	72.6	60	C	69.9	71.4	71.5	60	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papas Fritas	71.8	69.1	81.2	50	C	72.5	69.2	83.2	50	C	89.4	90.3	90.8	60	C	85.3	90.3	101.5	60	C
Ensalada o verdura cocinada	Cebolla, pimentón, Tomate, lechuga.	57.8	50.2	51.1	36	C	51.4	55.2	50.8	36	C	45.3	55.1	50.8	36	C	50.3	57.1	55.8	36	C
Bebida	Naranjado.	207.1	210.8	213	200	C	222.1	225.8	220.	200	C	264.9	261.9	263.2	200	C	258.5	260.1	262.1	200	C
Lacteo y productos lácteos	Queso Rallado	24.5	20.2	23.8	20	C	23.2	20.7	25.8	20	C	25.2	25.5	27.8	20	C	27.5	20.8	21.1	20	C
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE						C					C					C					C
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje estipulado - Menú Especial: Hamburguesa de carne, papas fritas y naranjado.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

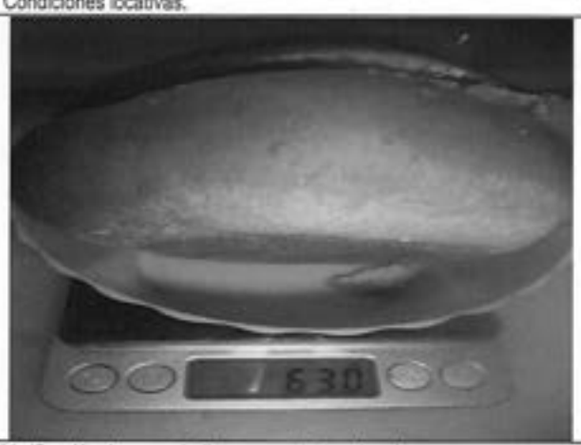
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Juan Pablo Moreno	Esmeralda Pedraza Pinto	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Denis Hernandez Martinez
CARGO:	Supervisor	manipuladora.	CARGO:	Apoyo tecnico SSB
FIRMA:		Esmeralda Pedraza P.	FIRMA:	

25822

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMACHO CARREÑO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Pan grupo etario primaria
	
Verificación de gramaje Carne de hamburguesa grupo etario Secundaria	Verificación de gramaje Papas fritas grupo etario Secundaria

25823

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad de productos entregados.</td><td>Personal manipulador. Esmeralda Pedraza – Carmen Parra – Katherine Sierra – María Inés Olave – Eni Martínez – Leandro Guerrero</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo</td></tr>
</table>

25824

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

25825

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Productos de aseo presentes en la I.E falta ficha técnica y hoja de seguridad.	Hallazgo 2. Presencia de palomas en el Comedor Escolar

25826

Educación | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25			No. Contrato:	276	Fecha Visita:	30-04-25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	7:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Bicentenario Sede B					Hora de Terminación:	11:30 am
Dirección:	Cra 43 # 34A - 11						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:45 am a 9:30 am						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	498	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo				
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde		X		
Nombre de quien atiende la visita	Roselia Pinto Pinto		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Líder Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación		
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	57		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE TOTAL	94,7%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	6
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se evidencia techos en buen estado, sin acumulaciones de suciedad.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes de facil limpieza, pisos limpios y drenaje funcionando.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia que cumple con el espacio requerido para el almacenamiento de materias primas.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia con mallas anti-insecto en buen estado.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Personal Manipulador cuenta con baño exclusivo.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Se evidencia area exclusiva para el deposito temporal de residuos solidos	C

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

25827

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia el almacenamiento con estiba y canastillos en buen estado
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Pollo Pechuga: FV 20 MAR 2026 Pulpa de Fruta: FV 15-12-25 Leche polvo: FV 0303-26
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Certificado Fumigacion realizada el mes de Enero 16 de 2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	Se evidencia cumplimiento en el almacenamiento de los alimentos.
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia personal manipulador con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	0	Falta hoja de vida del manipulador Sergio Andres Arguello.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0	Falta Documentacion del manipulador Sergio Andres Arguello.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple para una cobertura de 498 hay 6 manipuladores.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66.6 %

IV PLAN DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento del 02-01-2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia registro de L y D debidamente diligenciado.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencia almacenamiento de insumos de aseo alejado en un cuarto.
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

25828

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado de Calidad del AMB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	Se realiza bebidas con pulpa de Fruta.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	Se evidencia recipiente de aprovechables reutilizables sin tapa (partida)
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia registro de los residuos solido debidamente diligenciado
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	No se evidencia presencia de heces de animales.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	Se evidencia anjeos y rejillas en buen estado.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE	94,1 %

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Fecha Reunion CAE: 14 Marzo de 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pollo Pechuga - Mac Pollo lote: LB00225079 Fv. 20 MAR 2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia tomate y Cebolla larga. en buena condiciones, almacenado en el refrigerador.

25829

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en polvo: Fortileche Vence 03 03 26 Lote: 040325
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	Se evidencia almacenamiento y toma de contramuestras.
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se evidencia en el proceso de preparacion se realiza en optimas condiciones de higiene.
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se evidencia que en el servido se utiliza los implementos como pinzas, etc
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	Se evidencia equipos y menaje en buen estado.
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se realiza entrega del menu especial conformado por: Hamburguesa + papas francesa + bebida Naranjada
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple con los gramajes establecidos, ver anexo gramaje.
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se evidencia disponibilidad del agua potable para consumo voluntario.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	Cumple con todos los productos del botiquin.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero 2026

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

25830

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	Durante la visita no evidencia al personal transportador.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se evidencia registro de planillas actualizado.
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Se evidencia bitácora debidamente diligenciada.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la IE Bicentenario Sede B con una cobertura de 498 beneficiarios. Se realiza entrega sin novedad del menu especial Programada para el dia del niño que Compone de Hamburguesa + papas Francesa + bebida (Naranjada) Cumple con el gramaje establecido por la ETC, Se Socializa los hallazgo evidenciados y se da cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clapa Hernandez	NOMBRE	Rosa pinto
IDENTIFICACIÓN	1025918641	IDENTIFICACIÓN	1098612532
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	manipuladora
FIRMA	Clapa Hernandez	FIRMA	Rosa pinto
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25831

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	30-04-2025	Hora Inicio:	7:30 am	Hora Finalización:	11:30 am	Operador:	UT Nutripae 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	I.E. Bicentenario Sede B					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Clara Hernandez				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0,1

No. MENÚ PROGRAMADO	8	No. MENÚ ENTREGADO	Menu especial	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne Molida asada						59.0	60.4	59.1	55	C										
Leguminosas																					
Cereales	Pan de Hamburguesa						62.0	61.8	64.1	60	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa Francesa						62.5	64.9	57.7	50	C										
Ensalada o verdura caliente	Lechuga + tomate + Cebolla grille + Salsa de Piña						53.8	71.0	55.1	36	C										
Bebida	Naranjada						226.0	223.2	218.7	200	C										
Leche y productos lácteos	Queso Rallado						23.8	20.4	21.1	20	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE									6												
NO CUMPLE									0												

OBSERVACIONES GENERALES: Menu especial: Hamburguesa + Papa a la Francesa + bebida, Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

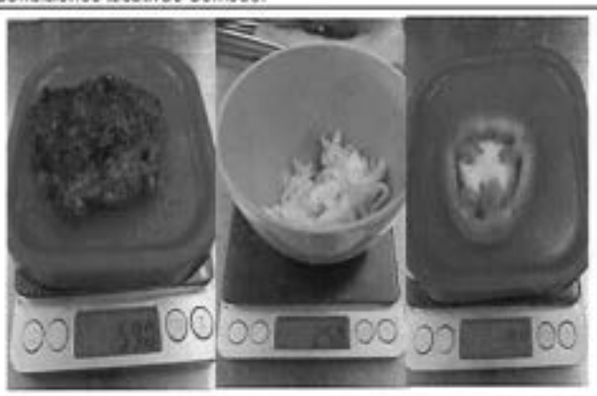
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Rosa pinto pinto	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Hernandez
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Apoyo tecnico SEB-PAE
FIRMA:	Rosa pinto	FIRMA:	Clara Hernandez

25832

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

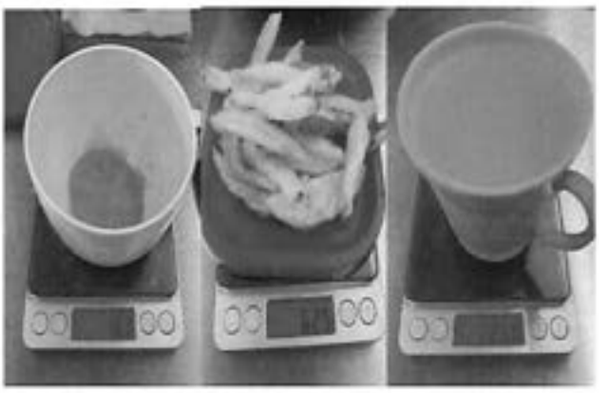
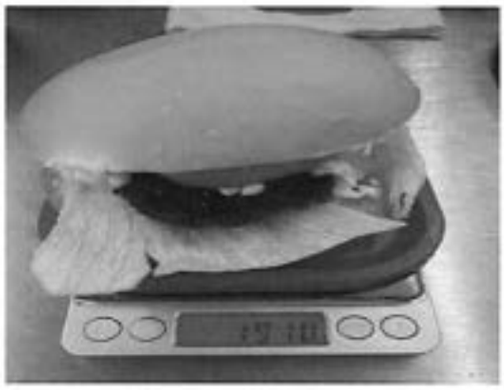
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E. BICENTENARIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu
	
Verificacion de gramaje	Verificacion de gramaje

25833

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Verificacion de gramaje	Verificacion de gramaje
	
Condiciones de calidad de productos entregados	Condiciones de calidad de productos entregados
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Condiciones de calidad de productos entregados

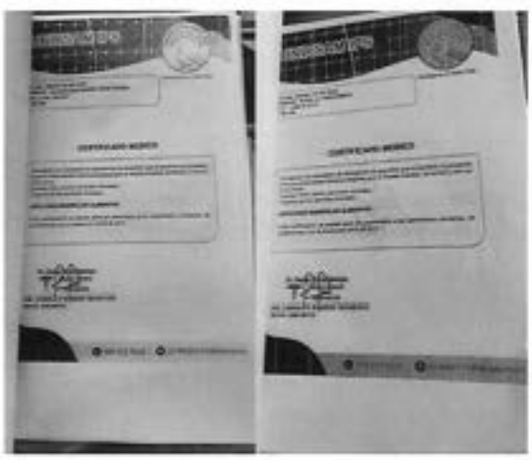
25834

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Personal Manipulador	Suministro del complemento Almuerzo
	
Suministro del complemento Almuerzo	Área de menaje
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento

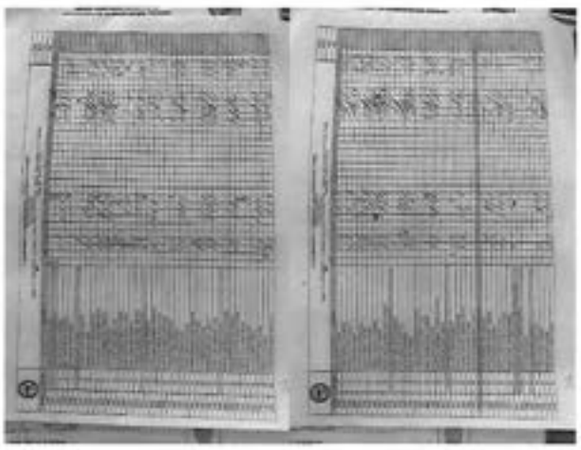
25835

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Equipos de refrigeración y congelación	Toma de Temperatura
	
Contramuestras de alimentos	Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- insumos de aseo
	
Verificacion Documental: Kardex	Verificacion Documental: Cert. Manipulacion de alimentos

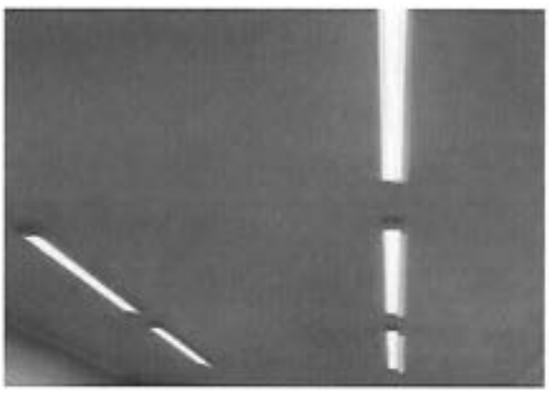
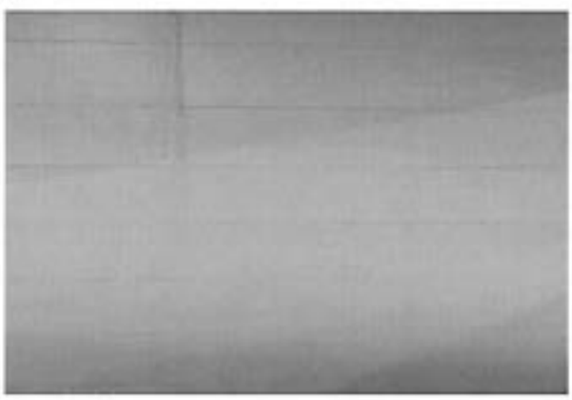
25836

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Verificación Documental: Planillas	Verificación Documental: Formato control PSB- Bitácora
	
Salud ocupacional: Extintor - Botiquín	Gestión Social: Ficha técnica PAE
	
Personal supervisor SEB	Personal de apoyo SEB-PAE

25837

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones
	
Ventanas	Puerta

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Área Baño

HALLAZGOS
Hallazgo 1. Se evidencia que falta hoja de vida del manipulador Sergio Andres Arguello.
Hallazgo 2. Se evidencia que falta documentación del manipulador Sergio Andrés Arguello.



Hallazgo 3. Se evidencia recipiente de aprovechables reutilizables sin tapa (partida)

25839

1

Educación Alcaldía Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 003 2025

Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276 DEL 2024		Fecha Visita:	30 ABRIL/2025
Grupo:	GRUPO 1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:30 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS					Hora de Terminación:	3:45 pm.
Dirección:	CALLE 31 Nº 10CC-01 BARRIO SANMATEO						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1:00 pm - 3:30 pm JORNADA TARDE						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	293 → JM: 122 → JT: 171		No. De manipuladoras en el sitio:	1			

No. Manipuladores por complementos			
1 a 200	(1)	601 a 800	4
201 a 400	2	801 a 1200	5
401 a 600	3		

Nombre de quien atiende la visita	ANGIE LIZETH BAUTOS G.	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JANNETH TRIVIÑO ALVARADO
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS		

El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en: Pasillo X | Espacio exclusivo de almacenamiento

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO	—	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	94,87 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO

RANGOS DE CALIFICACIÓN			
<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	ALMACENAMIENTO TEMPORAL TRANSITORIO ES UBICADO EN EL PASILLO NO CUMPLE PARA MANTENERLO ADECUADAMENTE	NC
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	LUGAR DESTINADO PARA EL ALMACENAMIENTO ES EL PASILLO NO CUMPLE CANTIDAD DE POLVO, LLUVIA, HUMEDAD	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	PAREDES EN LADRILLO RUSTICO - NO SON DE FACIL LIMPIEZA - PISO EN MADERA RUSTICA	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	INSTALACIONES SANITARIAS SON COMPARTIDAS CON LOS ESTUDIANTES	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN ES ADECUADA	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	INSUMOS DE ASEO UBICADOS EN CANASTILLA ALEJADOS CUMPLIENDO RT.	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	CUENTA CON AREA EXCLUSIVA PARA EL DEPOSITO DE LOS RESIDUOS SOLIDOS	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	ALMACENAMIENTO COMPLEMENTOS ES TEMPORAL SE UBICA EN EL PASILLO EN CANASTILLAS
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	AREA DESTINADA COMPLEMENTOS ES EN EL PASILLO SE EVIDENCIA EN BUEN ESTADO.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	—"—
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	—"—

25840

2

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas. (donde aplique).	1.	—
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1.	SE EVIDENCIA 1 KIT DOTACION DESECHABLE

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1.	PERSONAL MANIPULADOR CON DOTACION COMPLETA
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1.	PERSONAL MANIPULADOR CON BUENA PRESENTACION
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1.	HOJA VIDA PERSONAL MANIPULADOR CON SOPORTES
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0.	NO SE EVIDENCIA FORMATO ASISTENCIA CAPACITACION CORRESPONDIENTE AL MES DE ABRIL, SEGÚN CRONOGRAMA DE CAPACITACION.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	JORNADA TARDE 171 BENEFICIARIOS SE EVIDENCIA 1 MANIPULADORA
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	HORARIO 1:00 pm - 3:30 pm.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,33%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	—
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0.	-SE EVIDENCIA JABON LIQUIDO POR PROFESIONAL - PRODUCTOS QUIMICOS PARA - MEDICAMOS S.A Y GCI ANTIBACTERIAL DESOD HOJA INFORMACION S.A SIN FICHA TECNICA N° HOJA SEGURIDAD - REGISTROS DE ACTIVIDADES DILIGENCIADOS
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1.	-SE EVIDENCIA 2 ASPERSORES CON SU ROTULADO.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	—
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	SE ALMACENAN EN CANASTILLA
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	—
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	—
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	—

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	SE EVIDENCIA RECIPIENTES VERDE Y NEGRO CON SUS RESPECTIVAS BOLSAS.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	REGISTROS DILIGENCIADOS

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	—
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	REGISTROS DILIGENCIADOS

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	91,66%

25841

3

V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	FORMATO VISIBILIDAD PAE PUBLICADO — CANAL COMUNICACION PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	SE EVIDENCIA COPIA CONFORMACION CAE FECHA 26 FEBRERO/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	—11—
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	LONJA MARCA NR QUICK LOTE 251441 FV: 180225
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	PASTEL GLORIA ARREQUIPE LOTE: 24114/6 FV: 10/05/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	NO APLICA EL DULCE EN EL DIA HOY MENU ESPECIAL
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	SE SUMINISTRO BANANO, EN BUENAS CONDICIONES
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICION
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100%		

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	SE SUMINISTRO MENU ESPECIAL CELEBRACION DIA DEL NIÑO. APROBADO POR LA ENTIDAD
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—1—
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	—1—
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE COMPONENTES MENU ESPECIAL
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA

25842

4

8.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	NO ORDENADO EN VISITA

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	PLANILLA MES ABRIL
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	—11—
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	—11—

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VISITA TECNICA IE SAN FRANCISCO DE ASIS JORNADA TARDE, ENCONTRANDO INCONFORMIDAD CON COBERTURA 171 BENEFICIARIOS, SE EVIDENCIA SUMINISTRO Y ENTREGA MENU ESPECIAL, CELEBRACION DIA DEL NIÑO APROBADO POR LA ENTIDAD. CONFORMADO POR: KUMIS - PASTEL GLORIA AREQUIPE - BANANO. SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE PARA LOS CINCO NIVEL EDUCATIVO PREESCOLAR Y PRIMARIA.
- SE LE SOLICITA AL PERSONAL MANIPULADOR LOS HALLAZGOS EVIDENCIADOS EN LA VISITA PARA SU SUBSANACIÓN.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO MUÑOZ	NOMBRE	Angie Quintero
IDENTIFICACIÓN	63358089	IDENTIFICACIÓN	1233889729
CARGO	APOYO TECNICO SUPE PAE	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	ING AGRONOMO	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Angie Quintero
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25843

Educación Alimentos para Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	30-ABRIL-2021	Hora Inicio:	12:30 pm	Hora Finalización:		Grupo:	GRUPO 1
Institución Educativa	I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS			Operador:	UT NUTRIMAR 25	No. de Contrato:	276 DE 2021.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	KITCHEN SCALE ELECTRONIC	PRECISIÓN (g)	0,1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	MENÚ ESPECIAL	MENÚ ENTREGADO Nº:	MENÚ ESPECIAL	¿Se realizaron cambios al menú?		SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?		SI	NO											
NIVEL EDUCATIVO	PREESCOLAR						PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	KUMIS	229,6	212,8	226,4	200.	C	219,6	249,1	222,5	200	C										
Derivado de cereal	PASTEL GLORIA DE ARBEQUPE	50,5	53,5	50,0	50	C	51,1	53,5	54,5	50	C.										
Fruta	BANANO	170,8	174,9	158,9	143	C.	177,9	185,1	198,3	143	C										
Dulce y/o postre	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	-										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE MENÚ ESPECIAL EN EL NIVEL PREESCOLAR Y PRIMARIA.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

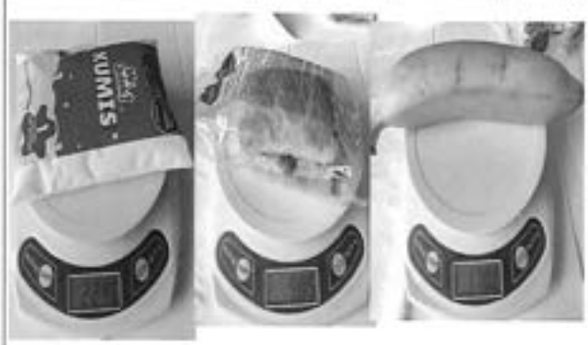
Atendido por:	ANGIE QUINTERO	Realizada por:	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	APOYO TECNICO SUPERVISION PAE.
Firma:	ANGIE QUINTERO	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25844

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas. Fachada Institución Educativa	Condiciones locativas: Área (pasillo) destina para los complementos
	
Cumplimiento de menú Especial: Kumis – Pastel Gloria Arequipe - Banano	Verificación de gramaje- Menú Especial Preescolar
	
Verificación de gramaje Menú Especial Primaria	Condiciones de calidad de productos entregados.

25845

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	 
Personal manipulador.	Suministro del complemento: Se realiza en los salones
	 
Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo	Verificación documental. – Diligenciamiento Bitácora – Diligenciamiento planillas mes abril
	
Gestión social. – Formato visibilidad – Ruta canal atención al ciudadano – (EAN) Estrategia Nutricional	Horario publicado.

25846

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	**NO APLICA**
Paredes.	Ventana: No Aplica, es un pasillo

HALLAZGOS
Hallazgo 1. No se evidencia formato asistencia capacitación correspondiente al mes de abril, según cronograma de capacitación

25847

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

HALLAZGOS
 
Hallazgo 2. Se evidencia jabón liquido PQP profesional - productos químicos panamericanos S.A. y Gel antibacterial Deseo Hada internacional S.A, sin ficha técnicas ni hoja de seguridad.

Educación

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

PAE

25848

INFORME No.4 ABRIL 2025

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

OBLIGACION SOCIAL No.40 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de comité de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.

ANEXO No.51

- ✓Actas de comité CAE, realizadas en la ejecución del mes de abril de 2025.

- ✓Cumplimiento de compromisos

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

25949

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	Abril 9 de 2025	Hora inicio: 11:15 A.M	Hora finalización: 12:05 pm
Lugar	Coordinación I.E POLITECNICO SEDE A		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Hacer seguimiento al programa de alimentación CAE, referente al año en curso

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Agenda de la reunión:

- Saludo
- Lectura del acta anterior
- Seguimiento al programa escolar CAE
- Varios. (nuevos horarios de entrega)

- La coordinadora Ana brinda un saludo especial a todos los miembros del comité y da la bienvenida al nuevo supervisor del PAE Yeison López, quien se presenta. La coordinadora Ana informa que siente preocupación porque no hay continuidad en las sugerencias planteadas en las reuniones por el cambio de supervisores. Explica que el objetivo de la reunión del día de hoy es para hacer seguimiento al programa de alimentación escolar en lo que llevamos del presente año.
- Seguidamente se lee el acta anterior. La coordinadora da lectura al acta anterior la cual es aprobada sin novedades.
- Seguimiento al programa escolar CAE, A continuación, intervienen algunos integrantes del comité para conocer las novedades que se hayan presentado durante este año. Así:

La señora rectora nos recuerda que esta sede no contaba con el beneficio del PAE, por la ubicación de la institución. Iniciamos con estudiantes de inclusión y actualmente hemos venido incrementando la cobertura porque en la sede C, se redujo el numero de estudiantes y esos beneficios pasaron para la sede A y cuando entre a funcionar la sede C, esos beneficios se reducen en la sede A. El padre de familia Jorge Enrique Puyana, manifiesta que según esta información las raciones van a bajar más y por esta razón el padre solicita que se mantenga la cobertura en la sede A.

La señora Belkis Rocío Espinosa, representante de la secretaria explica que se puede hacer la solicitud desde el colegio para que estos cupos permanezcan en la sede A. El señor Yeison López supervisor del PAE, manifiesta que se priorizan ciertos grupos sociales ejemplo en el sector del norte hay cobertura total para todos los estudiantes.

El estudiante Naiger Samuel Moreno R. del grado 10-2 manifiesta que en días pasados le salieron las ciruelas reventadas, el padre de familia solicita que por seguridad en los niños pequeños se revise la viabilidad en dar este tipo de frutos a los estudiantes porque por la pepa que contiene el fruto puede presentarse un atascamiento y hay niños que no perciben el factor del riesgo.

La señora Belkis rocío Espinosa, representante de la secretaria informa al estudiante Naiger que de inmediato puede solicitar el cambio del producto a la manipuladora.

La docente Saira Rubina Jiménez también presenta la novedad que en días pasados se dio cuenta por una estudiante quien le manifestó que la avena sabia a raro, pero no se percató en revisar la fecha de vencimiento. La representante de la secretaria Belkis Rocío Espinosa informa que antes de salir los alimentos a las rutas de entrega siempre hacen una revisión y de pronto se les paso.

Kelly Aguilar Moncada La manipuladora informa que a los niños si les ha gustado las ciruelas.

2550

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

El padre de familia Jorge Enrique Puyana, manifiesta la inconformidad hay mucha repetición del menú y eso puede llegar a cansar a los estudiantes y pueden presentarse sobrantes. A lo cual la señora Belkis rocío Espinosa, representante de la secretaria informa que de acuerdo a los requerimientos de la UAPA hay variedad en el menú, lo que pasa es que, sí pueden entregarse galletas, pero estas son surtidas, entre ellas (chocolate, cuca, de vainilla, etc.) igual pasa con el pan a veces viene de (coco, queso, roscón) El supervisor del PAE Yeison López, informa que la ración que se da a los estudiantes es un complemento y que según sea su edad es la variedad. Sin embargo, el señor Jorge Enrique Puyana solicita que hay que revisar los lácteos y cambiar el menú porque observa que esta llegando mucha galleta y pan.

La coordinadora Ana pregunta a los supervisores si la manipuladora puede entregar a los estudiantes solo los productos que son del agrado del chico, y la respuesta de los supervisores es que la manipuladora debe entregar la ración completa y si el niño(a) una vez recibido el beneficio no desea consumir alguno de los productos, lo puede depositar en una bandeja y se reparte a otros estudiantes que si lo deseen aprovechar.

La estudiante Sharith Yiseth Sánchez J. de 11-1 manifiesta que hay que hacer conciencia en los estudiantes para que no desperdicien los productos.

Varios:

- La coordinadora Ana Dolores León Pinto, solicita el cambio de horario para la jornada de la tarde de la manipuladora Kelly Aguilar Moncada, debido al cambio de los horarios de descansos según el nuevo decreto del MEN quedando así: 2:00 pm a 4:30 pm y en la jornada de la mañana según el coordinador Carlos González sigue igual la entrega.
- La coordinadora Ana Dolores León Pinto, insiste en el aumento de cobertura.
- La representante de la SEB recuerda que la próxima reunión de mesa publica es el viernes 11 de abril a las 9 Am, en la cámara de comercio y no se puede aplazar o correr la fecha. Que estamos todos invitados.

Siendo las 12:05 pm se dio por terminada la reunión, con los siguientes compromisos.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Revisar la variedad del menú	Supervisores	Próximos días
Revisar el incremento en la cobertura para la sede A	Secretaria	Próximos meses

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

Flor Alba Casa diego Ardila	Rectora	3003682052	casadiego351@hotmail.com	
Carlos González	Coordinador J.m.	3115715592	2411carlosgonzalez@gmail.com	

25951

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Ana Dolores León Pinto	Coordinadora j.t.	3125179512	analeonpinto25@gmail.com	
Saira Rubina Jiménez	Rep. docentes	3183907009	jimenezbayonas@gmail.com	
Nelly Blanco	Rep. de padres	3164920648	Nbd1964@hotmail.com	
Jorge Enrique Puyana	Rep. de padres	3227345182	Jorge.enrique.puyana.gomez@gmail.com	
Yeison López	Supervisor PAE	3115452422		
Belkis Rocío Espinosa	Profesional SEB PAE	3107706429	b.espinosa@bucaramanga.gov.co	
Kelly Aguilar Moncada	Manipulador	3173425903	Kelym1205@gmail.com	
Rafael Eduardo Montañez	Represent. Est. 10-5	3154547223	Eduardoyema2021@gmail.com	
Sharith Yiseth Sánchez J.	Represent. Est. 11-1	3156268296	Yisethsanchez049@gmail.com	
Azly mariana Montañez	Represent. Est. 11-1	3188484550	Azlymarianamontañez@gmail.com	
Naiger Samuel Moreno R.	Represent. Est. 10-2	3041329386	Morenorinconsamuel572@gmail.com	

Redactada por	Firma Nombre: Ana Dolores León Pinto Entidad-Cargo: Coordinadora Correo electrónico: analeonpinto25@gmail.com

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

25852

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

Flor Alba Casadiego Ardila	Rectora	3003682052	casadiego351@hotmail.com	
Carlos González	Coordinador J.m.	3115715592	2411carlosgonzalez@gmail.com	
Ana Dolores León Pinto	Coordinadora j.t.	3125179512	analeonpinto25@gmail.com	
Saira Rubina Jiménez	Rep. docentes	3183907009	jimenezbayonas@gmail.com	
Nelly Blanco	Rep. de padres	3164920648	nbd1964@Hotmail.com	
Jason A. López	Supervisor PAE	3115452422		
Belkys Espinosa Andrea Castañeda	Profesional SEB PAE	3107706429	brespinosa@bucaramanga	
Kelly Aguilar Moncada	Manipulador	3173425903	Kelym1205@gmail.com	
Rafael Eduardo Montañez	Represent. Est. 10-5	3154547223	Eduardoyema2021@gmail.com	No se pto.
Sharith Yiseth Sánchez J.	Represent. Est. 11-1	3156268296	Yisethsanchez049@gmail.com	
Azly mariana Montañez	Represent. Est. 11-1	3188484550	Azlymarianamontañez@gmail.com	
Naiger Samuel Moreno R.	Represent. Est. 10-2	3041329386	Morenorinconsamuel572@gmail.com	

Redactada por	Firma Nombre: Ana Dolores León Pinto Entidad-Cargo: Coordinadora Correo electrónico: analeonpinto25@gmail.com

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

25853

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	9-Abril-2025	Hora inicio: 11:10	Hora finalización: 12:00
Lugar	I.E POLITECNICO SEDE A		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION POLITECNICO SEDE A, CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 9 de abril se realiza seguimiento al pae en la IE el pilar. se encuentra presente. estudiantes manipuladoras. padres de familia, docentes y representante del equipo psicosocial

- Coordinadora da la bienvenida y realiza la presentación de los participantes, se realiza lectura de acta anterior. sesión anterior. los compromisos, la coordinadora manifiesta que solicitó que el apoyo desde la SEB para los seguimientos sea la misma persona en todas las reuniones. el representante de operado manifiesta sobre la cobertura que manejan, docente manifiesta la revisión por parte de la institución estudiante manifiesta que las circulas que llegaron, estaban muy blanditas, que la avena estaba vencida, el operador manifiesta que cuando se presente alguna novedad lo manifiesten a la manipuladora y ella realizará el respectivo cambio. hay mucho desperdicio de pan, se informa que para el día 11 de abril se va a realizar la jornada pública y quedan cordialmente invitados

25854

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Jose D. Medina		Ovo		Jose Angel
Jaen A. Lopez	Nubia PAE	Apoy. Sop.	3115452422	
Jorge Luyano G.	Padre	Padre	3227345182	
Narciper Moreno			3041329386	
Flor A. Casadiego	Politecnico	Docente	3003682052	
Sonia Ramirez	Politecnico	Docente	3183907004	
Sharit y Sanchez	Politecnico	Persona	3156268296	Sharit S.
Ana Dolores	Politecnico	coordin	3125179512	
Kely Aguilar M.	Politecnico	Manipulador Alimento	3173425903	Kely Marcela

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

25855



Powered by CamScanner

25956

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	Abril 30 de 2025	Hora inicio: 9:00 a.m.	Hora finalización: 9:40 am
Lugar	I. E. POLITÉCNICO. SEDE E: SANTA ANA		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Hacer seguimiento al PAE en la sede E de la Institución Educativa Politécnico durante la vigencia 2025 para apoyar su adecuado funcionamiento, como estrategia de retención de estudiantes.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Agenda de la reunión:

1. Saludo de bienvenida
2. Verificación de quórum
3. Seguimiento al funcionamiento del PAE en la sede.
4. Proposiciones y varios

1. Saludo de bienvenida: La coordinadora da la bienvenida y agradece la asistencia a todos los presentes, verifica la asistencia de los convocados y da inicio a la reunión.

2. Verificación de quórum: Asisten: La Coordinadora, la docente Diana Oyuela, los dos estudiantes, Stella Diaz (manipuladora), el supervisor de la UT NUTRIPAE: Jason Andrés López y la Coordinadora Gloria Casadiego. Por lo cual inicia la reunión.

3. Seguimiento al PAE en la sede: El horario de entrega se está cumpliendo a cabalidad, los asistentes manifiestan que los menús son del agrado de los estudiantes, los niños manifiestan que a la mayoría de ellos no les gusta ninguno de los panificados, en algunas ocasiones el pan con sabor a queso se nota duro.

Este año se ha extrañado el bonyurt y en general la calidad de los alimentos es buena, Se recordó el episodio presentado por leche averiada el jueves 3 de abril el cual fue informado oportunamente por la UT y retirado el lote defectuoso inmediatamente, en esta sede no se reportó ninguna intoxicación o ETA por tal motivo. Se felicita a la UT por la eficiencia y oportunidad con que se afrontó este incidente.

La coordinadora manifiesta que no se han vuelto a encontrar refrigerios botados y los estudiantes reafirman esta información

La cobertura actual esta en 289 refrigerios, por lo cual casi el cubrimiento es del 100%, lo cual es un gran apoyo para los estudiantes y sus familias.

La señora Stella informa que en lo que va del año ha recibido 3 visitas de interventoria, 1 de la Secretari de Educación de Bucaramanga, 1 de la Secretaria de Salud de Bucaramanga y 1 de Nutriciòn de la Alcaldia y en ellas se ha obtenido 100% de cumplimiento.

4. Proposiciones y varios: No se presentan, la Coordinadora agradece a los presentes, reitera la importancia del PAE en el bienestar de los estudiantes e invita a apoyarlo para asegurar y conservar este beneficio

Siendo la 9:40 am y agotados la agenda se da por terminada la reunión,

25857

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Version: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobacion: 20/10/2022

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

Nombres y Apellidos	Entidad	Cargo	No. Celular	Firma
Gloria Casadiego Ardila	I. E. Politécnico	Coordinadora	3178029503	
Diana Marcela Oyuela	I. E. Politécnico	Docente 5-2	3165430311	
Stella Diaz Parra	UT Bucaramanga Nutrida 2023	Manipuladora de alimentos	3004631876	
Isabella Araque Tarazona	I. E. Politécnico	Beneficiario		
Alex Santiago Ramirez Mendoza	I. E. Politécnico	Beneficiario		
Maria Isabel Carreño	I. E. Politécnico	Madre de familia	3156309128	
Maria Elena Sierra	I.E. Politecnico	Madre de familia	3229830909	
INVITADOS				
Laisa Andrea López Ortega	UT Nutri PAE	Apoyo Supervisor	3115452427	

Redactada por	Nombre: GLORIA CASADIEGO ARDILA Entidad-Cargo: I E. Politécnico, Coordinadora Correo electrónico: gloriacasadiego@gmail.com

25858

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	29 de abril de 2025	Hora inicio:	Hora finalización:
Lugar	I.E LAS AMERICAS		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION EDUCATIVA LAS AMERICAS CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 29 de abril se realiza seguimiento al PAE se encuentra presente coordinadora modalidad tamatic Docentes, manipuladoras, funcionario de SEB. se da la bienvenida por parte de Hector Marcados en el simat LPS 421 el 377 masc. 415 427 No se logra abrir, estudiantes (de los) menores muy pocos. manifiestan que hablaron con jina. Carnilo de una solicitud para recibir cacion fecha para respuesta 5 mayo. el manipulador manifiesta que llega completo el suplemento alimentario se emplea la planilla por parte del operador. LPS Por parte de las manipuladoras retiran la alimentacion, el personero manifiesta. las postas bordes en sal, es muy poco, dejan entre los mismo componentes, mucho desperdicio en el lugar de los platos alimentacion. se han realizado mejoras en los platos funcionan los fichas.
solicitud para aquellos que van al sena. (1 vez por semana)
ya se dio respuesta por parte SEB, madres de familia manifiestan que mucho desperdicio debido a que no tienen sabor, bajo en sal. por parte de la manifiesta que se ve a realizar el acompañamiento de reuniones a padres de familia y a los estudiantes, madre de familia solicita incluir granos. la cebolla "vivo" no les gusta. como en bloque o seco, en otra preparacion,
Docente manifiesta que se siente satisfecha con los manipuladores que cocinan muy rico y con respecto al RI que van añadiendo la alcaldia, y le parece de como entregan ya no se observa el plastico, tomano de ejemplo ver el compromiso por parte de los proveedores en el acompañamiento. para recibir el complemento

25859

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238,37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Diego Sebastián Duran Wilches	los Americas	Estudiante	diegosebastianduran0w@gmail.com 3221667820	Diego
Juan David Lago Rodriguez	Operador	Manipulador	lagojuan075@gmail.com 3156536438	
Sandra Salamanca.	Operador.	Manipuladora.	3173392652	
Martha Alejandra Ortiz	Las Americas	Docente	malejita2409@hotmail 346 2068809	
Jazmin Rocio Mayorga	Las Americas	Padre de familia	Jazminmayorga 1723 @gmail .com	
Adriana Lucia Gay C.	Las Americas	Coordinadora	adrianalcoyc12 @ gmail.com	
Sobey Peñaranda B.	IE LAS AMERICAS	Manipuladora	3123456884	SobeyPeñarandaB.
Fernando Ramirez C	IE AMERICA	Rector	fernandoramirez @gmail.com	
Nohemy Vivian Bastidas Lizcano	IE Las Americas	Auxiliar Administrativo	nohemy.bastidas@bucaramanga.gov.co 318969632	
Perla Marina Rey Echeverria	Las Americas	Docente	marycolpilar@gmail.com	
Yolanda Gabriela Duarte	I E A	Madre de familia	3104009496	Gabriela Duarte 2
Yuliana Mayerly Cifuentes Ospina	I E A	estudiante primaria	3115822007	Kelly

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

25860



Powered by CamScanner

25861

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	24 de abril de 2025	Hora inicio: 1:00	Hora finalización: 2:00
Lugar	I.E ANDRES PAEZ DE SOTOMAYOR		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION EDUCATIVA ANDRES PAEZ DE SOTOMAYOR CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 24 de abril se realize 1 seguimiento PAE en la IE sotomayor, se encuentra presente, Padres de familia, docentes, padres de familia, manipuladora, estudiantes y representante de la SEB TS., y la rectora., el operador.

La rectora da la bienvenida manifestando sobre 3 temas principalmente.

1. de la palabra a los estudiantes quienes manifiestan q son intolerante al lactosa, no les gusta el pan, la avena, mani con pasas, pan de coco, quieren mas frutas variedad. cupos 406. priorizados y incluso, incluir desplaza dos, manifiesta q hay alumnos que van a realizar el desistimiento, incluir a estudiantes vulnerables, desde la institución se van a pasar por los grados informando los requisitos para poder dar la alimentación con la priorización con el, la manipuladora manifiesta que hay un menor con el que tiene desistimiento. por q no puede recibir alimentación procesado, ayer 23 los visita tecnica de la SEB. el operador informe lo que los operores tecnicos de la SEB desarrollo yo recibían visita de secretaria de (educa) saludo con resultado positivo, personeria.

Powered by CamScanner

25862

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
[illegible]	[illegible]	Supervisor	[illegible]	[signature]
Bella Jackelinne Flora	Natripa E	Manipuladora	rubiajackelinne@hot.es	Bella J. Flores
James Daniel Martinez	Estudiante			James Daniel
Samuel Garcia Peraloza	Estudiante			Samuel Garcia P.
Karem Acuña	Madre		3172478892 karema011210@gmail.com	[signature]
Sandra J. Almeida	Madre.		3128567605, sandyjoss@hotmail.a	[signature]
Vanessa Rodriguez	IE. Andres Paez de Bucaramanga Docente	Docente	vane.chinita29@gmail.com	[signature]
Rocio Furado Saavedra	IE Andres Paez	Rectora	ieandrespaez@bucaramanga.edu.co	[signature]

Redactada por	Firma [signature] Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Le invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

25863



Powered by CamScanner

25864

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	24 de abril de 2025	Hora inicio: 6:40 a.m.	Hora finalización: 8:05 am
Lugar	Rectoría - JORGE ELIECER GAITAN		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Reunión Comité de Alimentación Escolar CAE para la vigencia 2025, Acta número 2.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Agenda de la reunión:

1. Saludo y Verificación de Asistencia.
2. Lectura y aprobación acta anterior.
3. Realización primera Mesa Pública Programa de Alimentación Escolar- PAE 2025.
4. Seguimiento al programa de alimentación escolar
5. Proposiciones y varios.

Desarrollo de la reunión:

1. Saludo y Verificación de Asistencia: Se procede a dar un respetuoso saludo *por parte del Rector (e) Alfredo Orduz Ardila a todos los y las participantes del Comité de Alimentación Escolar, haciendo mención de la agenda a desarrollar.* Asisten todos los integrantes. Como invitada esta la Dra. ANDREA JULIANA CASTAÑEDA FORERO Psicóloga de la SEB, Ing. JANNETH TRUJILLO ALVERNIA de la parte tecnica hacen parte del programa de alimentación escolar de la secretaria de educación de Bucaramanga.
2. Lectura y aprobación acta anterior. Se da lectura del acta anterior y su respectiva aprobación.
3. Realización primera Mesa Pública Programa de Alimentación Escolar- PAE 2025.

La Secretaría de Educación de Bucaramanga invito a toda la comunidad educativa, entes de control, organizaciones sociales y ciudadanía en general, a participar en la Primera Mesa Pública del Programa de Alimentación Escolar-PAE. Se realizo en Auditorio Gustavo Liévano Fonseca – Cámara de Comercio de Bucaramanga, el día 11 de abril del 2025, en el horario de 9:00 a.m. a 12:00 p.m. Modalidad: Presencial con trasmisión en vivo a través de la aplicación Microsoft Teams, cuya conexión Link de conexión: https://lc.cx/hrYmnq

La mesa publica es el espacio de participación e interlocución entre los actores del PAE con el cual se promueve el diálogo abierto, la concertación y articulación de acciones para la implementación de los lineamientos y el seguimiento de la operación del programa en el territorio. Este mecanismo permite conocer las características de la implementación, aspectos por mejorar, propuesta y/o alternativas de solución que contribuyan a la mejora continua del Programa de Alimentación Escolar- PAE".

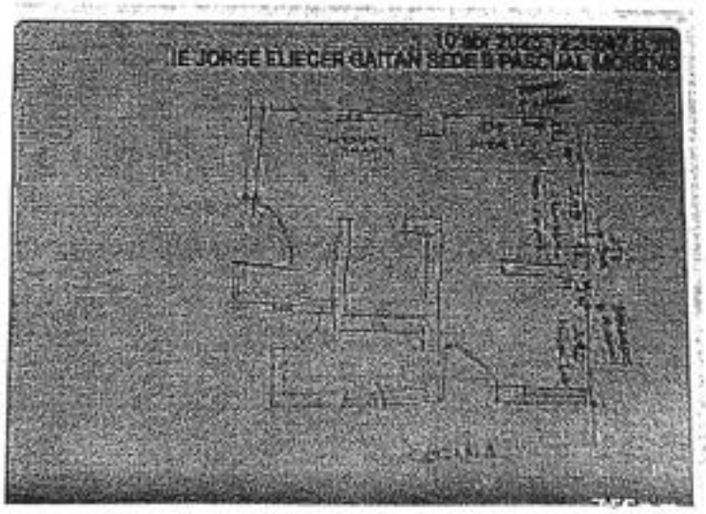
4. Seguimiento al programa de alimentación escolar: El programa funciona correctamente, los estudiantes muestran el agrado por la ración preparada en sitio, se invita a consumir todo, debido a que en algunas ocasiones no consumen las ensaladas. El dia 7 de abril se tiene visita de la parte técnica Ing. JANNETH TRUJILLO ALVERNIA, recomienda realizar un encerramiento a la entrada de la cocina del restaurante para resguardar en mejor forma los

alimentos antes de ser preparados. Resalta el acompañamiento de los docentes a la hora que los estudiantes consumen los alimentos, de igual manera informa que LA UNIDAD ALIMENTOS PARA APRENDER "UAPA", autorizo la utilización de sazonadores, situación que les ha agradado a los estudiantes.

Teniendo en cuenta la sugerencia en las preparaciones por los estudiantes representantes del cae, se sugiere cambiar las preparaciones en las siguientes ensaladas:
- En salada de remolacha, que la remolacha sea llevada a cocción y no en crudo
- Ensalada de repollo: que el repollo sea rayado y no en tiras para que sea más gustoso a la vista de los beneficiarios

5. Proposiciones y varios.

➢ La personera y demás representantes de los estudiantes muestran su preocupación por que a la fecha no está en funcionamiento la ración prepara en sitio, y que se requiere con carácter urgente para que los estudiantes de primaria de la sede B, gocen de este beneficio, en la actualidad tienen la ración industrializada. Al respecto el rector (E), manifiesta su gratitud a los líderes del sector que han estado pendiente para la instalación del mesón y el lavaplatos, que es lo que falta para que función la ración prepara en sitio en la sede B, se han adelantado las gestiones ante la SEB, se hablado especialmente con el arquitecto JOSE ALBERTO GARCIA MORENO de Bienes y servicios, el día 10 de abril actualizo la necesidad de los mesones y estas necesidades quedaron incluidas en el lote dos, se anexa dibujo facilitado por el mismo arquitecto y suministrado a la abogada IVON, quien esta recopilando estas necesidades. No me dieron fecha porque es un proceso licitatorio y consolidan las necesidades.



El día 7 de abril del 2025 se radico en el SAC según radicado BUC2025ER005979, la necesidad y urgencia de la instalación de los mesones y lavaplatos. La docente MARIA de la sede B ratifica la preocupación, necesidad y urgencia de la ración prepara en sitio.
La dra ANDREA invita a los representantes de los estudiantes a que se concienticen entre ellos el consumo de los alimentos para evitar los desperdicios. De igual manera la dra ANDREA pone a disposición capacitaciones de concientización para esta campaña que coman todo.

➢ Con motivo de la celebración del día del niño desde la secretaria de Educación y el Programa de Alimentación Escolar nos vinculamos a la actividad en mención mediante la entrega de un menú especial programado para el día miércoles 30 de abril 2025. Respetuosamente la sugerencia es que el menú especial fuera el día en que se celebra esta fecha. El menú programado es el siguiente:

25866

bucaramanga	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 6.0
		Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Menú especial modalidad RPS – Almuerzo y JM/JT
Hamburguesa – Papa Francesa – Jugo
Menú especial modalidad Ración industrializada
Kumis – Pastel Gloria - Banano

- En actas realizadas el 17 de febrero y 19 de marzo del 2025 quedo dentro de los compromisos y recomendación de los miembros del CAE, cambiar los butacos por sillas mas cómodas y/o que tengan espaldar, aspecto que está pendiente, por lo cual el supervisor del PAE informa que ya fue elevada esta solicitud y que en la contratación dice dotar y no especifica que debe tener espaldar. Siguen trabajando en esta solicitud.
- Otro aspecto a mejorar era trasladar la ubicación de los cilindros que colindan con las ventanas de un aula de clase y estos ya fueron trasladados, por lo tanto, ya se corrigió y doy las gracias.
- En la anterior acta el representante de los padres hacia la sugerencia que la ración industrializada contenía exceso de azucares, y esta sugerencia fue traslada al supervisor del PAE, la cual comento que viene regido a una minuta y debió a solicitud de los padres de familia van hacer una mejora, sin embargo, los productos cumplen con las especificaciones dadas.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Dotación de mesas y sillas sede B, una vez empiece su funcionamiento.	Operador NUTRIPAE 2025	Una vez se instalen lavaplatos y mesones.
Seguir pendiente de la instalación de los mesones y lavaplatos	Rectoría	Mientras se logre la instalación.
Cambio de silletería sede A	Operador NUTRIPAE 2025	Segundo semestre

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION	FIRMA
Rector (E)	ALFREDO ORDUZ ARDILA	cc 91247738	
Docente Orientador	JHONATAN FERNANDO CURUBO BLANCO	cc 1102386775	Jhonatan Curubo
Repre. Docente sede A	MARLENE JAIMES RIVERA	CC 28161338	
Repre. Docente sede B	MARIA EUGENIA CUELLAR BERMUDEZ	cc 1022358360	María Eugenia Cuellar B.
Personero (a) Estudiantil	JOSELYN GREISMAR PEREZ RAMIREZ	PPT 2818388	
Contralor (a) estudiantil	IFFY GABRIELA DAZA MANTILLA	TI 1030180009	Iffy Gabriela Daza.
Rep. Estudiantil	EDUARDO ANTONIO ROMERO YAGUARAN	PPT 791956	Eduardo. R
Re. padres de familia sede A	NAIL Y YURLEY PAEZ NIÑO	cc 1005448265	Ausente
Re. padres de familia sede B	NORBER TORREALBA TORRES	PPT 6489259	
Auxiliar Operaria PAE	LUZ DARY URANGO PEDROZO	cc 1063496431	Luz Dary Urango

25867

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Apoyo técnico SEB	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA	Cc 63358089	
Componente sicosocial	ANDREA JULIANA CASTAÑEDA FORERO	Cc 1007383009	Andrea Castañeda.
Supervisor Operador PAE	JUAN PABLO MORENO PRADA	cc1099365344	

Redactada por	Firma Nombre: ALFREDO ORDUZ ARDILA Entidad-Cargo: Rector (E) Correo electrónico: aoasd@hotmail.com

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

Fe y Alegría

SISTEMA DE MEJORA DE LA CALIDAD DE FE Y ALEGRIA
COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR

25868

ACTA CAE

NOMBRE DEL CENTRO Y CÓDIGO:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO 075					MEMORIA N°			
						FECHA: 02 Abril 2025			
UBICACIÓN			**PARTICIPACIÓN**						
			NÚMERO TOTAL DE ASISTENTES						
PAÍS Y CÓDIGO	**REGIONAL**	**CIUDAD**	**ESTAMENTO**	**ESTUDIANTES**	**FAMILIAS**	**DOCENTES**	**DIRECTIVOS**	**RPTE OPERADOR**	
			TOTAL	2		1	2	2	
COLOMBIA	SANTANDER	BUCARAMANGA	**FEMENINO**	0		1	2	2	
			MASCULINO	2	0				
TEMA U OBJETIVO DE LA REUNIÓN:	Realizar Seguimiento al Programa de Alimentación Escolar en la Institución Educativa Claveriano								

FASE DEL SISTEMA EN QUE SE ENCUENTRA EL CENTRO (SEÑALAR CON UNA X)

EVALUACION	REFLEXIÓN E INTERPRETACIÓN	PLANIFICACIÓN E IMPLEMENTACIÓN	SISTEMATIZACIÓN
		X	

TIPO DE REUNIÓN (SEÑALAR CON UNA X - EN CASO DE SER "OTRO", ESPECIFICAR)

FORMACIÓN	SOCIALIZACIÓN	SEGUIMIENTO	ACOMPAÑAMIENTO	ARTICULACIÓN	APROPIACIÓN	OTRO
		X				

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Saludo de Bienvenida a la reunión, por parte de la Rectora Olga Villamizar Rojas
2. Verificación de Asistencia
3. Seguimiento a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE, ración industrializada

1. La rectora Olga Villamizar Rojas presenta un saludo a los asistentes, entablando un diálogo cordial con los participantes en la reunión.

CALLE 25 AN # 20#-40 BARRIO CLAVERIANO. BUCARAMANGA
3182063721 – 6733109
i.e.claverianofya@gmail.com

Powered by CamScanner

2. Se verifica la asistencia, mediante llamado a lista de los integrantes del Comité, los cuales a continuación se relacionan:

Rectora : Olga Villamizar Rojas

Coordinadora Yorleneth Caicedo, asistente

Docente Elsa Ruth Bermúdez

Estudiantes: 9° Michael Andrés Pimiento Meléndez

6° Jesús Santiago López Argüello

Representantes del Operador: 1. Deycy Johana Ordóñez Muñoz

2. Ivón Katherine Ordóñez Muñoz

En la agenda a desarrollar, se revisa la opinión de los asistentes, con relación a calidad de los refrigerios y el servicio de entrega de estos en la institución:

El estudiante Michael Pimiento, menciona que considera de buena calidad los refrigerios que entregan, así mismo comparte que él está atento a que sus compañeros consuman los alimentos entregados y en caso de que no se haga, se ha comprometido a informar a la coordinación, para su reubicación en la institución, ya que los cupos no son del 100%.

El estudiante Jesús Santiago López, manifiesta que cuando llega el PAE los compañeros lo reciben y lo consumen, ya que los padres de familia no les dan dinero para comprar en la cafetería, por lo cual lo considera un beneficio para los estudiantes del Claveriano.

Con base en visita Técnica de la Secretaría De Educación del pasado 27 de marzo, se revisa la población beneficiaria del PAE , que son 270 cupos y se revisa contra Simat y se encuentran marcados en el 13ª el 100% de los cupos asignados.

Sin embargo, se evidencia que a la fecha actual ha aumentado la población matriculada en el colegio y por lo tanto se sugiere realizar la ámpliación de cupos nuevos y solicitar 50 para realizar entrega al 100% de los estudiantes matriculados en la institución educativa, para un total de 320 cupos.

Powered by CamScanner

Adicionalmente se solicita a los estudiantes realizar un análisis de las condiciones de estudiantes con mayor necesidad nutricional y de alimentación que no cuenten con los medios, para vincularlos en un listado de estudiantes priorizados para entrega de suplencias, debido a sus condiciones particulares.

También la Docente del Programa Elsa Ruth Bermúdez, asistió a la Primera Capacitación de Comité de Alimentación Escolar, programada el 31 de marzo 2025 por la Secretaría de Educación, donde relaciona como relevantes los siguientes aspectos:

Se brindaron herramientas a los integrantes de los CAE para ejercer una oportuna veeduría y Control social, así como generar espacios de participación ciudadana que aporten a la mejora continua del Programa PAE.

El programa es una estrategia para la disminución del ausentismo escolar.

Fomento de hábitos saludables con resultados de calidad.

Criterios de priorización:

- Todos los grados de las sedes educativas que deben ser cubiertos el 100%
- Para las demás jornadas se prioriza preescolar
- Priorizar sedes rurales y urbana con población étnica, víctimas del conflicto, discapacidad
- Sedes educativas con alta población con menores capacidades de generar ingresos, determinados por el Sisbén, grupo A hasta la D.

Se da por terminada la reunión, siendo las 11:05 am en la oficina de rectoría.

Se concluye la reunión con la verificación de lo organizado para el día de hoy.

En constancia firman los asistentes.

Powered by CamScanner

Fe y Alegría

COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

PAE

65871

Firma equipo (o personas) responsable de la reunión

Yolleneth Caicedo Estrada
C.C. 63534920 BGA

Olga Ruth Benítez
C.C. 28358.405.(SN)

C.C.

C.C.

Jesus Santiago López
C.C. 610 estudiante

Olga Villamizar
C.C. 63.300.838.

Michael Andres Pimienta M.
C.C. 9= estudiante

Ivan Katherine Ordoñez
C.C 1098712836
manipuladora

C.C

Deycy Liliana Ortega.
C.C 1098619028 manipuladora.

C.C.

C.C.

C.C.

C.C.

C.C.

C.C

C.C

C.C

CALLE 25 AN # 20ª-40 BARRIO CLAVERIANO. BUCARAMANGA
3182063721 – 6733109
i.e.claverianofya@gmail.com

Powered by CamScanner

25872

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	Abril 29 de 2025	Hora inicio: 10:30 a.m.	Hora finalización: 11:20 a.m.
Lugar	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER		
Tema	ACTA REUNIÓN SEGUIMIENTO COMITÉ CAE		

OBJETIVO	Realizar seguimiento al programa PAE en las diferentes sedes de la institución

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **Agenda de la reunión:**

   Saludo y bienvenida
   Presentación del objetivo de la reunión

.. 2. Desarrollo:

Se cuenta con la presencia de la personera estudiantil y el representante de los estudiantes, así como de una manipuladora y supervisor por parte del operador, por parte del equipo de la institución hacen presencia las coordinaciones de primaria y bachillerato. La docente parte del comité se encuentra incapacitada.
La coordinadora Claudia Serrano explica el objetivo de la reunión y manifiesta a los presentes que es importante escuchar a los estudiantes y diferentes miembros de la institución.
Toma la palabra el supervisor por parte del operador explicando aspectos importantes del programa e igualmente acerca de la importancia de las sugerencias y aportes por parte de los beneficiarios. Explica aspectos del manejo de alimentos y acerca de los permisos si se presenta necesidad de modificar minutas.
Toman la palabra los estudiantes y presentan inquietudes sobre unos productos (leches) que al parecer se fermentaron probablemente por causa del empaque.
El operador manifiesta que hubo una situación relacionada con este tema y que se cambió el proveedor. Los estudiantes manifiestan que la ración industrializada representa bastante azúcar debido a las combinaciones. (Por ejemplo: leche saborizada arequipe junto con galleta achocolatada y adicional bocadillo). Se hace la sugerencia de revisar esas combinaciones. Incluir fruta todos los días. Con respecto a los menús especiales que no sea tan similar al que reciben diariamente, que sea en realidad algo diferente.
Manifiestan que de los productos que más les han gustado a los estudiantes es la avena Freskaleche.
Se solicita tener en cuenta el tema del planillero, ya que este año no hay y es importante para el registro.

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Claudia Serrano Linares	FDPS	Coordinador	d.claudia.serrano@bucaramanga.edu.co	
Sonia Silva Capacho	FDPS	coordinador	d.sonia.silva@bucaramanga.edu.co	
Juan José Hernández Espitia	FDPS	Representante de Estudiantes	juanjo.hernandez-765@gmail.com	
Ana Yulieth Hernández Villamizar	FDPS.	Personera	anayuliethvillamizar@gmail.com	
Juan Pablo Moreno	NUTRIPAE	Supervisor	NUTRIPAE25@gmail.com	
Leidy Sarmiento	NUTRIPAE	Manipuladora	leidysarmiento89@gmail.com	

25873

COLEGIOS	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO RAFAEL GARCIA HERREROS**	**ACTA COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**	**Código: PCGA-02-R-14 Versión: 1**	

ÓRGANO:	**PAE**	**ACTA No. 2**	**PGS. 4**
LUGAR	SALA DE AUDIOVISUALES	**FECHA**	**Martes abril 22 2025 HORA: 1:30 pm**

ASISTENTES	Rectora: Sandra Yodany Ochoa Bohórquez Equipo PAE SEB Andrea Castañeda Supervisor Operador U.T Nutripae Diego Armando Campos Coordinadora Operador U.T Nutripae Yarley Ramírez Estudiante grado 1001 Ferley Andrés Medina Romero Representante de los estudiantes Mayra Fernanda Martínez Personerita 2025 Lya Valentina Casanova Alarcón Madres de Familia Yolima Patricia Pérez Adriana Marcela Martínez T. Manipuladora de Alimentos Diana Hernández Estudiantes: Angel Antonio Castro Hernández Nicole Dahiana Rodríguez Berbesi Adrián Esteban Quintero Cáceres Docente María Camila Salazar T. Aux. Enfermería: Diana Mayerly Arenas S.	**AUSENTES** Madres de Familia: Nelcy López Contralora 2025 Laura Alejandra Mantilla Barco Personera 2025 María Alexandra Delgado Fuentes

25874

Persona que realiza el acta	Diana Mayerly Arenas Sánchez

1. OBJETIVO

Dar cumplimiento a la resolución 335 de 2021 en el numeral 4.2.1, "El comité de Alimentación Escolar (CAE), previsto en la normatividad vigente es uno de los espacios establecidos por la UAPA para fomentar la participación ciudadana el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del Programa de Alimentación Escolar, que contribuye a optimizar su operatividad en procura de mejorar la atención de los niños, niñas adolescentes y jóvenes". Este ente debe ser conformado por la Institución Educativa.

2. AGENDA

2.1 Minuto con Dios
2.2 Verificación de asistencia
2.3 Respuesta a correo enviado por el SEB
2.4 Cobertura a la fecha
2.5 Proposiciones y varios:
  2.5.1 Aumento de cobertura para estudiantes de contra jornada
  2.5.2 Socialización visitas del equipo PAE
  2.5.3 Menú especial día del niño
2.6 Fin de la reunión

3. RESUMEN DESARROLLO DE LA AGENDA

3.1 La reunión se desarrolla de manera presencial. Como es principio y fundamento el estudiante Adrián, realiza Minuto con Dios.

3.2 La señora Sandra, rectora de la institución da la bienvenida y agradece la disposición de cada uno de los convocados a la segunda reunión del CAE. Se realiza verificación de la asistencia encontrándose más del 50% de los convocados a la reunión.

3.3 La rectora de la institución hace lectura del correo recibido el día 10/04/2025, frente a la solicitud que se expone.

- Los miembros del comité exponen su opinión frente al suceso. Dejando claridad que a la fecha no se han presentado quejas por parte de padres de familia o de estudiantes, lo cual evidencia que existe desinformación por parte de la persona que interpuso la queja.
- Los estudiantes presentes en la reunión refieren que los refrigerios no son entregados en enfermería, el personal manipulador se traslada hasta las aulas de clase y son ellas las encargadas de entregarlos, la enfermera de la institución no realiza esa función; de igual forma la madre de familia expone que lleva varios años en el colegio y hasta el día de hoy como miembro del consejo de padres no ha escuchado quejas o inconformidades frente al PAE o el servicio de enfermería.
- En representación de NUTRIPAE, menciona, llevo varios años como supervisor en la institución y el lugar de llegada de los refrigerios siempre ha sido el mismo, ubicado en un pasillo que se encuentra al lado de la enfermería pero que no son entregados desde esa área, su personal manipulador solo los recibe para el conteo y verificación de fechas y son llevados posteriormente a las aulas de clases.
- En la reunión también se presenta informe de las funciones que realiza la auxiliar de enfermería, las cuales no solo es estar en la oficina, sino que también realiza actividades de promoción y prevención de la salud, que abarca a toda la población educativa (estudiantes, docentes, directivos, administrativos) en el informe se detallan las atenciones realizadas durante los meses de enero, febrero y marzo, abarcando estudiantes de transición, primaria y bachillerato.

25875

- Todo lo anterior resume y ratifica que desde la institución seguiremos aunando esfuerzos para que el servicio de recepción, distribución y cuidado de los alimentos RI lleguen a nuestros estudiantes de manera responsable, además atenderemos las inquietudes que puedan surgir frente a la prestación del servicio.

3.4 Cobertura a la fecha: se da a conocer al comité la cobertura que se tiene a la fecha, 859 raciones Industrializadas, en las dos jornadas.

JORNADA MAÑANA	254	859
JORNADA TARDE	605	

3.5 Proposiciones y varios:

- Aumento de cobertura para estudiantes de contra jornada

  Desde el comité se realiza nuevamente la solicitud de aumento de cobertura, teniendo en cuenta que tenemos estudiantes en contra jornada que se les dificulta ir hasta la casa para almorzar o no cuentan con los recursos para comprarlo y permanecen todo el día en la institución.
  La representante del equipo PAE del SEB, indica hacer la solicitud desde correo electrónico indicando las razones para el aumento, de igual forma en representación del operador, se tendrán en cuenta cuando se presenten reubicaciones.

- Del mismo modo la auxiliar de enfermería expone a los miembros del comité las visitas realizadas por el equipo interventor de la SEB y del operador durante el año en curso, en las cuales se evalúan infraestructura, higiene, dotación, hojas de vida el personal manipulador, documentación del programa, gramaje, fecha y lotes de los refrigerios, durante las visitas en ningún momento se han dejado observaciones del lugar, la calificación que se obtiene ha sido del 100%, donde se cumple con los requerimientos del Programa de Alimentación Escolar.
- La señora rectora informa que, para el 30 de abril, a los estudiantes se les enviara menú especial por el día del niño.
- Se define para el 06 de junio la próxima reunión, ya que en la reunión anterior se había estipulado una fecha en la que los estuantes se encuentran en receso de vacaciones

Se adjunta informe de las acciones trabajadas por enfermería

Siendo las 14:35 se da por terminada la reunión

4. TAREAS Y RESPONSABLES

TAREAS	RESPONSABLE(S)	FECHA
Cumplimiento de envío de acta del Comité de Alimentación Escolar vigencia 2025 a la Secretaría de Educación.	Diana Mayerly Arenas S.	Martes 29 abril de 2025

FIRMAS

M. CAMILA SALAZAR

Andrea Castañeda – SGB – ANS
ajcastaneda@bienestarjgob.co operador

Nicole Rodriguez

Diego Campos Apoyo Supervisor

Lya Valentina Casanova A.

Mayra Fernanda Martinez

angel antonio castro

Andres Medina Romero

Adrian ESTEBAN Quintero C.

Sandra L. Ochoa B

Adriana Martinez

Yenifer Ramirez Flórez
nutrifle2552@gmail.com INPENAP.

Yolima Patricia Perez

Diana Hernández

2597

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	28 DE ABRIL DE 2025	**Hora inicio**: 6:30	**Hora finalización**: 7:10 AM
Institución	Club Unión – Sede A	**Operador**	Unión Temporal NUTRIPAE
Lugar	Sala STEAM – Sede A		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Documentar el proceso de seguimiento realizado a las entregas de PAE de los meses de enero, febrero, marzo y abril del 2025.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Agenda Para Reunión:

1. Saludo y Toma de Asistencia
2. Temas A Desarrollar
   a) Recuerdo De Criterios de Focalización de Cupos PAE
   b) Responsabilidad de Rector y CAE
   c) Modalidad De Complemento Alimenticio y Cupos.
   d) Control de Entrega.
   e) Verificación De Llegada De Refrigerios.
   f) Inquietudes De Estudiantes Beneficiarios.
3. Compromisos De Operador PAE
4. Conclusiones
5. Evidencias Fotográfica

DESARROLLO DE REUNIÓN

1. Saludo y Toma De Asistencia.

El Sr. Coordinador, presenta el saludo de bienvenida a los integrantes del CAE y agradece su asistencia. De igual manera informa que hoy estará presente el Sr. Rector - Edgar Hernández. Posteriormente procede a tomar asistencia de los integrantes para verificar el Quorum.

A continuación, se relacionan las personas que asisten a la reunión:

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Dairo Padilla Suárez	Coordinador	3166956225	Sede.a@ieclubunion.edu.co
Fabian Martínez	Docente		Fabian.martinezo@outlook.com
Joel Blanco Esparza	Acudiente	3118656699	Joelblanco852@gmail.com
Claudia Suárez Villamizar	Acudiente	3144830621	Claucm0912@gmail.com
Diana Katherine Espinosa	Acudiente	3112353856	
Jonatan Sneyder Velásquez	Personero	3025663079	Jonatanv0710@gmail.com
Zulma Taliana Hernández	Estudiante	3222552808	zulmataliana@gmail.com
Nikol Valentina Mayorga Toloza	Estudiante	3188441323	Nikolvalentina142@gmail.com

Se verifica la asistencia *de **7 de los 8*** integrantes del CAE, por tanto, hay Quorum para desarrollar la reunión y tomar las decisiones pertinentes. Se deja constancia de que la señora Diana Katherine Espinosa representante de los acudientes no asistió a la reunión.

2. Temas A Desarrollar.

- *Recuerdo De Criterios de Focalización de Cupos PAE.* La reunión inicia recordando a los integrantes del CAE, los Criterios para la focalización de los cupos PAE, teniendo en cuenta la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021.
  Artículo 4. Criterios de priorización. Para asignar los beneficios se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:
  Primero: Priorizar todos los grados de las sedes que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.

25878

Segundo: Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar que deben ser cubiertos al 100%.
Tercero: Priorizar las sedes rurales y las sedes con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
Cuarto: Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

- *Responsabilidad de Rector y CAE.*
  Parágrafo de Art 4. *Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario, el Rector junto con el CAE, deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración:*
  a) *Beneficiarios no interesados en recibir el PAE;*
  b) *Variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas;*
  c) *Condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.*

- *Modalidad De Complemento Alimenticio y Cupos.* El Sr. Coordinador. Informa que la modalidad que tiene asignada la Sede para el año 2025, es la Ración Preparada en Sitio – RPS, pero debido la remodelación del Restaurante Escolar, se mantiene la modalidad a Refrigerio Industrial, mientras se termina esta obra. De igual manera se informa que los cupos que tiene asignada la Sede A son 421 de los cuales se han estado recibiendo y entregando 342, entre la semana del 21 al 25 de abril se entregaron 302 refrigerios y en la presente semana (28 de abril al 2 de mayo) aumenta la cobertura a 348 refrigerios, dado que es el número de estudiantes matriculados y marcados en el programa en la IECU.

- *Identificación De Beneficiarios PAE y Control de Entrega.* Se informa que los beneficiarios del PAE, fueron seleccionados según los criterios establecidos por la norma (resolución 335 del 23 de diciembre de 2021). El sr. Coordinador informa que en el presente año todos los estudiantes de la institución tienen el beneficio dado que la institución está focalizada para ofrecer el servicio educativo en jornada única, pero que en caso de que el número de refrigerios asignados sean inferiores a la cantidad de estudiantes, se da prioridad a los estudiantes con Necesidades Especiales, Victimas de Conflicto Armado, Etnias, Población de Bajos Ingresos (SISBEN A) y Grados Más Bajos.

  Para facilitar el control de entrega diaria de los refrigerios, Coordinación genera SEMANALMENTE un listado, el cual entrega al personal encargado de suministrar los refrigerios a los estudiantes (manipuladora UT Bucaramanga Nutrida).

  En el listado mencionado (Ver Evidencias Fotográficas), se registran los días de la semana que el estudiante reclama el refrigerio, lo que permite hacer seguimiento al uso del beneficio por parte de los estudiantes.

- *Verificación De Llegada De Refrigerios.* Se informa que los funcionarios de la institución, que apoyan el PAE, han venido realizando desde enero, un control diario de las cantidades que llegan de refrigerios, confrontando las cantidades que ingresan con las reportadas en los informes que la empresa encargada del PAE envía diariamente.

- *Inquietudes De Beneficiarios.* En cuanto a la calidad, indaga frecuentemente con los estudiantes sobre su calidad de los productos que se les suministra a través del PAE, de lo que se ha podido concluir que los productos son de buena calidad, aunque recomiendan en el caso de la fruta que se garantice que las frutas estén realmente maduras, informan que a veces los lácteos tienen un sabor amargo, especialmente las leches saborizadas (la de arequipe).

3. Compromisos Del Operador PAE.

Los miembros del CAE de la IECU solicitan al operador prestar su servicio teniendo en cuenta los siguientes criterios:

a) Garantizar la entrega de los refrigerios en la Sede A, **a más tardar a las 8:30 AM.** Situación que se ha cumplido a la fecha.
b) Estar atentos a la revisión de la calidad de los lácteos que se entregan con los refrigerios.
c) Asistir a las reuniones del CAE, a las cuales siempre son invitados.

25879

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

4. Conclusiones
   - El personal de la institución considera que la empresa ha cumplido con la entrega de las cantidades de refrigerios establecidas para la Sede A.
   - Los estudiantes informan que las operarias ofrecen una atención amable y respetuosa, cumpliendo con sus obligaciones según lo establecido en su contrato.
   - Se fija como fecha de la próxima reunión del comité CAE para el lunes 09 de junio de 2025, 6:15 a.m.

En constancia de la aprobación del contenido del acta (4 **páginas**), firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	CELULAR	FIRMA
Claudia J Suarez	acudiente	3144830621	
Joel Blanco	acudiente	3118656679	Joel Blanco
Erika Diaz Bello	Manipuladora	3105084183	Erika Diaz Bello
Zulma hernandez	contvalora	3202562808	Zulma
Jonatan Velasquez	Personero	3025663079	
Valentina Mayorga	Estudiante	3188441323	Valentina Mayorga
Fabián Martinez	Docente	3173583348	Fabián Martinez
Daico Padilla J.	Coordinador	3166956225	

5. Evidencias Fotográficas

25880

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	29 de abril de 2025	Hora inicio: 6.15	Hora finalización: 7:00.
Lugar	I.E CLUB UNION SEDE A		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION EDUCATIVA CLUB UNION SEDE A CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 29 de abril se realizo el seguimiento PAE en la IE. club Union Sede A se encuentra presente coordinador, manipuladora, madre de familia, docente, representante de JEB. Modalidad EPS. el coordinador da la bienvenida a la reunión da la palabra a la estudiante quien manifiesta que le gusta la alimentacion. solo que no les gusta la remolacha ni los ensaladas, la docente manifiesta que ha sido muy buena que esten satisfechos, la madre de familia manifiesta q la hija se come todo le gusta lo que dan. la manipuladora manifiesta que no ve desperdicio de comida.

Por parte de T.S. informa que nos pueden enviar la invitacion para talleres con padres de familia q para actividades de hábitos saludables, recomienda a los padres de familia educar a los hijos a consumir y tener buenos hábitos saludables.

25881

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Indri Yurley Saavedra	Club Unión B	Manipuladora	3145584958 Perlaindri@gmail.com	Indri Saavedra
YASITH V GONZALEZ A	CLUB UNION B	M de E.	3046258748	YASITH V G.A
Sara V. Fonseca F	I.E.C.U.B	Estudiante	—	Sara Valentina
Johanna Mancilla	Club I.F. Unión	Docente	3185572649 nana_mancilla316@hotmail.com	
Roberto Rojas	I.C.U	coordinador	rorogo21@hotmail.com	

Redactada por	Firma Rocío Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

25882



25883

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	30 de abril de 2025	Hora inicio: 12:40 m	Hora finalización: 1:30 pm
Lugar	Sala de informática IECU sede C		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Documentar el seguimiento del servicio del PAE en la institución educativa Club Unión sede C.

AGENDA

1. Saludo y toma de asistencia.
2. Temas a desarrollar:
   a. Novedades con la operadora representante del comité CAE
   b. Avance en restaurante escolar
   c. Visitas personales SEB
   d. Modalidad de complemento alimenticio y cupos
   e. Beneficiarios y suplentes del PAE
3. Compromisos de operador PAE
4. Conclusiones
5. Fecha de próxima reunión
6. Evidencia fotográfica

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Saludo y toma de asistencia.

La coordinadora de la sede c presenta el saludo de bienvenida a los integrantes del comité CAE y agradece su asistencia; posteriormente, se procede a verificar quorum.

A continuación, se relacionan los nombres de los asistentes donde se verifica que hay quorum:

Nombre	Cargo	Teléfono
Drisney Lucia Esteban castellanos	manipuladora	3169475804
Juanita Monsalve	Docente sede c	3158451823
Sonia Luz Medrano	Madre de familia	3156300100
Diana María Quintero Neira (suplente)	Madre de familia	3174597191
Juan Stiven Niño Ardila	Personero de primaria	3183916166
Luz Dary García Carrillo	Coordinadora sede c	3158784693

Seguidamente se recuerda el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria: [...]. Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

25884

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, **los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.**

2. **Temas a desarrollar:**

a. **Novedades con la operadora representante del comité CAE y una de las madres representantes.**

La señora Eduvina Méndez era la operaria PAE representante de este comité, pero fue trasladada a otra institución educativa, siendo reemplazada en este comité por la señora Drisney Lucia Esteban castellanos identificada con cédula de ciudadanía número 1100889022.

La señora Martina Duarte estuvo en la primera reunión, pero por incapacidad, fue reemplazada por E[illegible]na quien ahora está en otra institución.

Se presenta la señora Sonia Luz Medrano, madre de familia que estará como nueva representante en lugar de la señora Leidy Castiblanco.

b. **Avance en restaurante escolar.**

- El año 2024 había cupo promedio de 380 y ha aumentado a 412.
- En la cocina hay unas baldosas sueltas/sopladas y allí es donde se ubica el mercado. (en medio de los cajones).
- El comedor ha sufrido deterioro. Los orillos de los laterales se soltaron y al ser retirados, también se soltaron las baldosas.
- Restaurante en excelentes condiciones de higiene.

c. **Visitas personal SEB**

El 02 de abril del año en curso nos visitó la interventora Martha Rodríguez de la SEB. Revisó gramaje, punto labor y cumplimiento de alimentos indicando que todo estaba en orden y se está cumpliendo con la prestación del servicio a cabalidad.

Por otra parte, ese mismo día nos visitó la psicóloga funcionaria de la SEB e hizo charla a algunos grupos de la jornada de la mañana y la jornada de la tarde sobe alimentación saludable.

d. **Modalidad de complemento alimenticio y cupos**

En el año 2024 se estaba entregando el beneficio PAE a 315 estudiantes y este año 415 de los cuales 412 están asignados y 2 están pendientes de que la secretaría autorice la redistribución de cupos, uno para TN-4 y otro para 5-1.

e. **Beneficiarios y suplentes del PAE.**

Los estudiantes beneficiados por el PAE son:

JORNADA	GRADO	CUPOS	ASIGNADO	SALDO
TARDE	QUINTO	69	69	0
TARDE	CUARTO	69	67	2
TARDE	PRIMERO	32	32	0
TARDE	GRADO 0	21	21	0
MAÑANA	TERCERO	69	69	0
MAÑANA	SEGUNDO	72	72	0

25885

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

MAÑANA	PRIMERO	46	46	0
MAÑANA	GRADO 0	37	35	2

El dia que falta algún grupo o hay mayor ausencia, se beneficia a los estudiantes que no reciben este complemento alimenticio dando prioridad a los grados inferiores (preescolar, primero y segundo)

f. **Compromisos de operador PAE**

- Continuar brindando el servicio con calidad y mucha responsabilidad.
- Seguir entregando los complementos alimenticios en los horarios establecidos por la institución.

g. **Conclusiones.**

- La docente representante propone, en nombre de los compañeros, eliminar el arroz verde. La manipuladora explica que era un menú hecho con espinacas implementado por la SEB.
- Se acuerda preguntar a los niños que son alérgicos a la piña para reportar y modificar el menú.
- Se felicita a la operaria por el compromiso y responsabilidad con la prestación del servicio en la entrega del beneficio PAE.
- Las madres proponen una reunión de consejo de padres para acordar recolección de fondos, con el fin de hacer mejoras en la infraestructura del restaurante.
- Se informa sobre la asignación del carnet para la jornada de la tarde con el fin de mejorar el control al ingreso.

h. **Fecha de próxima reunión:** 10 de junio de 2025

i. **Evidencia fotográfica**



En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	NO. CELULAR	FIRMA
Drisney Lucia Esteban castellanos	manipuladora	3169475804	DRISNEY lucia esteban
Juanita Monsalve	Docente sede c	3158451823	Luz Dary Garcia Camillo
Sonia Luz Medrano	Madre de familia	3156300100	

25886

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	NO. CELULAR	FIRMA
Diana María Quintero Neira (suplente)	Madre de familia	3174597191	Diana María Quintero
Juan Stiven Niño Ardila	Personero de primaria	3183916166	Juan Stiven niño ardila
Luz Dary García Carrillo	Coordinadora sede c	3158784693	

Redactada por	Firma Nombre: Luz Dary García Carrillo Entidad-Cargo: Coordinadora Instituto Club Unión Sede C Correo electrónico: sede.c@iclubunion.edu.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co

25887

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA "CLUB UNIÓN"	MD-DE-04
	BIENESTAR ESTUDIANTIL	Versión 1.0
	ACTA DE REUNIÓN No. 02	Enero 2021

REUNION SEGUIMIENTO PAE Sede D	LUGAR: Sede D	FECHA: ABRIL 28	H. INICIO: 6 :15 AM

ASISTENTES

NOMBRE	SEDE	CARGO	TELEFONO
1. ROBERTO ROJAS GOMEZ	D	Coordinador	3243415917
2. DIANA PADILLA	D	Docente	3185572649
3. YELITZA TORRES	D	Representante padres de familia	3170192177
4. NORALIS DEL VALLE PINEDA PERNIA	D	Representante Padres	3132588168
5. OSCARLIS NAHOMI OROZCO	D	Estudiante	3132588168
6. LUZ MARINA MUÑOZ	D	Manipuladora	3115984784
7. BELKIS ROCIO EPINOSA		TRABAJADORA SOCIAL SEB	3107706429

AGENDA A DESARROLLAR

1. SALUDO
2. VEERIFICACION DE CUORUM
3. EVALUACION Y SEGUIMIENTO AL PROGRAMA DE ALIMENTACION
4. PROPOSICIONES Y VARIOS

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El coordinador presenta saludo de bienvenida a los asistentes a la reunión y hace lectura del orden del día.
Se pasa lista de asistencia y se evidencia que existe cuórum
La profesora DIANA hace una evaluación informa que se están realizando las preparaciones de acuerdo a lo estipulado
En las minutas, con su respectiva higiene.
Las manipuladoras atienden de forma muy cordial y de buena manera
Las madres de familia hablan que la comida es muy deliciosa y bien preparada, buenas porciones.
Los estudiantes son un poco reacios a comer verduras, dejando algunos sobrantes.
Doña LUZ MARINA habla que se siente que hay bastante colaboración de parte de la institución educativa

PROPOSICIONES Y VARIOS

Arreglar unos ventiladores que se encuentran en el comedor
Pintar las instalaciones del restaurante
Arreglar mesones
Pintar platilleros

Se da por terminada la reunión siendo las 6:40 AM

25988

NOMBRE	CARGO	TELEFONO	FIRMA
ROBERTO ROJAS GOMEZ	Coordinador	3243415917	
YELITZA DE LA TORRE	representante de los padres de familia	3170293177	yelitza laTorre
NORALIS DEL VALLE PINEDA PERNIA	representante de los padres de familia	3132588168	Noralis Pineda.
LUZ MARINA MUÑOZ	manipuladora	3115984784	Luz Marina Muñoz
DIANA PADILLA	1 docente	3185572649	
OSCARLIS NAHOMI OROZCO	Estudiante	3153976391	
BELKIS ROCIO ESPINOSA	TRABAJADORA SOCIAL SEB	3107706429	

25889

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	28 de abril de 2025	Hora inicio: 6:15	Hora finalización:
Lugar	LE CLUB UNION SEDE D		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION EDUCATIVA CLUB UNION SEDE D CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 28 de abril se realizo seguimiento al PAE en la institucion educativa club Union sede D se encuentra presente el coordinador, madre de familia, docente, representante de SEB, manipuladora..

el coordinador da la bienvenida y hace la presentacion de cada uno de los integrantes. existe dentro modalidad FPJ.

la docente manifiesta que los alimentos se entregan respecto a la minuta, el lugar es limpio, se entrega de acuerdo a la preparacion se dificulta el pesado de los estudiantes, manipuladora son cooperativas alumnos pacientes para la entrega, ventiladores faltan topes. comedor mismo refrigerio. Madre de familia manifiesta que la comida es rica, siguen la recomendacion. lo que no les gusta son las verduras. la manipuladora manifiesta que son ordenadas que esta marchando bien el programa el coordinador manifiesta que esta al tanto con respecto a la alimentacion, manipuladora diligente, recibe visitas constantes del operador, alcaldia, la manipuladora manifiesta que se deben realizar mejoras locativas, por parte de la SEB se informe que se realizo el acompañamiento a reuniones, de padres de familia y habitos saludables.

Powered by CamScanner

25890

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
yelitza latorre	I.E club unión	Madre de Familia	yelitzalatorre171922 @ gmail.com	3170192177
Roberto Rojas	TCC	coordinador	rprojo21@hotmail.com	3243415917.
DIANA BOILLA	IE CLUB UNION	DOCENTE	dpaola80@gmail.com	3022738947
Noralis Pineda	I.E club unión	Madre de Familia	noralisPineda29@gmail.com	3132588168.
Luz Yanna Mejia	IE club unión	manipulador	Luzyani@2624	3118302797

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

25891



Powered by CamScanner

25892

ACTA 03 SEGUIMIENTO - C.A.E.

INSTITUCION EDUCATIVA: CLUB UNION		**DANE:** 168001001483
NOMBRE SEDE: SEDE E (CENTRO DE ATENCION AL PREESCOLAR)		**DANE**
DIRECCION: CRA 5 N 40N - 05 CAFÉ MADRID	**MUNICIPIO:** BUCARAMANGA	**DEPARTAMENTO:** SANTANDER
OPERADOR: Unión Temporal Bucaramanga NUTRIDA 2023		**FECHA: 30-04-2025**

ORDEN DEL DIA

1. Saludo
2. Verificación de Quorum
3. Análisis de prestación del servicio en este periodo.
4. Varios: Arreglo urgente del piso del restaurente, es un sitio de alto riesgo para lss personas que a diario transitan por el lugar. Se solicitó desde años anteriores y no ha habido respuesta a esta emergencia.

DESARROLLO DE LA REUNION

1. La Profesora Diana Carolina Niño dio la bienvenida a los presentes.
2. Se tomò lista, comprobando el quorum necesario para la reuniòn.
3. Siendo las 6:30 am se reunieron los integrantes del Comitè de alimentaciòn escolar con el fin de evaluar el desempeño hasta el momento de cada una de las partes comprometidas en la prestaciòn de este servicio a los estudiantes del colegio. El año 2025 se inició atendiendo a 102 estudiantes con la ración industrializada y a partir de la segunda semana se ha prestado el servicio R.P.S. (ración puesta en sitio) incrementando el número anterior de acuerdo a la cantidad de estudiantes matriculados que figuran en el SIMAT de la institución. Al día de hoy se están entregando las 340 asignadas. Las Directivas del plantel expresan su satisfacción por la forma como se está prestando el servicio, puntualidad en los horarios, sitio agradable, aseado, ordenado y una atención esmerada por parte de los docentes y operarias de la Unidad Temporal. La Señora Laura Juliana Bonilla madre de familia considera que el servicio es bueno, ha notado que hay niños que no consumen la ración y la botan como desperdicio sencillamente porque no les gusta, recomineda en estos casos darle la oportunidad a otro estudiante que realmente lo requiera. A la Señora madre se le aclaró que en estos casos la Institución les hace el seguimiento y busca que el estudiante aproveche de la mejor manera esta opción que se le brinda o de los contrario se seguirá el procedimiento establecido para estos casos. Los representantes de los estudiantes manifiestan su agrado con la prestación de este servicio. La estudiante Leysamar Sofía Pinto Hernández Personerita, estuvo de acuerdo con los compañeros sobre la percepción que tienen sobre la buena prestación del servicio e hizo una recomendación acerca del comportamiento de algunos estudiantes que tienden a fomentar la indisciplina en el momento que hacen la fila para ingresar al restaurante. El Sra. La Señora Andrea González madre de familia también manifestó su inquietud referente al comportameinto de algunos estudiantes en el restaurante. La Señora madre María Urdaneta, recomienda que en el restaurante debe haber un buen número de docentes que acompañen a los niños para evitar que se presenten este tipo de incomodidades, ella ha observado que en el parte del portón y la rampa siempre hay un buen número colaborando con la salida y entrada de estudiantes, pero en algunas oportunidades en la parte interior el número de docentes es escaso. La docente Diana Carolina Niño representante de los docentes manifiesta su satisfacción por el trabajo y el esfuerzo realizado por todas las personas comprometidas en esta labor y hace una petición al Coordinador de la unidad temporal para que surta las sillas que hacen falta para completar los espacios que se pueden utilizar.

25893

4. L a sra Belkis manifiesta su satisfaccion con la información recibida por parte de los integrantes del comite resaltando el buen funcionamiento del restaurante, ademas comenta que este año se hicieron modificaciones en la preparación de los alimentos como la incorporación de especias naturales que han gustado a los niños, carne de res servida en bloque. L asra Belkis indica la importancia de que la comida se debe evitar desperdiciar haciendo uso de estrategias como compartir con el compañero insisistir al niño por parte de los docentes o finalmente solicitar al padre que desista del servicio si es un caso extremo. Insiste que hay que sr tolerantes con los estudiantes al momento de recibir el servicio para que lo hagan con agrado iniciando por los padres de familia. Para finalizar la trabajadora social nos informa que desde la secretaria de educación se solicitará apoyo en capacitación para los padres de familia en el formación de hábitos saludables para padres y estudiantes, la solicitud de 4 mesas con sus respectivas sillas y nuevamente la solicitud del arreglo del piso puesto que se estan ocasiando bastante accidentes por este motivo, ante lo cual la sra cometo que esto lo debe manejar es infraestructura pero hará la solicitud nuevamente.

Siendo las 7:15 am se dio por terminada la reunión.

OBSERVACIONES Y CONCLUSIONES

ASISTENTES DE LA REUNION

CARGO	NOMBRE	NUMERO IDENTIFICACION	FIRMA	No CELULAR
Rector o su delegado	Omar Quintero Corredor	901203412	INCAPACITADO	3165873898
Trabajadoras social SEB	Beilkis Rocio Espinosa Ovalle	63545871		3107706429
Padre de familia	Laura Juliana Bonilla Gonzàlez	1098643830		3118503882
Padre de familia	María Urdaneta	PPT 3117477		3023749022
Manipulador	Nidia Johana Santos Hernández	1098610304		3165804397
Personero o delegado o	Leysmar Sofía Pinto Hernández	PPT 6464922		3112947696
Representante docentes	Diana Carolina Niño Beltran	37841800		3166998207
Beneficiario	Angel Duván Soto Afanador	1139128291		5743335072
Beneficiario	Santana Velasco Esguarner Ernesto	PPT 6969760		3154289207
Beneficiario	Jaramillo López Josue David	N 47065486818		3185060730

25894

ACTA N° 02 - CAE SEGUIMIENTO	
Fecha: 22 de abril de 2025	
Hora de Inicio: 11:00 a.m.	**Hora de Finalización:** 11:40 a. m.
Lugar: Coordinación	
Moderador: Ilse Eugenia Ramos	**Relator:** Ilse Eugenia Ramos
Asunto: Seguimiento programa de alimentación escolar	

Agenda

1. Saludo
2. Verificación del Quorum
3. Discusión y participación de los miembros del comité
4. Proposiciones

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. **SALUDO**
   Se presenta saludo de bienvenida
2. **VERIFICACIÓN DE ASISTENTES**

Presentes los siguientes representantes del comité:

ÁREA / NIVEL /CARGO	NOMBRE	ASISTENCIA
Representante familia primaria	*Johana Elizabeth Ballesteros* *Mateo Duque Anaya*	SI
Padre de familia bachillerato	*Olga Lucía Vega James*	SI
Estudiante	*Josué Fuentes Ramírez*	SI
Coordinadora Primaria	*Ilse Eugenia Ramos C*	SI
Repres Operador NUTRIPAE	*Jason Andrés López*	SI
Manipulador PAE	*Daniel Viloria Hernández*	SI
Representante Seb	*Belkis Rocío Espinosa*	SI

3. **DISCUSIÓN Y PARTICIPACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL COMITÉ:**

Se inicia la reunión presentando el resumen de la mesa publica por parte de la Dra Belkis Rocío Espinosa.

Con respecto al Programa de Alimentación Escolar PAE, Inició su operación de acuerdo con el calendario escolar se ha podido evidenciar su cumplimiento en los siguientes aspectos:

Se le pregunta al estudiante como le ha parecido el Menu y el manifiesta que se encuentra satisfecho, solamente el banano a veces le parece verde.
La sra Olga Lucía Vega James comenta que a sus hijos les gusta el Menú.

25895

- **HORARIO DE ENTREGA:**

En la mañana se ha cumplido puntualmente con el horario de entrega, en la tarde algunas veces ha llegado después del descanso, se solicita que se distribuya a más tardar a las 2:00 p.m. La sra *Olga Lucía Vega James* comenta que a sus hijos les gusta el Menú.

- **MENU:**

Se cumple con el menú diario, de acuerdo con las especificaciones, sin embargo, algunas veces con el panificado (muffi) algunas veces envían una galleta que es muy dura, cuando es pan muy seco y a los niños no les gusta; con las frutas específicamente las manzanas revisar el tamaño porque los niños pequeños no la consumen en su totalidad, y también se desperdician las ciruelas.
Se ha encontrado comida en los baños.
El padre de familia manifiesta que cada docente verifique si el estudiante consume o no el PAE.
Se solicita revisar el número de raciones asignadas para evitar que haya desperdicio de quien está focalizado y no aprovecha la ración.

REVISIÓN LISTADO DE SUPLENCIAS: Registrar a los estudiantes que si aprovechan el beneficio.

4. **PROPOSICIONES Y VARIOS:**
   No hay.

El Comité CAE termina la reunión a las11:45 a.m., la presente acta se firma por quienes intervinieron en la reunión.

ÁREA / NIVEL /CARGO	NOMBRE	FIRMA
Acudiente Primaria	*Johana Elizabeth Ballesteros* *Mateo Duque Anaya*	
Acudiente Bachillerato	*Olga Lucía Vega James*	
Estudiante Beneficiario	*Josué Fuentes Ramírez*	Josue Fuentes
Coordinadora Primaria	*Ilse Eugenia Ramos C*	
Repres Operador NUTRIPAE	*Jason Andrés López*	
Manipulador PAE	*Daniel Viloria Hernández*	
Representante Seb	*Belkis Rocío Espinosa*	

V° B° Rectora de la Institución Educativa: YOLANDA ROA CAMACHO

25896

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	22 de abril de 2025	Hora inicio: 11:00 AM	Hora finalización: 12:15
Lugar	LE NACIONAL DE COMERCIO		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL DE COMERCIO CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 22 de abril. se realiza seguimiento al comite CAE en la IE. Nacional de Comercio, se encuentran presentes, la coordinadora de la institución, el operador, manipuladora, estudiantes, apoyo psicosocial SLB, padres de familia.

la coordinadora da la bienvenida, y manifiesta como se ha venido desarrollando el programa, le da la oportunidad al T.S. quien manifiesta una breve introducción de la misc. pública. que se dio el día 11 de abril, le da la palabra al estudiante. quien manifiesta que reciben RT y que todo lo que le dan es rico, que esta satisfecho, se da la oportunidad al operador quien manifiesta que le falta en ocasiones llego duda informó que se debe realizar el cambio respectivo, las padres de familia manifiestan que les gusta, la coordinadora manifiesta que observe mucho desperdicio con la cascara, al mejor con respecto a los niños pequeños, y socializo sobre el desistimiento para aquellos que no la necesitan, algunos estudiantes traen buenas loncheras, solicitan revisar cobertura tienen muchos cupos, la coordinadora verifica la hora de entrega, "2pm".

Powered by CamScanner

25897

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238,37-N01.01-F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0 Fecha de Aprobación: 24/10/2023 Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	3110952422	
[illegible]	Instalaco	Padre de fa	3177244437 mateoaraya@hotmail.com	
[illegible]	Instalaco	Acudiente	3043894970 paulaayu2702@gmail.com	
[illegible]	Nutripat	manipuladora	3045449914 0 [illegible]	
Josue fuentes :)	/	estudiante	/	Josue :)
[illegible]	IE Nacional	Coordinadora	3163590747 dilse.ramos@bucaramanga.edu.co	

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

25898



Powered by CamScanner

25899

CENTRO EDUCATIVO RURAL **EL PAULÓN**
Servicio Educativo en Preescolar y Básica Primaria

ACTA GENERAL

FECHA: Abril 21 de 2025	**LUGAR:** Oficina Dirección CEREP.
HORA INICIO: 11:30 am.	**HORA FINALIZACIÓN:** 12:30 pm.

INSTANCIA DE PARTICIPACIÓN: (Es posible seleccionar una o varias opciones, según la necesidad)

Consejo Directivo ___	Consejo Académico ___	Comité Calidad ___
Comité CAE __X_	Comité de Convivencia ___	Comité Sem Cerepaulista ___
Comité Editorial ___	Jornada Pedagógica ___	Reunión Padres Familia ___
Acto Cultural ___	Otro ___	

TEMA CENTRAL DE LA REUNIÓN:

PRIMER SEGUIMIENTO COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- CAE 2025

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo y Bienvenida.
2. Primera Mesa Pública del PAE en Bucaramanga.
3. Seguimiento al PAE del CER El Paulón.
4. Marcha final y firma del acta.

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

1. El Director Leonardo Palomino Santos da apertura formal a la reunión del Comité de Alimentación Escolar- CAE agradeciendo la presencia puntual de todos los asistentes. En su intervención, reiteró la importancia de este espacio de participación y control ciudadano como mecanismo de veeduría del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en pro de garantizar un servicio eficiente, equitativo y de calidad a los estudiantes beneficiarios. Asimismo, valoró el compromiso de los distintos actores que integran el comité y su activa participación en la mejora continua del programa.

2. Seguidamente, el Director Leonardo informa que el pasado viernes 11 de abril se realizó la primera Mesa Pública del PAE en el municipio de Bucaramanga. Se explica que este espacio tuvo como finalidad socializar el funcionamiento del programa, escuchar inquietudes de la comunidad y establecer compromisos para el fortalecimiento de su

ejecución. A continuación, cede la palabra a la Dra. Belkis Espinosa, delegada del Equipo PAE de la Secretaría de Educación, quien manifiesta que la jornada fue muy positiva. En su intervención, destaca que se logró presentar ante la ciudadanía el trabajo articulado con los dos operadores actuales del PAE en el municipio, y que se evidenció el alto grado de compromiso de los diferentes actores del proceso: rectores, supervisores, manipuladoras, padres de familia y estudiantes.

La Dra. Espinosa subraya la necesidad de que los miembros del Comité de Alimentación Escolar participen activamente en estos encuentros, ya que son escenarios legítimos de control social y permiten identificar mejoras desde la voz directa de la comunidad educativa.

3. Luego, el Director Leonardo, abre un espacio para que los asistentes expresen observaciones, percepciones o sugerencias relacionadas con la entrega del refrigerio:

Ángel Yasser Castro, contralor estudiantil, inicia las intervenciones señalando que el refrigerio es "muy rico". No obstante, menciona que ha notado que en algunos grados no hay buena recepción hacia los productos lácteos, lo cual puede influir en su consumo parcial o rechazo.

Dennis Daniela Ortiz, estudiante del grado quinto y titular de derecho, expresa que el refrigerio es de buena calidad. Sin embargo, señala que, en su opinión y la de algunos compañeros, ciertos tipos de carne no son del agrado de todos, por lo que en ocasiones no se consumen completamente.

Frente a estas observaciones, el Director Leonardo Palomino aclara que las minutas del PAE son diseñadas por un equipo multidisciplinario de profesionales, y que todos los componentes incluidos han sido seleccionados por sus aportes nutricionales, especialmente en relación con la edad y requerimientos de crecimiento de los estudiantes. Añade que, aunque la avena o algunos tipos de carne no sean del gusto de todos, cumplen un papel fundamental en la nutrición infantil.

La Dra. Belkis Espinosa complementa la información señalando que próximamente se aplicará una encuesta de satisfacción en todas las instituciones del municipio, la cual será enviada a través de los docentes y directores de grupo. Esta encuesta permitirá recoger opiniones, percepciones y sugerencias por parte de estudiantes y padres, que serán analizadas por el equipo técnico del programa para considerar ajustes a futuras minutas. Esta medida fue bien recibida por los miembros del comité, quienes se comprometieron a socializarla y promover su diligenciamiento.

Seguidamente, la Docente Naslly Lasso interviene destacando de forma enfática el cambio positivo generado por la transición del refrigerio industrializado al preparado en sitio. Asegura que este cambio ha sido muy bien recibido por los estudiantes, quienes se sienten más satisfechos y motivados a consumir los alimentos. Considera que este nuevo modelo responde mejor a las necesidades nutricionales y al gusto de los beneficiarios.

La Docente Olga Arenales respalda esta percepción, afirmando que el refrigerio actual presenta un mejor balance nutricional y que ha habido una mejora significativa en la presentación y sabor de las preparaciones, lo cual es atribuible al trabajo comprometido de las manipuladoras de alimentos, quienes han sido capacitadas oportunamente.

Las madres de familia Yéssica Carrillo y Yudy Rueda intervienen expresando su satisfacción con el programa y con el cambio implementado. Señalan que sus hijos se sienten felices con el refrigerio diario y que como madres esperan poder participar en la encuesta, ya que será una herramienta importante para hacer seguimiento al proceso y aportar ideas de mejora.

Para finalizar, el Director Leonardo Palomino agradece especialmente el acompañamiento del Supervisor Diego Campos, quien ha brindado orientación técnica constante y ha liderado espacios de capacitación para las manipuladoras, lo cual se ha visto reflejado en la calidad del servicio.

La Dra. Belkis Espinosa cierra la sesión reiterando que el éxito del PAE en las instituciones educativas se debe a la articulación efectiva entre los equipos directivos, los comités de alimentación, los operadores, la Secretaría de Educación y la comunidad educativa. Subraya que el PAE no es solo un programa de alimentación, sino un eje fundamental del bienestar estudiantil.

4. A las 12:30 pm, finaliza la reunión con la firma del acta.

25903

CENTRO EDUCATIVO RURAL **EL PAULÓN**
Servicio Educativo en Preescolar y Básica Primaria

En constancia de la reunión realizada el día 21 **del mes de** Abril **del año 2025, firman a continuación:**

N.	NOMBRE	CARGO	FIRMA
1.	Belkys Rocio Espinoza	T-Soc / SEB	
2.	Nasly Yasmin Lasso Blanco	Docente	Nasly Yasmin L.
3.	Dennis Daniela ortiz Gelvez	Mediadora	Dennis ortiz
4.	Yudy Nataly Rueda Torres	Madre	Yudy nataly Rueda
5.	Angel Xasser Castro Rueda	Contratar	Angel Castro
6.	Yesica Paola Carrillo Villamizar -	Madre.	
7.	Olga Cecilia Arenales F.	Docente	Olga Arenales F.
8.	Andrea Perez O.	Jefe de cobro	
9.	Maria Stella Suarez Vega.	Dir Admint.	
10.	Leonardo Palomino Santos	Director	
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			

25904

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	21 de abr. de 25	Hora inicio: 11:15 AM	Hora finalización:
Lugar	I.E EL PAULON		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUIMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION EL PAULON, CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 21 de abril se realiza seguimiento al PAE en la Institución educativo Paulón, se encuentra reunidos Padres de familia, secretaria, Rector del IE, equipo psicosocial de la SEB, alumnos, docentes, el rector da la bienvenida a los asistentes, manifestando la importancia de dar seguimiento al PAE para evaluar como se este prestando el servicio, manifiesta que el día 11 de abril, le da la palabra al funcionario de la SEB, quien manifiesta una breve recopilación de la mesa pública y sobre la encuesta que se realizara para el proximo mes, el rector le da la palabra a los estudiantes, quien manifiesta que los niños menores de 3er grado no les gusta los avenas, no les gusta la carne, por el proceso de masticar, la manipuladora manifiesta que les gusta ayudar a los niños pero que no pueden picar, la docente manifiesta que los alumnos de otros grados si les gusta, el rector manifiesta que si en los posible atender el horario a la hora de recibe el suplemento, la pipa manifiesta que esta contenta con los refrigerios, ha sido comprobante, son poco los casos que le gustan les gusta la modalidad JM y JT, la señora fería manifiesta la calidad de la alimento.

Powered by CamScanner

25905

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Nastly Y. Lasso Blanco	Paulón	Docente	nastlylassopedagoga@gmail.com 3168676434	Nastly Lasso L.
Dennis D. Ortiz G.	Paulón	Mediadora		Dennis Ortiz
Angel Yasser C.	Paulon	Contratista		Angel Castr
Yesica Paola C.	Paulon	Madre	(Yesicacaiwi) Valeryvillamizar1607@gmail.com 3105126513	
Olga Cecilia Arciniegas	paulon	Docente	olgacarciakes@gmail.com 3505009051	Olga Arciniegas
Diana Jerez	Paulon	jefe de cartera	3186765356	
Maira Stella Soto	C.R. Paulon	Auxiliar	3209460364 rectorlandoroperaortiz@	
Yudy Natalia Cardenas Torres	Paulón	Madre	3156373902 Jose.1098603126@gmail.com	Yudy Cardenas
Leonardo Palomino Santos	CER El Paulón	Director Rural	iceipaulon@bucaramanga.edu.co	

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

25906



Powered by CamScanner

25907

ESCUDO INSTITUCION		
ACTA DE SEGUIMIENTO - COMITÉ ALIMENTACIÓN ESCOLAR C.A.E 2025		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE		DANE: 168001006396
NOMBRE SEDE GUSTAVO COTE URIBE		DANE: 168001006396
DIRECCION: CRA 5 N° 15 DN – 23 María Paz Norte	MUNICIPIO: BUCARAMANGA	DEPARTAMENTO: SANTANDER
OPERADOR: U.T. Nutripae 2025		FECHA : Martes, 08 de abril de 2025

Después de surtir el proceso de elección de representantes, así como de conformación del Comité de Alimentación Escolar de la IE Gustavo Cote Uribe para la vigencia 2025, se procedió a enviar las citaciones a los miembros del CAE para la primera reunión de seguimiento, de acuerdo con la siguiente agenda propuesta:

ORDEN DEL DÍA

1. Bienvenida.
2. Oración-Reflexión.
3. Lectura y aprobación del acta N°1 de creación y conformación del Comité de Alimentación Escolar - CAE vigencia 2025 de la I.E. Gustavo Cote Uribe.
4. Seguimiento al funcionamiento del PAE hasta la fecha.
5. Asuntos varios.
6. Agradecimiento y despedida a los miembros del CAE e invitados asistentes a la reunión.
7. Marcha Final.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 10:30 a.m. del día martes 08 de abril de 2025 nos reunimos en la coordinación de la Institución Educativa Gustavo Cote Uribe las personas invitadas para la conformación del Comité de Alimentación Escolar CAE.

1. El Coordinador Sergio Andrés Rincón León, quien preside la reunión en representación de la Rectoría, dio la bienvenida a los asistentes invitados. Se da la bienvenida a la representante de la SEB, la señora Mabel Rocío Olarte.

2. El Señor Coordinador lideró una oración para encomendar la reunión desde el rol de corresponsabilidad que tenemos los integrantes del CAE.

3. El Señor Coordinador hace lectura del Acta No 1 de conformación del CAE y los miembros la aprueban.

4. Se procede a hacer seguimiento al funcionamiento del PAE en los primeros 3 meses del año lectivo. Aspectos a resaltar:

- ✓ Temperatura y aceptabilidad de los jugos.
- ✓ Se percibe un poco más de sabor en las ensaladas.
- ✓ Adecuadas porciones.
- ✓ Se ha mejorado el sabor y la aceptabilidad de las pastas.
- ✓ Resulta muy positiva la implementación de sazonadores en la alimentación.
- ✓ El arroz: ha mejorado ya que antes era más poquito y ahora se sirve un poco más.

Se sugiere que, así como se registran las suplencias para RPS, se haga registro de suplencias para el caso de las RI.
Otra oportunidad de mejora es que los recipientes para la separación de residuos mantengan siempre la bolsa y la tapa.

25908

5. Asuntos varios: se enviará la convocatoria para la siguiente reunión programada para el día miércoles, 11 de junio de 2025. Queda pendiente la intervención de parte de Psicología del PAE con padres de familia (estaba programada para la escuela de padres del pasado 4 de abril y se debe reprogramar). También se propone alguna intervención con los estudiantes sobre alimentación completa y balanceada, que sea didáctica y sepa llegar a los estudiantes.

6. El Señor Coordinador dio los agradecimientos a los asistentes por su participación y colaboración.

7. Siendo las 11:25 a.m. finalizó la reunión.

De esta manera se cierra la primera reunión de seguimiento del CAE de la IE Gustavo Cote Uribe y sus integrantes firman.

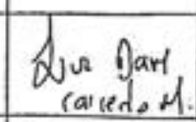
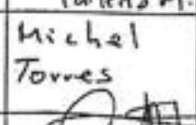
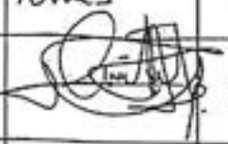
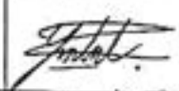
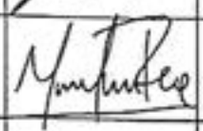
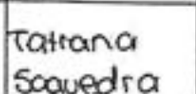
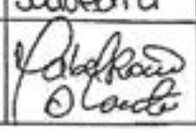
ANEXO N° 1 - EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS DE LA REUNIÓN





25909

ANEXO N° 2 – FIRMAS DE LOS ASISTENTES A LA REUNIÓN

PRIMER SEGUIMIENTO - COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE 2025				
MARTES 08 DE ABRIL DE 2025				
INTEGRANTES				
CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACIÓN	FIRMA	CELULAR
RECTOR O DELEGADO	Sergio Andrés Rincón León	1098618187		3102986920
REPRESENTANTE DE PADRES DE FAMILIA	Sandra Delgado	1095910087		3183346872
REPRESENTANTE DE PADRES DE FAMILIA	Pablo Sereno	1098625745		3187390812
REPRESENTANTE DE PADRES DE FAMILIA	Luz Dary Caicedo Mantilla	1098709906		3022016831
REPRESENTANTE DE LOS ESTUDIANTES	Yuliana Michel Torres Pabón	1097103320		3142586512
REPRESENTANTE DE LOS ESTUDIANTES	Johan Alexis Durán Cañizares	1097101929		3126448179
PERSONERO	Yojhan Eduardo Díaz León	1097609697		3144548505
REPRESENTANTE DE LOS DOCENTES	Martín Ignacio Rey Jerez	91342702		3138769374
REPRESENTANTE DEL OPERADOR PAE	Diego Campos	80796663		3232337273
REPRESENTANTE MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Yerly Tatiana Saavedra	1098745631		3157425438
REPRESENTANTE DE LA SEB	Mabel Rocío Olarte	37721114		3154853678

25910

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01,F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

<Fecha	7 de Abril del 2025	Hora inicio: 7:30	Hora finalización: 8:30
Lugar	IE. Viyoqual Sede B.		
Tema	Seguimiento CAE.		

OBJETIVO	Realizar seguimiento del programa PAE en la IE. Viyoqual Sede B.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Hoy 7 de abril se realiza seguimiento del programa PAE se encuentra presente estudiantes, padres de familia, manipuladora, docentes, y representante del equipo psicosocial del programa PAE.

- Se da la bienvenida, se hace presentación de de cada uno de los participantes, los estudiantes manifiestan que la comida es muy rica, que lo único que no les gusta es la remolacha, de resto se comen todo.

Padres de familia manifiestan que la cebolla no les gusta, la docente interviene y dice que no se presenta desperdicio de comida que los niños se comen todo.

Jc 7.5 manifiesta la importancia a los padres de familia no palacear a los hijos en la hora de recibir la alimentación, manifiesta que ellos lo deben hacer solos, los padres de familia pueden mirar mas no ayudar, que todos los alimentos se dan por un gramaje estipulado, la importancia de comer bajo en sal y azucar.

Powered by CamScanner

25911

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Clara Ines Ardila	I.E Vijagual	Docente	claraardilaa@gmail.com. 3105862737	Clara Ardila.
Karen Daniela Ayala	I.E vijagual	mamá	Karendaniela403.18@gmail.com	Karen Ayala
Johana Rios guataqui	I.E VIJAGUAL	Mamá	Joharros544@gmail.com 3174770567	Johana Rios
lizeth alejandra c.	I-E vijagual	acudiente	3138433839	lizeth caicedo
Susan Isabella	I.E vijagual	Persona	310 341 0403	Susan Isabella
Gisell Daniela	I-E Vijagual	representante	3228949737	Gisell daniela
Iveth Sofia Gonzalez	vijagual B	Manipuladora	3222688346	
Bellkys Espinoza	STM	T. social	3107706472	

Redactada por	Firma Nombre Bellkys Espinoza Entidad-Cargo I.D Correo electrónico

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

25912



Powered by CamScanner

25913

	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	VERSION 1
	CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS CAE	
	ABRIL 2025	1/01/2025

No.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	COMPROMISO	FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	Responsable	Cumplimiento
1	JORGE ELIECER GAITAN	SEDE B	Dotacion de mesas y sillas sede B,una vez empiece su funcionamiento	24/04/2025	Una vez la secretaria de educacón verifique que la sede B, esta lista para iniciar la modalidad Preparado en Sitio, se dotara con menaje, equipos y utensilios necesarios para la operación del programa	----	UT NUTRIPAE 25	Cambio de modalidad
2	JORGE ELIECER GAITAN	SEDE B	Cambio de silleteria en la sede A	24/04/2025	Se realizo entrega de elementos de menaje a sede educativa al dar inicio de ejecucion de contratp PAE 2025, incluyendo mesas y sillas en buen estado y suficiente la cantidad de beneficiarios de la sede educativa	ANEXO 1. Acta de entrega de menaje en comodato a sede educativa con respectivas firmas de manipuladora y responsable de sede educativa	UT NUTRIPAE 25	Inicio del contrato

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UT NUTRIPAE 25

25914

	FORMATO DE ENTREGA EN COMODATO DE MENAJE , EQUIPOS Y/O IMPLEMENTOS PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 1 02/01/2025

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25		
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	FECHA DE ENTREGA:	Enero 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	I.E Jorge Eliecer Gaitan	SEDE:	A

Fecha de Devolución del Artículo: (menaje, equipo, utensilios e implementos para la ejecución del Programa Alimentación Escolar PAE)

ARTICULO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES		OBSERVACIONES
		CUMPLE	NO CUMPLE	
Báscula de piso	0			
Peso de reloj	1	C		
Gramera digital (10000 gr)	1	C		
Termómetro Digital de Punzon (calor)	0			
Termómetro de reloj	2	C		
Set de tazas medidoras para servido	1	C		
Nevera de 272 L	1	C		
Nevera de 376 L	0			
Nevera de 412 L	0			
Congelador de 212 L	1	C		
Congelador de 400 L	0			
Congelador de 800 L	0			
Estufa enana a gas	1	C		
Estufa industrial 2 fogones	1	C		
Estufa industrial 3 fogones	0			
Estufa industrial 4 fogones	0			
Licuadora industrial 15 L	0			
Licuadora industrial 12 L	0			
Licuadora industrial 10 L	1	C		
Licuadora industrial 8 L	0			
Licuadora Domestica Semiindustrial 3 L	0			
Licuadora Domestica 2 L	1	C		
Exprimidor de limon metalico	1	C		
Exprimidor de naranja metalico grande	0			
Jarra plástica 3 L	2	C		
Recipiente plástico con tapa 50 L (Timbo)	0			
Recipiente plástico con tapa 110 L (Timbo)	0			
Recipiente plástico con tapa 120 L (Timbo)	1	C		
Platón plástico 40 L para ensalada	4	C		
Platón plástico 30 L para ensalada	2	C		
Platón plástico 20 L para ensalada	0			
Balde plástico 12 L	3	C		
Panera con tapa 8,5 Litros	1	C		
Panera con tapa 11 Litros	1	C		
Olla a presión 10 L	2	C		
Olla a presión 20 L	0			
Paila 50 cm diámetro	2	C		
Paila 40 cm diámetro	0			
Paila 30 cm diámetro	0			
Calderos Fundido extragrande 25 lb	0			
Calderos fundido 12 lb	2	C		
Calderos fundido 5 lb	1	C		Es de 8 lb
Calderos fundido 2 lb	0			
Olla 50 L	0			
Olla 40 L	1	C		
Olla 30 L	3	C		
Olla 20 L	1	C		
Olla 10 L	0			
Olla 5 L	0			
Olleta 5 litros	0			
Batidor de globo 30 cm	1	C		
Molinillo plastico grande para chocolate 50 cm	0			
Rodillo plastico o metalico 47 cm	0			
Rodillo plastico o metalico 27 cm	2	C		
Plancha para asar 50X27 cm	2	C		
Plancha para asar 70X40 cm	0			

25915

	FORMATO DE ENTREGA EN COMODATO DE MENAJE , EQUIPOS Y/O IMPLEMENTOS PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 1 02/01/2025

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25		
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	FECHA DE ENTREGA:	Enero 2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	IE Jorge Eliecer Gaitán	SEDE:	A

Fecha de Devolución del Artículo: (menaje, equipo, utensilios e implementos para la ejecución del Programa Alimentación Escolar PAE)

ARTICULO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES		OBSERVACIONES
Tabla acrilica para picar 45*40 cm	1	C		
Tabla acrilica para picar 40*22 cm	1	C		
Colador metálico 24 cm diámetro	2	C		
Colador metálico 26 cm diámetro	0			
Escurridores metalico/plástico 40 cm	0			
Escurridores metalico/plástico 20 cm	4	C		
Bandeja plástica 30*40 cm	0			
Bandeja plástica 36*48 cm	4	C		
Pinzas 10 pulgadas	0			
Pinzas 14 pulgadas	2	C		
Rallador metálico	2	C		
Tijera de cocina	1	C		
Espumaderas metalicas mango largo 50 cm	1	C		
Espumaderas metalicas 15 a 20 cm	1	C		
Cucharon para jugos mango largo	2	C		
Cuchara para servir mango largo 30 cm	3	C		
Cuchara para servir mango corto 24 cm	0			
Cucharas para servir spaguetty	1	C		
Trinche de mango largo 30 cm	1	C		
Cuchillos para pelar de 6 pulgadas	2	C		
Cuchillos para cocina 7 pulgadas	2	C		
Cuchillos para cocina 8 pulgadas	2	C		
Espatula 14x18 cm	1	C		
Plato con 7 divisiones	199	C		
Plato de 3 divisiones	0			
Vasos plásticos	199	C		
Pocillos plástico	0			
Cuchara	199	C		
Mesa de comedor	22	C		
Silla/Puesto para sentarse /Butacos	84	C		
Mesas infatiles rimax	0			
Sillas infatiles rimax	0			
Olla de acero	0			
Picador industrial	0			
Carretilla (zorra)	0			
Manguera de 30 metros	0			
Extintor de P.Q.S ABC de 10 L	1	C		
Botiquin	1	C		
Canastillas	=			
Kit Caneca Residuos X3 x120Lt (Verde-Negro-Blanca)	1	C		
	0			

NOMBRE:	Stefany Perez	NOMBRE:	Transcita Patricia Mancilla
CEDULA:	1043693246	CEDULA:	37.544027 Ptm
FIRMA:	Stefany Perez	FIRMA:	Transcita Patricia Mancilla
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Auxiliar Administrativa
MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN	

25976

INFORME No.4 ABRIL 2025

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

OBLIGACION NUTRICIONAL No.41 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN-UAPA.

ANEXO No.52

- ✓ Ficha Técnica de capacitación de hábitos saludables, realizados en el mes de abril de 2025
- ✓ Certificado de rector y equipo de nutrición
- ✓ Listado de Estudiantes beneficiarios
- ✓ CD de videos y evidencia fotográfica

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

25917

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FICHA TECNICA CAPACITACION ABRIL 2025

ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

FECHA:	2 de abril /2025 - I.E. Campo Hermoso sede C: 24 de abril /2025 - I.E. Club Unión sede E 29 de abril /2025 -I.E. Rural Vijagual sede A
HORA:	7:00 am a 9:00 AM
METODOLOGIA	TALLER PRESENCIAL (CHARLA LUDICA-EDUCATIVA-RECRETATIVA)
DIRIGIDO A:	Beneficiarios del PAE de Bucaramanga - atendidos por la UT NUTRIPAE25 GRUPO 1 pertenecientes a los colegios: I.E Campo hermoso sede C, I.E. Club Unión sede E, I.E. Rural Vijagual sede A
REALIZADA POR:	Paola Carolina Sepúlveda
PROFESIÓN:	Nutricionista – Dietista
TARJETA PROFESIONAL:	MND 05772

TEMAS DE CAPACITACIÓN:

1. ¿Qué son estilos de vida saludable?
2. Mensajes de las Guía Alimentarias
3. Plato saludable de la Familia Colombiana – Grupos de Alimentos
4. Influencia de la actividad fisica como estilo de vida saludable
5. Alimentación saludable – Consumo de alimentos saludables suministrados por el programa PAE

OBJETIVO:

Fortalecer la adopción de estilos de vida saludables en los beneficiarios del programa PAE del municipio de Bucaramanga - atendidos por la UT NUTRIPAE25 GRUPO 1, a través de la implementación de estrategias de información, educación y comunicación sobre hábitos alimenticios adecuados basados en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años, como parte del Programa de Alimentación Escolar

DESARROLLO DE LA CAPACITACIÒN:

- La capacitación se realiza de acuerdo al cronograma establecido en el Plan de Capacitación previa conciliación con la Institución educativa y las temáticas a desarrollar durante el plan de capacitación concentran en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años ICBF, la cual es una herramienta para promover la alimentación adecuada y balanceada desde la infancia hasta la vejez, en el marco de hábitos saludables de vida que contribuyen a disminuir los riesgos de Enfermedades Crónicas No Transmisibles.

- Presentación con las directivas del establecimiento.

- Ubicación de los beneficiarios en el espacio designado y presentación ante ellos.
- Lluvia de ideas sobre conceptos actuales de los beneficiarios sobre Estilos de vida saludable (presaberes).

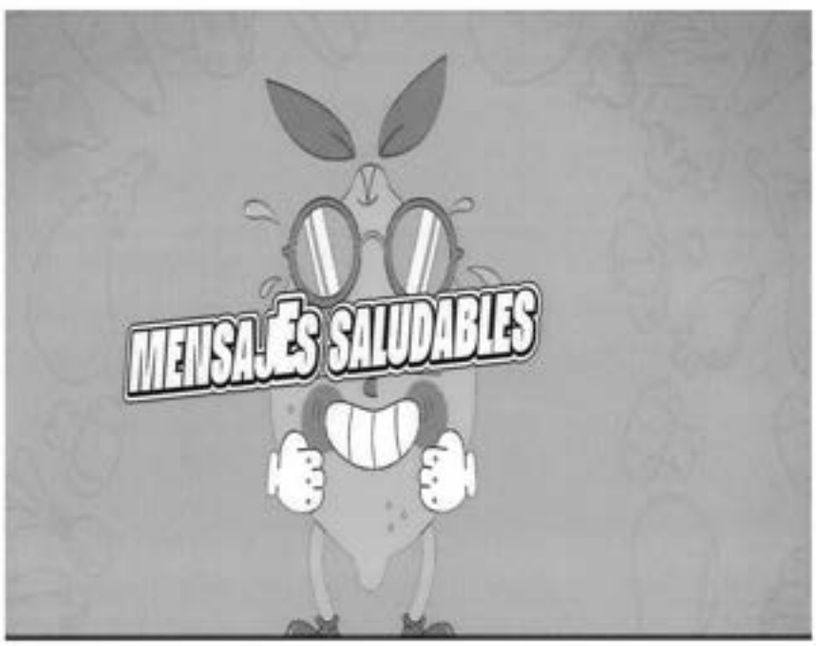
25918

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

- Presentación de **VIDEO SOBRE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE**, en el cual se presenta de manera práctica los 6 grupos de alimentos, los alimentos que conforman cada grupo y la importancia nutricional del consumo de cada uno de ellos. Además, se abordan los mensajes clave de las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años







- Charla educativa a cargo de la nutricionista sobre: ¿Qué son los estilos de vida saludable?, los mensajes de las Guías Alimentarias, el Plato Saludable de la Familia Colombiana (6 grupos de los alimentos), la influencia de la actividad física como parte de un estilo de vida saludable, y la importancia de una alimentación saludable consumiendo los alimentos suministrados por el programa PAE.

25919

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

- A través del juego **"DISEÑA TU PLATO SALUDABLE"**, se refuerza en los beneficiarios el conocimiento sobre los alimentos que conforman cada uno de los 6 grupos con los que pueden crear un plato saludable. Se pone énfasis en la importancia de consumir frutas y verduras, leche y productos lácteos, y carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas, destacando sus ventajas nutricionales. Además, se refuerza la importancia del consumo de agua y su disponibilidad a través del programa PAE. También se señala cómo la actividad física diaria contribuye favorablemente a la salud.

GRUPO 1	CEREALES, RAÍCES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS
GRUPO 2	FRUTAS Y VERDURAS
GRUPO 3	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
GRUPO 4	CARNES, HUEVOS, LEGUMINOSAS SECAS, FRUTOS SECOS Y SEMILLAS
GRUPO 5	GRASAS
GRUPO 6	AZÚCARES



- Se aplica una evaluación del taller mediante la entrega de un folleto en donde los beneficiarios deberán encerrar el **HÁBITO QUE SALUDABLE** aprendido en el taller

25920

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25



- **ACTIVIDAD RECREATIVA**, A través de una empresa especializada en recreación, se presenta una actividad variada que promueve la actividad fisica (mediante el baile). La jornada incluye una función de títeres con temática sobre los grupos de alimentos de las Guías Alimentarias, en la que se simula la preparación de una receta saludable (torta de zanahoria), alternando con actividades de pinturitas relacionadas con los alimentos.

- Para concluir el taller se realiza **ENTREGA DE FRUTA y AGUA** a los participantes como parte de la promoción de los hábitos saludables, los cuales son consumidos al final de la actividad recreativa.

- Se solicita a los representantes de la institución educativa firmar la certificación que da constancia del desarrollo del TALLER PRESENCIAL (CHARLA LÚDICO-EDUCATIVA-RECREATIVA).

25921

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN

I.E. Campo Hermoso sede C



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

25922

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

I.E. Club Unión sede E









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

25923

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

I.E. Rural Vijagual sede A



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

25924

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

EDUCACION NUTRICIONAL

CERTIFICACIÓN DE REALIZACION DE ACTIVIDAD DE HABITOS SALUDABLES

EL SUSCRITO NUTRICIONISTA DE LA SECRETARIA DE EDUCACION EQUIPO PAE:

Martha Edith Rodriguez Jaimunto

CERTIFICAN O HACEN CONSTAR QUE:

El operador del programa **UNION TEMPORAL NUTRIPAE25** a través de su profesional en Nutrición y Dietética identificado con cedula de ciudadanía No 63 547 744 de Bucaramanga y con matrícula profesional No MND 05772 Res. N. 0361/06 impartió a los beneficiarios de la institución y/o sede educativa la capacitación del programa de hábitos de alimentación y estilo de vida saludable, en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar del municipio de Bucaramanga en la sede y/o institución educativa Campo Hermoso sede C. y atendió a 210 niñas, niños, jóvenes y adolescentes el día 2 de Abril del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución y/o sede educativa el día 2 del mes de Abril del 2025

FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA REALIZACION DE LA ACTIDIAD

NOMBRE Y APELLIDOS: Martha Edith Rodriguez.
FIRMA:
CEDULA: 37891302
CARGO: Nutricionista y Dietista.
NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA CASTELLANOS M
FIRMA:
CEDULA: 1098605665
CARGO: NUTRICIONISTA-DIETISTA
NOMBRE Y APELLIDOS: Sixto Samper Osorio
FIRMA:
CEDULA: 1045529875
CARGO: NUTRICIONISTA - DIETISTA

25925

CERTIFICACIÓN DE REPRESENTANTE DE LA INSTITUCIÓN

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR, Y/O DOCENTE, Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ CAE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Campo Hermoso Sede C **DEL**

EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – SANTANDER

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25** a través del profesional en Nutrición y Dietista **PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA** identificada con cedula de ciudadanía No 63.547.744 de Bucaramanga con Matricula Profesional **MND 05772 RESOLUCIÒN No.03611/06** realizo actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludable en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga – Grupo 1 en la sede educativa Campo Hermoso Sede C y atendió a 210 niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día dos (2) de Abril del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución educativa el día 2 del mes de Abril 2025.

NOMBRE Y APELLIDOS: Janneth Marcela Silva M

FIRMA: Janneth Marcela Silva Mendoza

CEDULA: 63.550.948 de Bucaramanga

CARGO: Docente

25926

	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPO HERMOSO LISTA AUXILIAR GENERAL Proceso Académico **Grupo:** 05-1 (2025->SEDE C JOSÉ ANTONIO GALAN->Básica Primaria->Formal->Mañana) **Director:** SANDRA ROCIO CACERES MANRIQUE **Fecha Imp:** 2025-04-02 09:19:48	Código: Versión: 1.0 Fecha: Página: 1

Codigo	No	Estudiante										
6912	1	ARIAS YARAURE EZEQUIEL DAVID										
7140	2	CAICEDO CHAVEZ MARIANA										
6593	3	CAICEDO TRIGOS OBADID										
6915	4	CARRIZALEZ JAIMES JESUS DAVID										
9479	5	DIAZ CASTILLO SEBASTIÁN JEREMIAD										
6936	6	FORERO LADINO EMILY SHAIRETH										
9699	7	GARCIA BELEÑO CLARA LUNA										
6580	8	GOMEZ PONCE MARIA JOSE										
9160	9	HERNANDEZ JAIMES BRUCE ALEJANDRO ASDRUBAL										
9246	10	JIMENEZ GONZALEZ MILLER ANDRES										
6321	11	LACHE PAJARO JUAN MIGUEL										
7788	12	LAMAS ESPINOZA KEINER XAVIER										
9230	13	MATUTE TORRES JUAN ESTEBAN										
7131	14	MAURIS JULIO ESTEBAN ANDRES										
6584	15	MAURIS JULIO LORENA SOFIA										
8306	16	MAURIS ROMERO ALISSON NAILETH										
6943	17	NIÑO PARRA CAROL MICHEL										
6926	18	NIÑO ROA DANNYS SAMARA										
8682	19	RAMOS CARRILLO CHRISTOPHER										
6587	20	RICO MILLAN JHOAN SEBASTIAN										
6377	21	RODRIGUEZ OSORIO JUAN ESTEBAN										
6911	22	SALAS JIMENEZ JERIFER CRISTINA										
6965	23	SILVERA RIOS JESUS DANIEL										
6588	24	TREJO PEREZ PRISCILA										
6966	25	VASQUEZ OSORIO ZAYLETH ALEJANDRA										

25927

	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPO HERMOSO LISTA AUXILIAR GENERAL Proceso Académico **Grupo:** 04-1 (2025->SEDE C JOSÉ ANTONIO GALAN->Básica Primaria->Formal->Mañana) **Director:** NANCY ROJAS AGUDELO **Fecha Imp:** 2025-04-02 09:16:53	Código: Versión: 1.0 Fecha: Página: 1

Codigo	No	Estudiante										
7149	1	ALVARADO ALVAREZ DIEGO ISAEL										
8802	2	BONILLA RINCON DEIVID.GIOVANNY										
7171	3	CAMACHO LEON ALISSON NOHEMY										
7184	4	CAMACHO LOBO JAIDER ANDREY										
6914	5	CANCHILA GUERRERO DYLAN STEVEN										
7151	6	CANO MONTERO NICOL DAYANA										
7128	7	CARREÑO MEJIA CRISTIAN DAVID										
8197	8	CASADIEGO PEREZ HELEN VALENTINA										
9849	9	CASTILLO PEREA IRIS YICEL										
6485	10	CASTRO CHAVEZ LUIS EDUARDO										
9737	11	GALVIS BASTO ANTHONY ALEJANDRO										
7475	12	GELVEZ DIAZ DAVID SANTIAGO										
7534	13	LAMAR GONZALEZ MIA										
7144	14	LARRAHONDO MIRANDA CRISLY ELIZABEHT										
7796	15	MARTINEZ SIERRA DANA SOFIA										
7795	16	MARTINEZ SIERRA SARA VALENTINA										
9309	17	MOLINA PALMERA CARLOS ANDRES										
9304	18	NORIEGA GUEVARA CLEIBER										
8514	19	POLO TURIZO LEMSIRA ISABEL										
7218	20	ROBLES MARTINEZ JUAN SEBASTIAN										
7798	21	RODRIGUEZ AVILA CHRISTIAN CAMILO										
8482	22	ROJAS RODRIGUEZ LEONELYS DAVIANA										
7492	23	SANCHEZ ALFONSO DAVID SANTIAGO										
7493	24	SOSA RICO DAIMER JOSE										
7686	25	TRILLOS VILLAMIZAR HEILYN VALERIA										
7251	26	VERA ARCINIEGAS ANDRYT JULIETH										
5761	27	VILLAMIZAR BARRERA JUAN ANDRES										

25928

	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPO HERMOSO LISTA AUXILIAR GENERAL Proceso Académico **Grupo:** 03-1 (2025->SEDE C JOSÈ ANTONIO GALAN->Básica Primaria->Formal->Mañana) **Director:** JANNETH MARCELA SILVA MENDOZA **Fecha Imp:** 2025-04-02 09:19:48	Código: Versión: 1.0 Fecha: Página: 1

Codigo	No	Estudiante										
8369	1	BARRERA VILLAMIZAR ARIANA SOFIA										
8169	2	CACERES RODRIGUEZ DILAN SNEYDER										
9392	3	CARDENAS CERDAS SAHOMY CAMILA										
9198	4	CARDENAS TORO LIANA SOFIA										
7828	5	CARO PINEDA LIZETH VALERIA										
8170	6	CASTRILLON VERA GISELL CAMILA										
8171	7	CORDERO PONCE DARIANNIS ADRIANA										
7823	8	DIAZ MONCADA MICHELL ALEXSANDRA										
6935	9	FERNANDEZ ALMEIDA VALERI SOFIA										
7822	10	GARCIA RODRIGUEZ MARIANGEL										
8136	11	GONZALEZ COCA JASBLEIDY SHARITH										
8073	12	LACHE GARCIA JENNER JAVED										
7824	13	LOPEZ MANTILLA MELANY ISABELLA										
7825	14	LOPEZ PEREZ YINET NATALIA										
7809	15	LUNA RODRIGUEZ ASTRID CAROLINA										
7746	16	MAYZ GARCIA ARIANNY ALEXANDRA										
7486	17	ORDUZ CABANA DANNA VALENTINA										
8788	18	ORTIZ ROYERO ASHLYN.JULIET										
7832	19	OSPINO SANTOS WILSON ALONSO										
7817	20	PEREZ JAIMES GELEN SHAYLET										
8761	21	RIVAS FLOREZ ERIN JESSET										
8483	22	ROJAS RODRIGUEZ ABDIEL DAVID										
7491	23	ROJAS SEPULVEDA JOAN SEBASTIAN										
7808	24	SAMPAYO DOMINGUEZ IAN SANTIAGO										
8180	25	SILVERA RIOS HENDRIANNY LLANNELYS										

25929

	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPO HERMOSO LISTA AUXILIAR GENERAL Proceso Académico **Grupo:** 02-1 (2025->SEDE C JOSÈ ANTONIO GALAN->Básica Primaria->Formal->Mañana) **Director:** KEVIN NORBERTO GRANADOS DE LA TORRE **Fecha Imp:** 2025-04-02 10:14:45	Código: Versión: 1.0 Fecha: Página: 1

Codigo	No	Estudiante										
8560	1	ACOSTA LUGO ERIKA GRISCEILYS										
8609	2	CAICEDO TRIGOS KALETH										
8493	3	CAMACHO LEON EHIMY NOHELY										
8489	4	CAREY MORALES SANTIAGO ALLEN ALEJANDRO										
8498	5	CARRASCAL GUTIERREZ GEISSEL LUCIANA										
7811	6	CASTRO CHAVEZ JOHAN ANDRES										
8613	7	DELGADO ROBLES DANNA SANDRID										
8614	8	DIAZ CASTILLO SEYFERMARIS JOANNELYS										
8565	9	DIMAS NUÑEZ JUAN ANGEL										
8794	10	ESTRADA GRANADOS KEVIN SANTIAGO										
9687	11	FORERO MEDINA GIOVANNY ANDRES										
9691	12	GOMEZ SOSA JUAN SEBASTIAN										
8478	13	GONZALEZ COCA JHERSON ELIAS										
8071	14	GUERRERO TOLOZA MEILY MARIANA										
8685	15	HERNANDEZ MONTERO ELIXAMAR SARAI										
9068	16	JAIME HERNANDEZ KARLA AINAIS										
8500	17	LAMAR GONZALEZ SIHARA										
8566	18	MACHADO MORA VALERIA VALENTINA										
9201	19	MEJIA BALLESTEROS WENDY SOFIA										
9848	20	MENDOZA PEREA MILLER SNEIDER										
8781	21	MOSQUERA RODRIGUEZ MARIANA SOFIA										
8567	22	NIÑO ROA DYLAN SAMUEL										
9029	23	NOGUERA MARTINEZ VALERIA										
8659	24	SALON PINZON ARLEY FELIPE										
9749	25	SANABRIA DIAZ INGRID CAROLINA										
8747	26	SANCHEZ CAICEDO ERIKA LUSIANA										
8618	27	SILVA JIMENEZ RAFAEL										
9013	28	SOTILLO SALAZAR JOSMAN DANIEL										
8503	29	SUAREZ DUARTE IKHER ANDRES										
8588	30	TRILLOS VILLAMIZAR LIAM AIDEL										
8492	31	VERA MONTERO SAMUEL MATIAS										
7815	32	ZAPATA TENORIO EILYN SALOME										

25930

	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPO HERMOSO LISTA AUXILIAR GENERAL Proceso Académico **Grupo:** 01-1 (2025->SEDE C JOSÉ ANTONIO GALAN->Básica Primaria->Formal->Mañana) **Director:** MARIA JOSEFINA ANAYA RAMIREZ **Fecha Imp:** 2025-04-02 10:14:45	Código: Versión: 1.0 Fecha: Página: 1

Codigo	No	Estudiante										
9003	1	ALMENDRALES MEJIA ANA VALENTINA										
9669	2	ANGARITA REDONDO EMMA SOFIA										
9002	3	BLANCO ALMENDRALES KEYLER DAVID										
9197	4	CABALLERO CELIS THIAGO JOSE (Retirado - 2025-01-29)										
9394	5	CABALLERO LICONA ALAN JESUS										
8974	6	CAICEDO CHAVEZ ANTONIO										
8563	7	CAMPOS ALVAREZ MELANY SOFIA										
9052	8	CARREÑO PUERA MILAN YADIEL										
9424	9	CASTELLANO PACHECO YSAMAR VALENTINA										
9033	10	CASTRO BARRERA PAULA HELENA										
9608	11	DELGADO CORTES IAN MATIAS										
9180	12	GARCIA FLOREZ THIAGO XAVIER										
9244	13	GARCIA HUAMANI JOSEANNY SUSEJ										
9106	14	GOMEZ GUTIERREZ EVANGELING										
8971	15	GOMEZ SAN JUAN KYLIAN ANDRES										
8991	16	GUZMAN BAEZ EMILY YISSEL										
8072	17	LACHE GARCIA DEVINSON ALEXANDER										
8497	18	LOPEZ MURCIA NICOLE SALOME										
9001	19	MARTINEZ ROA YOLANDA JAIRETH										
8957	20	MARTINEZ VILLAMIZAR HEIDY YULIHET										
9030	21	MARZAL CORRALES LIAN DAVID										
9077	22	MAURIS ROMERO SAMUEL ENRIQUE										
9199	23	MEJIA BALLESTEROS DYLAN SANTIAGO										
9311	24	MOSQUERA RODRIGUEZ MIA LUCIANA										
8999	25	POLO ARIAS AARON ALEJANDRO										
9702	26	RAMIREZ RIOS LUIS ANGEL										
8975	27	RINCON DUQUE MBAPPE										
8986	28	RODRIGUEZ SAENZ YAEL JHOSUE										
8925	29	SANCHEZ ALFONSO IAN ESTABAN										
9700	30	SOLANO RUIDIAZ NELSON JOSE										
9822	31	SUAREZ SANABRIA JHON ALEJANDRO										
9821	32	SUAREZ SANABRIA JHONFER SAMUEL										
9680	33	TREJO GRIMALDO ALISSON ARIADNA										
8972	34	TREJO PEREZ LUCIA										
9539	35	VEGA VEGA CAMILA ANDREA										

25931

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

EDUCACION NUTRICIONAL

CERTIFICACIÓN DE REALIZACION DE ACTIVIDAD DE HABITOS SALUDABLES

EL SUSCRITO NUTRICIONISTA DE LA SECRETARIA DE EDUCACION EQUIPO PAE:

LAURA ISABEL CASTELLANOS M.

CERTIFICAN O HACEN CONSTAR QUE:

El operador del programa **UNION TEMPORAL NUTRIPAE25** a través de su profesional en Nutrición y Dietética identificado con cedula de ciudadanía No 63.547.744 de Bucaramanga y con matrícula profesional No MND 05772 Res. N. 036/06 impartió a los beneficiarios de la institución y/o sede educativa la capacitación del programa de hábitos de alimentación y estilo de vida saludable, en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar del municipio de Bucaramanga en la sede y/o institución educativa Club Unión sede E y atendió a 100 niñas, niños, jóvenes y adolescentes el día Jueves 24 Abril del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución y/o sede educativa el día 24 del mes de Abril del 2025

FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA REALIZACION DE LA ACTIDIAD

NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA I. CASTELLANOS M

FIRMA:

CEDULA: 1098605665

CARGO: NUTRICIONISTA - DIETISTA

NOMBRE Y APELLIDOS: Martha Edith Barbosa S

FIRMA:

CEDULA: 37891302

CARGO: Nutricionista Dietista

NOMBRE Y APELLIDOS: Sixto Samir Osuna

FIRMA:

CEDULA: 1045899878

CARGO: Nutricionista - Dietista

25932

CERTIFICACIÓN DE REPRESENTANTE DE LA INSTITUCIÓN

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR, Y/O DOCENTE, Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ CAE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Club Unión Sede E **DEL**

EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – SANTANDER

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25** a través del profesional en Nutrición y Dietista **PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA** identificada con cedula de ciudadanía No 63.547.744 de Bucaramanga con Matricula Profesional **MND 05772 RESOLUCIÒN No.03611/06** realizo actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludable en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga – Grupo 1 en la sede educativa Club Unión Sede E y atendió a 100 niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día jueves 24 de abril del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución educativa el día 24 del mes de abril 2025.

NOMBRE Y APELLIDOS: Omar Quintero Corredor

FIRMA:

CEDULA: 91.203.412

CARGO: Coordinador

25933

INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN SEDE E

DOCUMENTO	GRADO	NOMBRES		APELLIDOS	
7584222	2	ISAIT	JOSE	ABREU	PALACIOS
1095319997	2	KEINER	SANTIAGO	ACUÑA	MARTINEZ
1098825846	2	LIAM	JOSE	ARDILA	PINZON
1095949497	2	GISELLA	ESMERALDA	ASCENCIO	ESPARZA
1097138594	2	JHOSSER	FERNANDO	BADILLO	SANCHEZ
1097509733	2	CAMILA	ANDREA	BERMUDEZ	MARTINEZ
1095957471	2	BRITNEY	MARIANA	BUSTOS	RIOS
6557381	2	DAVIANNYS	NAZARET EDYMAR	CAÑIZALES	BORGES
1139128314	2	DARLYN	ANTONELLA	CAÑON	SOLANO
1100897416	2	LIZETH	MILENA	CARDENAS	SALDAÑA
1139128544	2	BELYI	JULIANA	CASTELLANOS	VILLAMIZAR
1232893190	2	ELIETTE	VICTORIA	CORREA	PICO
1030196606	2	LUIS	ANGEL	DIAZ	MORENO
5281253	2	ROUSSE	FRANCHESKA	DURAN	CUBEROS
1097793559	2	JHOAN	SEBASTIAN	ESPINOSA	FLOREZ
1139128733	2	IAN	EMILIANO	ESTEBAN	ARDILA
1096705399	2	JESUS	DAVID	FAJARDO	HERNANDEZ
1216978647	2	JAMES	DAVID	FERREIRA	NARVAEZ
5918881	2	SUSEJ	VICTORIA	GALVAN	GARCIA
1099748609	2	ESMERALDA		GAMBOA	BARRAGAN
1232893059	2	JOSE	DAVID	GARCIA	MANTILLA
1098828048	2	DANNA	ISABELLA	GOMEZ	FLOREZ
1097140382	2	KEINER	SANTIAGO	GOMEZ	GALLEGO
1139128430	2	JHON	ALETSANDER	HERNANDEZ	HURTADO
N38096726986	2	BARBARA	VALENTINA	JIMENEZ	GARCIA
1095958700	2	JOSE	MIGUEL	LEON	MARQUEZ
1097135297	2	DEYLER	JOEL	LIZARAZO	NIÑO
1095957164	2	ANA	SOFIA	LONDOÑO	BLANCO
1232892661	2	EIMY	SHARLOT	LONDOÑO	DUITAMA
1097139728	2	EMILY	NAHIDU	LOPEZ	RANGEL
1030198429	2	JOSE	ISIDORO	MALDONADO	MEJIA
1095319379	2	WENDY	DAYANNA	MANTILLA	VILLANUEVA
1232892636	2	LEIDY	SCHARLOTTE	MARTINEZ	DELGADO
1097211095	2	WEIDER	JOSE	MELGAREJO	SUAREZ
1030196844	2	JHON	STIVEN	MORENO	MARTINEZ
1097509778	2	KEYNER	ESTIVEN	OLANO	BOHORQUEZ
1232892398	2	DANNA	ISABELLA	OSORIO	ROJAS
1097307049	2	PATRICIA		PAEZ	GARCIA
1097139236	2	EMILY	SARETH	PEDRAZA	GARCIA
1097920066	2	SALOME		PEREZ	SALINAS
N38096725982	2	SAID	JUAN DAVID	PINO	JIMENEZ
1116504337	2	CARLOS	ENMANUEL	PITA	PULIDO
N38096728986	2	ALEXA	DAHIMARY	PRIETO	VELASQUEZ
6256737	2	JOSE	LUIS	QUINTERO	BELTRAN
1099430031	2	MARIA	ALEJANDRA	RICAURTE	AYALA
1232892794	2	JONATHAN	NICOLAS	ROJAS	ALVAREZ
1095318745	2	DILAN	DUVAN	SANCHEZ	ORTIZ
N38096730302	2	THIAGO	ALEXANDER	SANTIAGO	CARPIO
1116809557	2	DANNA	VALENTINA	SEGURA	BASTIDAS
1232892479	2	EMILY	DANITXA	SUAREZ	OLARTE
1097139216	2	ERICK	ARLET	TRIANA	DELGADO
1139128014	2	MICHELL	SLENDY	VARGAS	PARADA
1099376055	2	SARAY	TATIANA	VASQUEZ	RUIZ

25934

1097141386	2	ARLINSSON	DAVID	AMADO	CHAPARRO
1095947635	2	LUIS	FERNANDO	ASCENSIO	TAMAYO
1099428534	2	LYAM	DAVID	BARRERA	PINZON
1096707336	2	IANN	SAMUEL	BAYONA	MONTECINO
1098827628	2	DAILEN	GINETH	BOTIA	MORENO
N38096456780	2	KAIRELL	GUADALUPE	CARDENAS	DURAN
1139128762	2	KIMBERLY	LUCIANA	CARDENAS	ORTIZ
1097509985	2	MARYURI	TATIANA DELIA	DIAZ	MENESES
1095320106	2	WILLIAM	STIVEN	ESCOBAR	BALLESTEROS
6509650	2	JONNY	JOSE	HERNANDEZ	GALINDEZ
1098078904	2	LUIS	ANGEL	LEAL	MONTOYA
5978489	2	AARON	ALEXANDER	LEO	CORONIL
1081836570	2	CRISTOFER	DAVID	MONTENEGRO	CARREÑO
1098812738	2	EDWIN	ALEJANDRO	OVIEDO	GALINDEZ
1139128674	2	JOSE	DAVID	QUINTERO	BARRAGAN
1097792871	2	MEILY	LUCIARA	REMOLINA	VILLAMIZAR
1139128657	2	HEIMER	ANDREY	RENOGA	GONZALEZ
7806549	2	EDISMAR	ALESKHA	SALAZAR	GRANADILLO
1084790800	2	DANIEL	FELIPE	SANCHEZ	NAVARRO
1097793213	2	DENIZ	LUCIANA	TORRECILLA	LOPEZ
N38095323048	3	SANDRA		ABDULMOWLLA	SANCHEZ
1119714227	3	GEILIS	YOHANA	ALMEIDA	AVILA
1030197882	3	LAURITH	SALOME	ARDILA	LOPEZ
1098795303	3	MICHAEL	JULIAN	ARDILA	SANCHEZ
1146336739	3	WILDER	ARMANDO	ARENIZ	BAEZ
1030196983	3	ISABELLA		BLANCO	AGUILAR
1030197086	3	LUZ	STEFANY	BUENO	ORTIZ
1095583503	3	MAYLEN	SOPHIA	CACERES	PLATA
1116500798	3	ELVIN	JESUS	CAICEDO	RINCON
1098799293	3	JAIR	STEVEN	CALVO	RODRIGUEZ
1099428578	3	ISABELLA		CAÑAS	MENDOZA
N38096736830	3	ESMERALDA	RUBI	CAPOTE	BERMUDEZ
1030197696	3	DEISI	DARIANA	CARDENAS	GUERRERO
1097136922	3	IAN	SANTIAGO	CELIS	NAVARRO
1095318670	3	MILEYNIS	D LOS ANGELES	GAMEZ	MANCILLA
1139128262	3	YEIMER	DAMIAN	GOMEZ	MUÑOZ
1097132322	3	MILAN	ANDRES	GOMEZ	SARMIENTO
1095318968	3	EMILLY		GUERRERO	VILLARREAL
N47065486818	3	JOSUE	DAVID	JARAMILLO	LOPEZ
1095317514	3	SHERIL	SOFIA	LOPEZ	CARREÑO
1139128381	3	VALERIE	YISELLE	MC CORMICK	MARTINEZ
1142723766	3	JOHAN	HERNANDO	MEDINA	LOZADA
1139127982	3	EMANUEL	DAVID	MEDRANO	CACERES
1041870861	3	DILAN	DAVID	MIQUILENA	CARRASCAL
6199541	3	DANNY	DANIEL	MONTIEL	GONZALEZ
1137728134	3	JHOMIER	STIVEN	MORALES	GONZALEZ
1030196784	3	LEIMAR	DANIEL	NIÑO	CACERES

25935

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

EDUCACION NUTRICIONAL

CERTIFICACIÓN DE REALIZACION DE ACTIVIDAD DE HABITOS SALUDABLES

EL SUSCRITO NUTRICIONISTA DE LA SECRETARIA DE EDUCACION EQUIPO PAE:

SILVIO SAMPER

CERTIFICAN O HACEN CONSTAR QUE:

El operador del programa **UNION TEMPORAL NUTRIPAE25** a través de su profesional en Nutrición y Dietética identificado con cedula de ciudadanía No 63 547 744 de Bucaramanga y con matrícula profesional No MND 05772 Res. N. 0364/06 impartió a los beneficiarios de la institución y/o sede educativa la capacitación del programa de hábitos de alimentación y estilo de vida saludable, en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar del municipio de Bucaramanga en la sede y/o institución educativa Rural Vijagual sede A. y atendió a 100 niñas, niños, jóvenes y adolescentes el día Martes 29 Abril del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución y/o sede educativa el día 29 del mes de Abril del 2025

FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA REALIZACION DE LA ACTIDIAD

NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA I CASTELLANOS M

FIRMA:

CEDULA: 1090605661

CARGO: NUTRICONISTA-DIETISTA

NOMBRE Y APELLIDOS: Martha Patricia Rodriguez

FIRMA:

CEDULA: 37891302

CARGO: Nutricionista y Dietista

NOMBRE Y APELLIDOS: Silvio Samper Ortiz

FIRMA:

CEDULA: 1045824572

CARGO: Nutricionista - Dietista

25936

CERTIFICACIÓN DE REPRESENTANTE DE LA INSTITUCIÓN

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR, Y/O DOCENTE, Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ CAE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A DEL EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – SANTANDER

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25** a través del profesional en Nutrición y Dietista **PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA** identificada con cedula de ciudadanía No 63.547.744 de Bucaramanga con Matricula Profesional **MND 05772 RESOLUCIÒN No.03611/06** realizo actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludable en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga – Grupo 1 en la sede educativa **I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A** y atendió a ___100____ niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día _____29 de Abril_____del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución educativa el día _29_ del mes de _Abril_ 2025.

NOMBRE Y APELLIDOS: Claudia Patricia Ramirez G

FIRMA: _____

CEDULA: 63513225 B/GA

CARGO: Dox. Activo

25937

INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL SEDE A

DOCUMENTO	NOMBRE	NOMBRE	APELLIDO	APELLIDO	GRADO
1099749072	NICOLAS	SAID	OLARTE	NIEVES	1
1066890131	ROSA	ANGELICA	PEREZ	CARDENAS	1
1243338418	SOLYANGEL	AMARILYS	QUINTANA	VASQUEZ	1
1051894206	ALEX	EDUARDO	QUINTERO	VALENCIA	1
1142725078	EILYN	VALERIA	RIVERA	REYES	1
1030199030	DAVID	SANTIAGO	RIZO	ACEVEDO	1
1232892522	MARIA	JOSE	SANCHEZ	GOMEZ	1
1073328779	LYA	SALOME	SANCHEZ	SALINAS	1
1099895217	CAMILA	VALENTINA	SIERRA	MOLINA	1
1095320073	ALEX	SANTIAGO	VANEGAS	URIBE	1
1119403764	JEREMY	DAVID	ALONSO	RAMIREZ	2
1084464549	KHLOE	CHARLOTTE	APREZA	FIGUEROA	2
1098797819	MARIA	JOSE	CABARIQUE	MACIAS	2
1095320049	JEINS	ARLEY	CARREÑO	CONTRERAS	2
1097141127	CALEB	JOSUE	CRISTANCHO	ORTIZ	2
1097139037	ADRIAN		DOMINGUEZ	SALAS	2
1097139036	ISABELLA		DOMINGUEZ	SALAS	2
1098079885	SARAY	LUCIANA	GARCIA	OROSCO	2
1097137625	FABIAN	STIVEN	GOMEZ	FLOREZ	2
1030197294	VALERY	DAYANA	GUERRERO	SANCHEZ	2
1095319420	SARAY	VIOLETTA	GUIO	ROJAS	2
1232891834	MARIA	PAULA	GUIZA	DIAZ	2
1098833514	ROBSANA	SARAI	HEREDIA	TOLOZA	2
N58386453019	MATHIAS	RAFAEL	HERNANDEZ	HERNANDEZ	2
1124530001	EIVER	DAVID	IGUARAN	ZAMBRANO	2
5926640	ALAN	DAVID	LARCON	MALDONADO	2
1097139605	ANDRES	SANTIAGO	MALDONADO	ARIAS	2
1097792800	MELANY	SARAY	MARTINEZ	ANGARITA	2
1096543144	VALERY	CAMILA	MARTINEZ	GOMEZ	2
N58385429146	DIEGO	ARMANDO	MEJIA	VILLARROEL	2
1139128623	MARIA	JAZMIN	MONTOYA	VERGEL	2
1067968155	SILVANA		MORALES	PEREZ	2
1232892969	KAEL	DARYANNY	NUÑEZ	MORA	2
1097793170	ERIK	MATIAS	ORTEGA	MANTILLA	2
1096075461	JAIDEN	MATIAS	PEÑA	PAEZ	2
1096075728	HEIDY	JULIETH	PEREZ	ACOSTA	2
1080188962	BREINER	YANPOL	POSADA	ROBLEDO	2
1067037146	DILAN	ANDRES	PUENTES	SANCHEZ	2
1097509555	VICTTORIA	ISABELLA	SANTOS	ENCINALES	2
1096075487	SHARICK	SALOME	TORRADO	TORRADO	2
1083035664	MOISES	DE JESUS	WINCLAR	BUELVAS	2
1095834288	JUAN	DAVID	ARDILA	PEREZ	3
1098079030	SARA	DAILYN	BAEZ	SOLANO	3
1095318084	DEIVY	ALEXANDER	BAUTISTA	CAMPOS	3
1097133162	ANTONELA		BAYONA	SILVA	3
1097133161	SOFIA		BAYONA	SILVA	3
1095948946	BRAYAN	YESID	BEJARANO	BLANCO	3
1097509507	MELANNY	DARIANA	BELTRAN	RODDRIGUEZ	3
1030195607	JOSEHP	ROLANDO	CHIA	SILVA	3
1030198241	MARIAJOSE	YINEY	DUARTE	SALAZAR	3
1065914630	LUCIANA		FLOREZ	GUERRERO	3
1096072793	SARIT	SOFIA	GALVIS	DURAN	3
1099375693	SAMARA		GERMAN	PEÑA	3

25938

6959217	JHONNY	ALEXANDER	GODOY	CABEZA	3
1139127821	ALLINSON	VANESSA	GONZALEZ	BENITEZ	3
1097134225	LISETH	DANIELA	GUARIN	MUÑOZ	3
1095319007	ITZEL	MARIANA	GUERRERO	CORREA	3
1098817561	MELANY	ISABEL	JAIMES	CABALLERO	3
1091368882	SOFIA	ISABELLA	JAIMES	CRIADO	3
1095318450	ANNIE	GABRIELA	LEON	NIETO	3
1139128267	DEIBY	YESID	MARTINEZ	LUNA	3
1100896704	SARA	MARIA	MEJIA	MORENO	3
1077116375	SARA	SOFIA	MONTOYA	MENESES	3
1097130753	CHEYLA	DAYALI	MONTOYA	VERGEL	3
1097792032	DAYLIN	SHADDAY	NIÑO	VASQUEZ	3
1095952901	LEIDY	SOFIA	PALOMINO	CASTELLANO	3
1096705779	JERONIMO		PEDRAZA	PEREZ	3
N58386928880	YOTSEMI	DE LOS ANGELES	PEÑA	BORRO	3
1095950888	EMILY	SAMARA	RIVERA	REYES	3
1065909475	JHON	JAIDER	ROPERO	CARRILLO	3
1139126488	JHON	EMANUEL	SANCHEZ	FONSECA	3
1097305823	JUAN	JOSE ANDRES	SANCHEZ	PABON	3
1099427497	CHRISTOPHER		ALARCON	CARREÑO	4
1097134244	EMILY	SOFIA	ALVAREZ	CORREA	4
1098131835	DYLAN	ANDRES	ARDILA	BAUTISTA	4
1030196028	ZAIRA		AYALA	PEREZ	4
1097204728	JONATHAN	ALEXIS	BAUTISTA	CANTILLO	4
1077474400	JADY	ISABELLA	CASTRILLON	LONDOÑO	4
1097130300	MAIRA	ALEJANDRA	CRISTANCHO	ORTIZ	4
1157966489	SARITH	DAYANA	DIAZ	CONDE	4
1232888431	VALERIA	SALOME	DUARTE	DIAZ	4
6689191	JORGE	LUIS	GODOY	CABEZA	4
1051676354	AARON	MATHIAS	GUTIERREZ	GALVIS	4
6818142	ANDREIBER	JOSUE	MARTINEZ	VILLARROEL	4
1083001687	YESID	ANDRES	MEJIA	BUELVAS	4
1097125289	JEYCOL	SMIT	MONTOYA	VERGEL	4
1065011809	ARIADNA		MUÑOZ	LOPEZ	4
1139127692	ZUNEM	AHYTANA	NUÑEZ	MORA	4
1139127668	JHOAN	STEVEN	ORTIZ	MENDOZA	4
1097127502	JEIMY	SALOME	QUIÑONES	SIERRA	4
1098795985	ALYD	JOHANNA	RINCON	ROJAS	4
1553357	SAMUEL	ANDRES	RIVAS	CORVACHO	4
1139127729	JAMES	DAVID	RODRIGUEZ	VALDERRAMA	4
1139127595	ZULAY	STEPHANIE	RUEDA	RUEDA	4
1097306319	ERICK	SANTIAGO	SAAVEDRA	GOMEZ	4
1139125716	KAROL	YULIETH	SUAREZ	PEREZ	4
1116502857	BRANDO	JEFREN	TOBAR	SANCHEZ	4
1139126083	DANIEL	FELIPE	TORRADO	TORRADO	4
1139126965	MAICOL	STIVEN	VARGAS	GARCIA	4
1097126506	VICTOR	MANUEL	VEGA	RAMIREZ	4

25939

VIGENTE". GRUPO 1

CD: OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.41 SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL PAE

ACTIVIDADES DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

ABRIL 2025

UT NUTRIPAE 25

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

Educación

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

PAE

25940

INFORME No.4 ABRIL 2025

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

OBLIGACION JURIDICO No.42 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Suscribir con el supervisor las actas mensuales de la ejecución y rendir informe de resultados.

ANEXO No.53

✓ Acta de ejecución del mes anterior (Acta No.3 marzo de 2025)

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

25941

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	VERSIÓN: 3.0	PÁG. DE. 1 4
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA	ACTA DE PAGO PARCIAL N. 03	CÓDIGO: F-GSEP-4300-76,13-I01.05. F02	

GRADO DE RESPONSABILIDAD			
Mediante la suscripción de la presente acta, el supervisor y el comitente vendedor (Unión Temporal NUTRIPAE 25), asume plena responsabilidad por la veracidad de la información en ella contenida.			
INFORMACIÓN GENERAL DEL CONTRATO			
COMITENTE VENDEDOR	**UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25 NIT 901.900.655- 4**	**SUPERVISORA**	**ALIX CECILIA CHINCHILLA RUEDA**
CONTRATO NUMERO	**Contrato No 276**	**FECHA**	**27 DICIEMBRE DE 2024**
OBJETO DEL CONTRATO			
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**			
TIPO DE CONTRATO:		**CONTRATO DE SUMINISTROS DERIVADOS DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA No. SE-LP-002-2024**	
Certificado de Disponibilidad Presupuestal		**Certificado de Registro Presupuestal**	
Numero:	288	**Numero:**	112
Fecha:	17/01/2025	**Fecha:**	17/01/2025

GARANTÍAS CONTRATO			
Póliza		**Seguridad Social**	
Numero:	**I) CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL** Póliza No. 37-44-101043953, Amparos: - **Cumplimiento del contrato.** Vigencia del 27-12-2024 al 06-02-2026. - **Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales** Vigencia del 27-12-2024 al 06-08-2028. - **Calidad del Servicio.** Vigencia del 27-12-2024 al 06-02-2026 **II) CUMPLIMIENTO RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL** Póliza No. 37-40-101028234, Amparos: **-Predios, labores y operaciones.** Vigencia del 27-12-2024 al 06-08-2025 **-Contratista y subcontratista** Vigencia del 27-12-2024 al 06-08-2025 **-Vehículo Propios y no propios** Vigencia del 27-12-2024 al 06-08-2025 **III) CUMPLIMIENTO EN FAVOR DE ENTIDADES PARTICULARES** Póliza No 37-40-101028234, Amparos: **-Responsabilidad Civil Patronal** Vigencia del 27-12-2024 al 06-08-2025 **-Daño emergente y Lucro Cesante** Vigencia del 27-12-2024 al 06-08-2025 **-Perjuicios Extra-Patrimoniales** Vigencia del 27-12-2024 al 06-08-2025	**EPS, PENSIÓN, ARL, APORTES PARAFISCALES**	Certificación por parte de la **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25**, expedida el 02 de mayo de 2025 por **ELISETH SUSANA CLAVIJO CASTRO** identificado con **CC N. 37.180.519** de Ocaña, apoderada mediante poder especial de fecha **13 de marzo del 2025** por la Representante Legal **MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO** identificado con **CC N. 1,098.604.325** de Bucaramanga y **WILLIAM VARGAS AVILA** identificado con **CC N. 79.624.958** de Bogotá D.C, **TP 86620 - T** y certificado de la Junta Central De Contadores de fecha 05 de marzo de 2025.
Aseguradora:	SEGUROS DEL ESTADO		

25942

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	VERSIÓN: 3.0	PÁG. DE. 2 4
MUNICIPIO DE Bucaramanga	ACTA DE PAGO PARCIAL N. 03	CÓDIGO: F-GSEP-4300-76,13-I01.05. F02	

Estampillas Caja de Previsión: ------				Estampillas Instituto Municipal de Cultura y Turismo: ----			
Gaceta Municipal	Aplica	Si		No: ----------	Fecha: ----------	Valor: ----------	
		No	X				
ADICIONAL							
Valor del adicional:				Número	----	Fecha	----
CDP No	-----	Fecha	------	RP No	----	Fecha	----
Póliza				Seguridad Social			
Numero:	----			EPS:	------		
Fecha:	----			Pensión:	------		
Aseguradora:	----			Riesgos:	------		
Estampillas Caja de Previsión:				Estampillas Instituto Municipal de Cultura y Turismo:			
----------				----------			

Valor de la operación:	DIECISÉIS MIL SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL CIENTO VEINTE PESOS (**$16.779.210.120,00**) M/CTE.				
Forma de Pago	El contratante (Municipio de Bucaramanga) pagará al proveedor (Unión Temporal Nutripae 25) los suministros contratados de la siguiente manera: A través de Actas Parciales Mensuales, para lo cual, el pago se efectuará dentro de los treinta (30) días siguientes a la aprobación de la totalidad de documentos requeridos para el pago de acuerdo con el número de raciones efectivamente suministradas a las instituciones educativas con corte al último día calendario escolar de cada mes, previa aprobación de la supervisión y del equipo de apoyo a la misma, para lo cual deberá tener en cuenta: 1. El valor unitario tanto para la modalidad de complemento alimentario (Ración Industrializada) como para los almuerzos (Ración Preparada en sitio) y complemento alimentario COM_JM/JT (Ración preparado en sitio) llevan incluidos los costos directos e indirectos que ocasione la ejecución del contrato. 2. Toda factura o cuenta de cobro que sea presentada debe contener como anexos: Certificación emitida por el Interventor o supervisor del contrato (sólo en caso de no existir contrato de interventoría) donde conste el número de raciones efectivamente suministradas, así como las evidencias del pago de parafiscales (SENA, ICBF, CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR), pago de aportes a seguridad social Salud, Pensiones y Riesgos Laborales del mes correspondiente al pago que se efectúa, certificado de contador por el pago de la seguridad social con copia de cédula del contador y copia de la tarjeta profesional y debe anexar certificación de la escuela de contadores con vigencia no menor a tres (3) meses, informe de Interventoría firmado por el representante legal de la interventoría o por el supervisor del contrato, informe de cumplimiento de obligaciones con sus respectivos anexos debidamente firmado por el representante legal del comitente vendedor. La no presentación de las cuentas de cobro y sus anexos de la manera debida exonera al comitente comprador del pago de intereses moratorios. 3. Para la ejecución de la negociación el comitente comprador, ha determinado la imposición de descuentos con ocasión de hechos relacionados con la cantidad, calidad y oportunidad en la entrega de los bienes y la prestación del servicio, a fin de requerir al comitente vendedor al correcto y oportuno cumplimiento de sus obligaciones, los cuales de antemano son aceptados por el comitente vendedor que resulte adjudicatario en la negociación, los cuales, se definen a continuación: El comitente comprador acorde con los informes de supervisión tendrá la facultad de realizar descuentos al pago mensualizado cuando el comitente vendedor no realice la entrega de la ración completa acorde a lo estipulado en las minutas patrón y la derivación, siempre que sea violatorio de los rangos de tolerancia en gramajes establecidos. Para la aplicación de descuentos se deberá atender a lo establecido en presente informe de obligaciones del PLIEGO DE CONDICIONES - LICITACIÓN PÚBLICA SE-LP-002-2024.				
Aplica cuenta	Si ☐ No ☐	Ahorros ☒ Corriente ☐	**Número:**	Banco BBVA, cuenta ahorros EM N.0833000738 - NIT 901.900.655 – 4.	
Duración del contrato:	CIENTO VEINTE DÍAS (120) DÍAS CALENDARIO ACADÉMICO DE LA VIGENCIA 2025				
Jefe de la Dependencia Gestora:	**MARTHA CECILIA GUARIN LIZCANO** **SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL**				

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	VERSIÓN: 3.0	PÁG. DE. 3 4
	ACTA DE PAGO PARCIAL N. 03	CÓDIGO: F-GSEP-4300-76,13-I01.05. F02	

Fecha de inicio del contrato:	20	de	enero	de	2025
Fecha de terminación del contrato:	06/08/2025 - CIENTO VEINTE DÍAS (120) DÍAS CALENDARIO ACADÉMICO DE LA VIGENCIA 2025				

Valor a pagar: $2.475.447.858,00 DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHOPESOS MCTE.

Se tiene en cuenta certificación suscrita por la Dra. Alex Cecilia Chinchilla Rueda identificada con cédula de ciudadanía N. 37.324.236 en calidad de supervisora durante el período de ejecución, en lo relacionado con el período correspondiente al 01 de marzo al 31 de marzo del 2025, documento a través del cual avala y certifica el cumplimiento de las obligaciones derivadas de la negociación del contrato No 276 del 27 de diciembre del 2024 a nombre de la Unión Temporal **NUTRIPAE 25** Derivados del Proceso de Licitación Pública No. **SE-LP-002-2024** celebrado entre la Secretaría de Educación del Municipio de Bucaramanga del presente documento y demás documentos contractuales relacionados con el pago.

Así las cosas, el presente asunto corresponde al pago No. 03 contando desde el día 01 de marzo al 31 de marzo de 2025. Factura de pago al Banco BBVA, cuenta ahorros EM N.0833000738 a favor de la UT NUTRIPAE 25 - NIT 901.900.655 – 4.

No RP	CODIGO RUBRO	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
332	2.3.2.02.02.006.2024580010146.1.2201079.633 93.221201.213	OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADAS	$ 1.134.219.418,00
332	2.3.2.02.02.006.2024580010146.1.2201079.633 93.221201.201	OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADAS	$ 1.341.228.440,00

$2.475.447.858,00 DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHOPESOS MCTE.

PARAFISCALES

Certificación por parte de la Unión Temporal **NUTRIPAE 25**, expedida el 02 de mayo del 2025 suscrita por **ELISETH SUSANA CLAVIJO CASTRO** identificado con CC N. 37.180.519 de **Ocaña** en calidad de apoderada del representante Legal **MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO** identificado con CC. N. 1.098.604.325 de Bucaramanga de la **U.T NUTRIPAE 25**. Otorgado mediante poder especial de la fecha 13 de marzo del 2025, autenticado en la notaría Séptima de Cúcuta – Norte de Santander en la cual se adjunta en la presenta acta y **WILLIAM VARGAS AVILA** identificado con **CC N. 79.624.958** de Bogotá D.C, **TP 86620 - T** y certificado de la Junta Central de Contadores de fecha 06 de marzo de 2025.

APORTES		
APORTES A SALUD (4%)		
APORTE A SALUD	**PERIODO DE COTIZACIÓN**	Febrero 2025 – marzo 2025 Marzo 2025 – abril 2025
	FECHA DE PAGO	21/03/2025 11/04/2025
	No. PLANILLA	2911400 - Operador ASOPAGOS SA 33151715 - Operador ASOPAGOS SA
	IBC	IBC variable de acuerdo con el concepto - Planilla anexa.
	COTIZACIÓN	$9.416.600 $9.518.900
	EPS	Administradores (Sanitas, EPS Sura, Coosalud, EPS-S Coosalud, Salud Mia Famisanar, nueva EPS SA, Nueva EPS S.A. Mov., Salud Total, MIN002 - ADRES.)
APORTES A PENSIÓN (16%)		
APORTE A PENSIÓN	**PERIODO DE COTIZACIÓN**	Febrero 2025 – marzo 2025 Marzo 2025 – abril 2025
	FECHA DE PAGO	21/03/2025 11/04/2025
	No. PLANILLA	2911400 - Operador ASOPAGOS SA 33151715 - Operador ASOPAGOS SA
	IBC	IBC variable de acuerdo con el concepto - Planilla anexa.
	COTIZACIÓN	$45.779.300 $45.801.900
	AFP	Administradores (Colpensiones, Porvenir, Colfondos, Protección).

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	VERSIÓN: 3.0	PÁG. DE. 4 4
	ACTA DE PAGO PARCIAL N. 03	CÓDIGO: F-GSEP-4300-76,13-I01.05. F02	

APORTES RIESGOS LABORALES: ARL SURA (VARIABLE SEGÚN OCUPACIÓN)		
APORTE RIESGOS LABORALES	PERIODO DE COTIZACIÓN	Febrero 2025 – marzo 2025 Marzo 2025 – abril 2025
	FECHA DE PAGO	21/03/2025 11/04/2025
	No. PLANILLA	2911400 - Operador ASOPAGOS SA 33151715 - Operador ASOPAGOS SA
	IBC	IBC variable de acuerdo con el concepto - Planilla anexa.
	COTIZACIÓN	$5.365.500 $5.283.200
	ARP	Administrador ARL SURA.

Mediante la presente acta de ejecución de la negociación, y en virtud de las disposiciones del contrato **No 276** del 27 de diciembre del 2024, Derivados del Proceso de Licitación Pública No. **SE-LP-002-2024** celebrado entre la Secretaría de Educación del Municipio de Bucaramanga, no se evidencia penalizaciones por parte de los diferentes componentes del equipo de supervisión del programa de alimentación escolar "PAE".

Con lo anterior se confirma el cumplimiento de lo establecido en la forma de pago y se verifica que el operador, representado por la Unión Temporal **NUTRIPAE 25**, ha soportado de manera adecuada sus obligaciones contractuales.

Se adhiere y anula estampilla.

Para constancia de lo anterior, firman la presente acta los que en ella intervinieron a los siete (07) días del mes de mayo de dos mil veinticinco (2025).

ALIX CECILIA CHINCHILLA RUEDA
SUPERVISORA

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
ELISETH SUSANA CLAVIJO CASTRO
APODERADA DEL REPRESENTANTE LEGAL
OPERADOR GRUPO 1
CONTRATISTA - PROVEEDOR

Anexo: Aprobación de póliza de cumplimiento en favor de entidades estatales No 37-44-101043953 Seguros del estado.
Aprobación de póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual No. 37-40-101028234 Seguros del estado.
Aprobación de póliza de Cumplimiento en favor de entidades Particulares N. 37-40-101028234 Seguros del estado.
Planilla Seguridad Social febrero – marzo N. 32911400 (21/03/2025) marzo – abril N. 33151715 (11/04/2025).
Estampilla Pro - hospital N. 2502500274100
Certificación de cumplimiento suscrita por la Supervisora del contrato PAE.
Certificación del Representante Legal y Contador UT NUTRIPAE 25 sobre pago de parafiscales del día 02/05/2025

Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Aileen Ramírez Pérez - CPS 4191
Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Yurley Biviana Rueda Hernández - CPS 4198
Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Margie Karely Torres Montilla - CPS 4193
Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Olga Lucia Cepeda Garcia - CPS 4185
Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Efraín Quintero Barreto- CPS 4195

Proyectó y Revisó Aspectos de Coordinador: Camilo Andrés Rueda – CPS 509
Proyectó y Revisó Aspectos de Cobertura: Dany Pascual Gómez Sánchez - CPS 1849
Proyectó y Revisó Aspectos Jurídicos: Natalia Gómez Carvajal - CPS 4187

25945

Alcaldía de Bucaramanga	**ACTA DE EJECUCIÓN PARCIAL DE OPERACIÓN DERIVADA DEL INSTRUMENTO DE BOLSA DE PRODUCTOS**	Código: F-GJ-1140-238,37-094
		Versión: 0.0
		Fecha aprobación: Junio-28-2021
		Página **1** de **4**

DATOS DE LA OPERACIÓN		
DEPENDENCIA	Secretaría de Educación / Programa de Alimentación Escolar "PAE"	
ACTA No.	03	
FECHA DEL ACTA	07 de mayo del 2025	
No. DE CONTRATO	276	
FECHA DEL CONTRATO.	27 de diciembre de 2024	
TIPO DE CONTRATO	CONTRATO DE SUMINISTROS	
NOMBRE DEL CONTRATISTA	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	
OBJETO DE LA OPERACIÓN	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	
CONTRATANTE	MUNICIPIO DE BUCARAMANGA NIT 890.201.222-0	
CONTRATISTA	NOMBRE	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
	C.C/ NIT	901.900.655 - 4
REPRESENTANTE LEGAL	NOMBRE	MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO
	C.C	1.098.604.325
ORDENADOR DEL GASTO	NOMBRE	MARTHA CECILIA GUARIN LIZCANO
	CARGO	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL
	C.C	63.395.647
SUPERVISOR O INTERVENTOR	NOMBRE	ALIX CECILIA CHINCHILLA RUEDA
	C.C	37.324.236
VALOR DE LA OPERACIÓN	**DIECISÉIS MIL SETECIENTOS SETENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS DIEZ MIL CIENTO VEINTE PESOS ($16.779.210.120,00) M/CTE.**	
VALOR ADICIONADO	CERO (0)	
ANTICIPO O PAGO ANTICIPADO OPERACIÓN	CERO (0)	
CDP	NÚMERO: 288	
	FECHA: 17/01/2025	
CDP ADICIONAL	NÚMERO: -------	
	FECHA: -------	
RP	NÚMERO: 112	
	FECHA: 17/01/2025	
RP ADICIONAL	NÚMERO: -------	
	FECHA: -------	
PLAZO DE EJECUCIÓN DE LA OPERACIÓN	Fecha de Inicio	20 DE ENERO DE 2025
	Fecha de Finalización:	06/08/2025 - CIENTO VEINTE DÍAS (120) DÍAS CALENDARIO ACADÉMICO DE LA VIGENCIA 2025.
	Nueva fecha de terminación:	----------
	Duración:	CIENTO VEINTE DÍAS (120) DÍAS CALENDARIO ACADÉMICO DE LA VIGENCIA 2025.

25946

Alcaldía de Bucaramanga	ACTA DE EJECUCIÓN PARCIAL DE OPERACIÓN DERIVADA DEL INSTRUMENTO DE BOLSA DE PRODUCTOS	Código: F-GJ-1140-238,37-094
		Versión: 0.0
		Fecha aprobación: Junio-28-2021
		Página **2** de **4**

MODIFICACIONES DE LA OPERACIÓN

Tipo de modificación	No.	Tiempo	Fecha inicial	Fecha Final
Suspensiones	------	----------	----------	----------
Prórrogas	------	----------	----------	----------
Tipo de modificación	**No.**	**Fecha de la adición**	**Valor adicionado**	**Valor total del contrato**
Adiciones	------	----------	----------	----------
Otras modificaciones	**No.**	**Fecha de la modificación**	**Observaciones**	
Cesión/ Otros/ Aclaraciones	------	----------	----------	

GARANTÍAS PRESENTADAS PARA LA EJECUCIÓN DE LA OPERACIÓN

Aseguradora	Amparo	No. Póliza	Vigencia		Valor Asegurado
			Desde	Hasta	
SEGUROS DEL ESTADO	I) CUMPLIMIENTO ENTIDAD ESTATAL - Cumplimiento del contrato. - Pago de salarios, prestaciones sociales e indemnizaciones laborales. - Calidad del Servicio. -	37-44-101043953	27-12-2024 27-12-2024 27-12-2024	06-02-2026 06-08-2026 06-02-2026	$3.355.842.024,00 $ 838.960.506,00 $3.355.842.024,00
	II) CUMPLIMIENTO RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRA CONTRACTUAL -Predios, labores y operaciones -Vehículo Propios y no propios -Contratista y subcontratista	37-40-101028234	27-12-2024 27-12-2024 27-12-2024	06-08-2025 06-08-2025 06-08-2025	$ 838.960.506,00 $ 838.960.506,00 $ 838.960.506,00
	III)CUMPLIMIENTO PARTICULAR -Responsabilidad Civil Patronal. -Daño emergente y Lucro Cesante. -Perjuicios Extra-Patrimoniales	37-42-101028234	27-12-2024 27-12-2024 27-12-2024	06-08-2025 06-08-2025 06-08-2025	$ 838.960.506,00 $ 838.960.506,00 $ 838.960.506,00

FECHA APROBACIÓN DE PÓLIZAS: 30/12/2024

DATOS PARA PAGO DE LA OPERACIÓN

PERIODO DE COBRO: DESDE: 01 – 03 – 2025.
HASTA: 31 – 03 – 2025.

VALOR A COBRAR

$2.475.447.858,00

DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHOPESOS MCTE.

correspondiente al pago **No. 03** Contando desde el día 01 de marzo al 31 de marzo de 2025. Factura de pago a favor de la UT NUTRIPAE 25 - NIT 901.900.655 – 4, al banco BBVA, cuenta ahorros EM N.0833000738La fuente de financiación para afectar esta cuenta son las siguientes:

No RP	CODIGO RUBRO	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
112	2.3.2.02.02.006.2024660010146.1.220107G.633 03.221201.213	OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADAS	$ 1.134.219.418,00
113	2.3.2.02.02.006.2024660010146.1.220107G.633 03.221201.201	OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADAS	$ 1.341.228.440,00

ANTICIPO AMORTIZADO: CERO (0)

25947,

PAGO DE LA SEGURIDAD SOCIAL

Certificación por parte de la Unión Temporal **NUTRIPAE 25**, expedida el 02 de mayo del 2025 suscrita por **ELISETH SUSANA CLAVIJO CASTRO** identificado con CC N. 37.180.519 de **Ocaña** en calidad de apoderada del representante Legal **MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO** identificado con CC. N. 1.098.604.325 de Bucaramanga de la **U.T NUTRÍPAE 25**. Otorgado mediante poder especial de la fecha 13 de marzo del 2025, autenticado en la notaría Séptima de Cúcuta – Norte de Santander en la cual se adjunta en la presenta acta y **WILLIAM VARGAS AVILA** identificado con **CC N. 79.624.958** de Bogotá D.C, **TP 86620 - T** y certificado de la Junta Central de Contadores de fecha 05 de marzo de 2025.

PERIODO COTIZACIÓN	FECHA DE PAGO	Nro. PLANILLA INTEGRADA	INGRESO BASE DE COTIZACIÓN
FEBRERO - MARZO	21/03/2025	32911400 - Operador ASOPAGOS SA	IBC VARIABLE DE ACUERDO AL CONCEPTO A LIQUIDAR
MARZO - ABRIL	11/04/2025	33151715 - Operador ASOPAGOS SA	IBC VARIABLE DE ACUERDO AL CONCEPTO A LIQUIDAR
ENTIDAD PROMOTORA DE SALUD		**ADMINISTRADORA DE FONDO DE PENSIONES**	**ADMINISTRADORA DE RIESGOS LABÓRALES**
SEGÚN PLANILLA FEBRERO - MARZO		**SEGÚN PLANILLA FEBRERO - MARZO**	**SEGÚN PLANILLA FEBRERO - MARZO**
$9.416.600		$45.779.300	$5.365.500
SEGÚN PLANILLA MARZO - ABRIL		**SEGÚN PLANILLA MARZO - ABRIL**	**SEGÚN PLANILLA MARZO - ABRIL**
$9.518.900		$45.801.900	$5.283.200

CONSTANCIAS

1. En la ciudad de Bucaramanga, se reunieron **ALIX CECILIA CHINCHILLA RUEDA** quien actúa en nombre y representación del **MUNICIPIO DE BUCARAMANGA** en calidad de Supervisora, y por otra parte **ELISETH SUSANA CLAVIJO CASTRO** identificada con **CC. N. 37.180.519** de Ocaña, en calidad de apoderada del representante legal **MANUEL FERNANDO LEON CASTILLO** identificado con **CC N. 1.098.604.325** de Bucaramanga, quien actúa en nombre y representación de la **UT NUTRIPAE 25**, otorgando mediante poder especial de fecha 13 de marzo del 2025, autenticado en la notaría Séptima de Cúcuta – Norte de Santander, para asistirlo en todos los actos administrativos, tramitar informes, cuentas, adicionales, otros si y/o cualquier otro documento adicional solicitado por la entidad para el desarrollo del contrato No 276 del 27 de diciembre del 2024 del programa de alimentación escolar del municipio de Bucaramanga del año 2025 con el fin de entregar y recibir el informe de avance de ejecución de operación.
2. El Contratista acreditó el pago de la seguridad social integral, efectuado mediante las planillas y certificación relacionada en donde se confirma que este fue realizado dentro de los plazos establecidos y cumpliendo con las obligaciones contractuales y normativas vigentes.
3. En virtud de las disposiciones del **contrato No 276 del 27 de diciembre del 2024**, Derivados del Proceso de **Licitación Pública No. SE-LP-002-2024**, el contratante no se evidencia penalizaciones por parte de los diferentes componentes del equipo de supervisión del programa de alimentación escolar "PAE.
4. El Contratista ha ejecutado las actividades estipuladas en la operación celebrada, de acuerdo con las especificaciones técnicas establecidas, según el informe de cumplimiento de obligaciones del **Contrato No. 276 del 27 de diciembre de 2024**. Cabe aclarar que, en relación con las obligaciones de la fase operacional **No. 43 y 44 del componente financiero**, el operador manifestó que la información correspondiente a los soportes de egresos e ingresos relacionados con estas actividades se encuentra disponible en la sede principal de la **UT NUTRIPAE 25**, donde podrá ser revisada en cualquier momento durante una visita en sitio. Sin embargo, dicha documentación **no será entregada como soporte adicional**. Las actividades mencionadas fueron aprobadas por el Supervisor o Interventor del contrato.
5. El Supervisor o Interventor autoriza el pago de las actividades realizadas, de acuerdo con el siguiente detalle:

Valor ejecutado en la presente acta:	**$2.475.447.858,00** DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHOPESOS MCTE.
Valor IVA:	CERO (0)
Menos amortización del anticipo/ Menos pago anticipado o descuentos derivados de Comités arbitrales de la Bolsa Mercantil de Colombia.	CERO (0)
Valor bruto ejecutado a pagar.	**$2.475.447.858,00** DOS MIL CUATROCIENTOS SETENTA Y CINCO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS CINCUENTA Y OCHOPESOS MCTE.

25948

Alcaldía de Bucaramanga	ACTA DE EJECUCIÓN PARCIAL DE OPERACIÓN DERIVADA DEL INSTRUMENTO DE BOLSA DE PRODUCTOS	Código: F-GJ-1140-238,37-094
		Versión: 0.0
		Fecha aprobación: Junio-28-2021
		Página 4 de 4

Se adhiere y anula estampilla(s):

ESTAMPILLA	No.	VALOR
Pro - hospital	2502500274100	$4.800
Ordenanza 012/2005	2502500274100	$ 480

6. De conformidad con el Estado presupuestal del contrato, las certificaciones emitidas por el Supervisor, y los comprobantes de egreso emitidos por la Tesorería del municipio de Bucaramanga, el Balance Financiero de la operación es la siguiente:

CONCEPTO			VALORES
Valor Inicial vigencia 2025			$16.779.210.120,00
Valor Anticipo / Pago Anticipado			0,00
Valor Total vigencia 2025			**$16.779.210.120,00**
Valor amortizaciones a la presente Acta			0,00
	PERIODO	No. COMPROBANTE	VALOR
PAGOS REALIZADOS A LA FECHA DE LA PRESENTE ACTA	Acta Parcial N.01	No. 2503002311	$ 692.580.941,00
	Acta Parcial N.02	No. 2504001900	$ 2.293.199.641,00
Valor Total Pagado o Causado a la Fecha			**$2.985.780.582,00**
Subtotal a pagar contra la presente acta (Acta Parcial N.03)			$ 2.475.447.858,00
Valor Amortización contra la presente acta			$ 000
Valor bruto a pagar contra la presente acta			$ 2.475.447.858,00
Valor total Ejecutado vigencia 2025			$ 5.461.228.440,00
Valor pendiente por ejecutar			**$11.317.981.680,00**

Para constancia de lo anterior, se suscribe la presente acta en Bucaramanga (Santander) a los siete (07) días del mes de mayo de dos mil veinticinco (2025).

ALIX CECILIA CHINCHILLA RUEDA
Municipio de Bucaramanga
Supervisor y/o Interventor

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
ELISETH SUSANA CLAVIJO CASTRO
Apoderada del Representante Legal
CONTRATISTA - PROVEEDOR

Anexo: Aprobación de póliza de cumplimiento en favor de entidades estatales No 37-44-101043953 Seguros del estado.
Aprobación de póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual No. 37-40-101028234 Seguros del estado.
Aprobación de póliza de Cumplimiento en favor de entidades Particulares N. 37-40-101028234 Seguros del estado.
Planilla Seguridad Social febrero – marzo N. 32911400 (21/03/2025) marzo – abril N. 33151715 (11/04/2025).
Estampilla Pro - hospital N. 2502500274100
Certificación de cumplimiento suscrita por la Supervisora del contrato PAE.
Certificación del Representante Legal y Contador UT NUTRIPAE 25 sobre pago de parafiscales del día 02/05/2025

Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Aileen Ramírez Pérez - CPS 4191
Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Yurley Bivlana Rueda Hernández - CPS 4196
Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Margie Karely Torres Montilla - CPS 4193
Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Olga Lucia Cepeda García - CPS 4189
Proyectó y Revisó Aspectos Financieros: Efraín Quintero Barreto- CPS 4195

Proyectó y Revisó Aspectos de Coordinador: Camilo Andrés Rueda – CPS 509
Proyectó y Revisó Aspectos de Cobertura: Dany Pascual Gómez Sánchez - CPS 1849
Proyectó y Revisó Aspectos Jurídicos: Natalia Gómez Carvajal - CPS 4187

Educación Alimentos para Aprender ALCALDÍA DE BUCARAMANGA PAE

25949

INFORME No.4 ABRIL 2025

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

OBLIGACION TÈCNICO/FINANCIERA No.43 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Disponer mensualmente y durante la ejecución del contrato, para la revisión de la supervisión, los siguientes documentos. A) carpeta de control de los Registros sanitarios de los productos que lo requieran y hayan sido propuestos en el ciclo de menús, de conformidad con la Resolución 2674 de 2013. b) carpeta de control mensual de pago a terceros (proveedores y acarreos) y a los manipuladores (salario, seguridad social, prestaciones económicas, parafiscales) y dotación personal para el desempeño laboral, entre otros asuntos resultantes de las relaciones laborales y contractuales que realicen los operadores. c) listado de personal vinculado al programa. D) carpeta de control de planes de mejoramiento resultantes de los hallazgos reportados en el proceso de monitoreo y control.

ANEXO No.54.1 TÉCNICO

- ✓ Formato Alimentos UAPA
- ✓ Resolución o consulta Invima
- ✓ Acta de inspección sanitaria de la planta (para los alimentos que aplique)

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

25950

		VERSIÓN:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC **Bucaramanga**

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 793.919.360,98 30,51%

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 241.993.429,00

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																	DATOS DE COMPRA				
MUNICIPIO DE OPERACIÓN	CLÚSTER DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA ZS MUNICIPIO/CUSTODIA/PUNTO DE DESCARGA	ATENDIDOS	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA CEDI PLANTA DE PROCESO	NÚMERO CELULAR PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA CEDI PLANTA DE PROCESO	RAZÓN SOCIAL CEDI MUNICIPIO/DEL OPERADOR/PROVEEDOR	CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	NO.MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CATEGORIZADO O DIVERSIFICADO/ PLANTA PROCESO (LEY 1355)	GRUPO DE ALIMENTOS Y ENERGÍA (Resolución 7678)	ALIMENTOS (Resolución 7678)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS ELABORADOS, TRANSFORMADOS O PROCESADOS	REGISTRO SANITARIO, PLANTA COMPUESTA O INTERMEDIA (DECRETA 60/ LEY 1355) PRODUCTOS PERECEDEROS, TRANSFORMADOS O PROCESADOS	FECHA EN QUE/OPERACIÓN DEL ACTIVO EN LA VISITA VISITA	CONCEPTO SANITARIO CRITICO VISITA DE QUEDA CERCA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO CONTRATADO (KG/L/UND)	CANTIDAD TOTAL COMPRADA (KG/L/UND)	UNIDAD DE MEDIDA TOTAL EN KG /UND (Kilogramos, Libras o Toneladas)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVALLE 23	900280834-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 14 - 36	BUCARAMANGA	CEDIS CAPITALES	3138350140	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	N/A	91351411-4	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	68001000	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 23 LOCAL 19	318 8756414	mauribuitrago@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	A_FRUTAS, B_VERDURAS, HORTALIZAS, C_TUBERCULOS, PLATANOS, D_LEGUMINOSAS, PROTEICOS, E_CEREALES, GRANOS, HARINAS, F_LACTEOS, DERIVADOS LACTEOS, G_CARNES, HUEVOS, H_AZUCARES, PANELA, MIEL, I_GRASAS, ACEITES, J_AGUA POTABLE, K_ALIMENTOS PROCESADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (en otra presentación física a cualquier opción): de consumo fresco y sales, cocido y subproducto, legumbres y leguminosas, diferentes, algún nutrientes, cocidos y comidas	VERDURAS	N/A	RUV SDS PROVEEDORES DE ALIMENTOS PERTENECIENTES DÓNDE FRUTAS, HORTALIZAS PRODUCTOS NO TIENEN VISITA PREVIA								
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVALLE 20	900280834-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 14 - 36	BUCARAMANGA	CEDIS CAPITALES	3138350140	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	N/A	91351411-4	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	68001000	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 20 LOCAL 23	318 8756414	mauribuitrago@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	A_FRUTAS, B_VERDURAS, HORTALIZAS, C_TUBERCULOS, PLATANOS, D_LEGUMINOSAS, PROTEICOS, E_CEREALES, GRANOS, HARINAS, F_LACTEOS, DERIVADOS LACTEOS, G_CARNES, HUEVOS, H_AZUCARES, PANELA, MIEL, I_GRASAS, ACEITES, J_AGUA POTABLE, K_ALIMENTOS PROCESADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (en otra presentación física a cualquier opción): de consumo fresco y sales, cocido y subproducto, legumbres y leguminosas, diferentes, algún nutrientes, cocidos y comidas	VERDURAS	N/A	RUV SDS PROVEEDORES DE ALIMENTOS PERTENECIENTES DÓNDE FRUTAS, HORTALIZAS PRODUCTOS NO TIENEN VISITA PREVIA								
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVALLE 18	900280834-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 14 - 36	BUCARAMANGA	CEDIS CAPITALES	3138350140	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	N/A	91351411-4	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	68001000	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 18 LOCAL 31	318 8756414	mauribuitrago@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	Sí	A_FRUTAS, B_VERDURAS, HORTALIZAS, C_TUBERCULOS, PLATANOS, D_LEGUMINOSAS, PROTEICOS, E_CEREALES, GRANOS, HARINAS, F_LACTEOS, DERIVADOS LACTEOS, G_CARNES, HUEVOS, H_AZUCARES, PANELA, MIEL, I_GRASAS, ACEITES, J_AGUA POTABLE, K_ALIMENTOS PROCESADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (en otra presentación física a cualquier opción): de consumo fresco y sales, cocido y subproducto, legumbres y leguminosas, diferentes, algún nutrientes, cocidos y comidas	VERDURAS	N/A	RUV SDS PROVEEDORES DE ALIMENTOS PERTENECIENTES DÓNDE FRUTAS, HORTALIZAS PRODUCTOS NO TIENEN VISITA PREVIA								
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVALLE 23	900280834-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 14 - 36	BUCARAMANGA	CEDIS CAPITALES	3138350140	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	N/A	91351411-4	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	68001000	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 18 LOCAL 36	318 8756414	mauribuitrago@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	A_FRUTAS, B_VERDURAS, HORTALIZAS, C_TUBERCULOS, PLATANOS, D_LEGUMINOSAS, PROTEICOS, E_CEREALES, GRANOS, HARINAS, F_LACTEOS, DERIVADOS LACTEOS, G_CARNES, HUEVOS, H_AZUCARES, PANELA, MIEL, I_GRASAS, ACEITES, J_AGUA POTABLE, K_ALIMENTOS PROCESADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (en otra presentación física a cualquier opción): de consumo fresco y sales, cocido y subproducto, legumbres y leguminosas, diferentes, algún nutrientes, cocidos y comidas	VERDURAS	N/A	RUV SDS PROVEEDORES DE ALIMENTOS PERTENECIENTES DÓNDE FRUTAS, HORTALIZAS PRODUCTOS NO TIENEN VISITA PREVIA								
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVALLE 23	900280834-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 14 - 36	BUCARAMANGA	CEDIS CAPITALES	3138350140	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	N/A	91351411-4	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	68001000	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 23 LOCAL 19	318 8756414	mauribuitrago@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	A_FRUTAS, B_VERDURAS, HORTALIZAS, C_TUBERCULOS, PLATANOS, D_LEGUMINOSAS, PROTEICOS, E_CEREALES, GRANOS, HARINAS, F_LACTEOS, DERIVADOS LACTEOS, G_CARNES, HUEVOS, H_AZUCARES, PANELA, MIEL, I_GRASAS, ACEITES, J_AGUA POTABLE, K_ALIMENTOS PROCESADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (en otra presentación física a cualquier opción): de consumo fresco y sales, cocido y subproducto, legumbres y leguminosas, diferentes, algún nutrientes, cocidos y comidas	VERDURAS	N/A	RUV SDS PROVEEDORES DE ALIMENTOS PERTENECIENTES DÓNDE FRUTAS, HORTALIZAS PRODUCTOS NO TIENEN VISITA PREVIA								
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVALLE 23	900280834-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 14 - 36	BUCARAMANGA	CEDIS CAPITALES	3138350140	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	N/A	91351411-4	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	68001000	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 23 LOCAL 19	318 8756414	mauribuitrago@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	A_FRUTAS, B_VERDURAS, HORTALIZAS, C_TUBERCULOS, PLATANOS, D_LEGUMINOSAS, PROTEICOS, E_CEREALES, GRANOS, HARINAS, F_LACTEOS, DERIVADOS LACTEOS, G_CARNES, HUEVOS, H_AZUCARES, PANELA, MIEL, I_GRASAS, ACEITES, J_AGUA POTABLE, K_ALIMENTOS PROCESADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (en otra presentación física a cualquier opción): de consumo fresco y sales, cocido y subproducto, legumbres y leguminosas, diferentes, algún nutrientes, cocidos y comidas	VERDURAS	N/A	RUV SDS PROVEEDORES DE ALIMENTOS PERTENECIENTES DÓNDE FRUTAS, HORTALIZAS PRODUCTOS NO TIENEN VISITA PREVIA								
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVALLE 23	900280834-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 14 - 36	BUCARAMANGA	CEDIS CAPITALES	3138350140	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	N/A	91351411-4	MAURICIO BUITRAGO MOSQUERA	68001000	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 23 LOCAL 19	318 8756414	mauribuitrago@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	A_FRUTAS, B_VERDURAS, HORTALIZAS, C_TUBERCULOS, PLATANOS, D_LEGUMINOSAS, PROTEICOS, E_CEREALES, GRANOS, HARINAS, F_LACTEOS, DERIVADOS LACTEOS, G_CARNES, HUEVOS, H_AZUCARES, PANELA, MIEL, I_GRASAS, ACEITES, J_AGUA POTABLE, K_ALIMENTOS PROCESADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (en otra presentación física a cualquier opción): de consumo fresco y sales, cocido y subproducto, legumbres y leguminosas, diferentes, algún nutrientes, cocidos y comidas	VERDURAS	N/A	RUV SDS PROVEEDORES DE ALIMENTOS PERTENECIENTES DÓNDE FRUTAS, HORTALIZAS PRODUCTOS NO TIENEN VISITA PREVIA								

25951

Aprender		VERSIÓN:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC Bucaramanga

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 793.019.260,58 MUNI

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 241.001.420,00

DESCRIPCIÓN DE LA OPERACIÓN PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																	REGISTRO DE COMPRAS					
NOMBRE DEL OPERADOR	CLASE DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA(S) SEDE(S) Y/O PLANTA(S) DE EMBARQUE	MUNICIPIO	NÚMERO TELEFÓNICO DE CONTACTO DE SEDE O DE PLANTA DE EMBARQUE	NÚMERO CELULAR DE CONTACTO DE SEDE O DE PLANTA DE EMBARQUE	RAZÓN SOCIAL DEL NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CLASE DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CONSTITUIDO A MENOS DE UNA (1) AÑO	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS EMPACADOS, ENVOLTURADOS O EMPACADOS	ALIMENTOS (PREPARADOS, PREPARE ALMACENADOS O REFRIGERADOS) SUMINISTRADOS - MARCA PRODUCTOS EMPACADOS, ENVOLTURADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUMINISTRO DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	DEMERITO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE HACE CONCEPTO	MES EN QUE SE PRESENTA LA COMPRA	ALIMENTOS ADQUIRIDOS EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE MEDIDA TOTAL EN EL MES (Kilo/Litro, Unidad o Porción)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	900399010-9	PREPARACIÓN EN SITIO	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	RAULICIO RAFFOLI MORENO	N/A	91.014.111-4	RAULICIO RAFFOLI MORENO	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ABASTOS DE BUCARAMANGA ANTIGUA 63 LOCAL 44	316 8750414	marcfurse@outlook.com	DISTRIBUCIÓN	No	A. FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, BULBOS Y TUBERCULOS, CRUDOS NO PELADOS, TROCEADOS, PICADOS, RALLADOS, PRECORTADOS, ENVASADOS O NO ENVASADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados sin otro tratamiento físico o cualquier químico de mínimo tiempo y otros como: y tubérculos, legumbres o leguminosas, Otro cerca algún material, huevos y cárnicos	VERDURAS	N/A	ACA 005 - PROCEDIMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS EMPACADOS, ENVOLTURADOS, PRODUCTOS NO PERMANENTES			ABRIL	MANZANA	1.000	KILOGRAMOS	$ 3.467.100,00
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	901399010-9	PREPARACIÓN EN SITIO	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	RAULICIO RAFFOLI MORENO	N/A	91.014.111-4	RAULICIO RAFFOLI MORENO	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ABASTOS DE BUCARAMANGA ANTIGUA 63 LOCAL 44	316 8750414	marcfurse@outlook.com	DISTRIBUCIÓN	No	A. FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, BULBOS Y TUBERCULOS, CRUDOS NO PELADOS, TROCEADOS, PICADOS, RALLADOS, PRECORTADOS, ENVASADOS O NO ENVASADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados sin otro tratamiento físico o cualquier químico de mínimo tiempo y otros como: y tubérculos, legumbres o leguminosas, Otro cerca algún material, huevos y cárnicos	PAPA	N/A	ACA 005 - PROCEDIMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS EMPACADOS, ENVOLTURADOS, PRODUCTOS NO PERMANENTES			ABRIL	PAPA	800	KILOGRAMOS	$ 800.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	902399010-9	PREPARACIÓN EN SITIO	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	RAULICIO RAFFOLI MORENO	N/A	91.014.111-4	RAULICIO RAFFOLI MORENO	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ABASTOS DE BUCARAMANGA ANTIGUA 63 LOCAL 44	316 8750414	marcfurse@outlook.com	DISTRIBUCIÓN	No	A. FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, BULBOS Y TUBERCULOS, CRUDOS NO PELADOS, TROCEADOS, PICADOS, RALLADOS, PRECORTADOS, ENVASADOS O NO ENVASADOS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados sin otro tratamiento físico o cualquier químico de mínimo tiempo y otros como: y tubérculos, legumbres o leguminosas, Otro cerca algún material, huevos y cárnicos	PAPA	N/A	ACA 005 - PROCEDIMIENTO DE ALIMENTOS REFRIGERADOS EMPACADOS, ENVOLTURADOS, PRODUCTOS NO PERMANENTES			ABRIL	PAPA	800	KILOGRAMOS	$ 1.760.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	903399010-9	PREPARACIÓN EN SITIO	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	LUIS FELIX BARAÑOA RUANO	BUCARAMANGA	CALLE 12 No 11 - 60	6372001170																			
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	904399010-9	PREPARACIÓN EN SITIO	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	BARRAGAN HERNANDEZ HERMOSA	3006161837340	1.018.971.493	BARRAGAN HERNANDEZ HERMOSA	BUCARAMANGA	CENTRO ABASTOS CARRERA 10 NRO 3	6306161874		EMPLEADOR Y PERSONAS	No	A. FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, BULBOS Y TUBERCULOS, CRUDOS NO PELADOS, TROCEADOS, PICADOS, RALLADOS, PRECORTADOS, ENVASADOS O NO ENVASADOS	Pulpas a partir de frutas o verduras las productos de 41.2 y 41.3	PULPA DE FRUTA EMPACADA	PIÑA - 2021/7/8 - 3254	28/06/2021	29/07/2021	REPORTADO EN SALUD BUCARAMANGA	ABRIL	PULPA DE GUANABANA X 1000	1.000 KILO	KILOGRAMOS	$ 9.000.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	905399010-9	PREPARACIÓN EN SITIO	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	BARRAGAN HERNANDEZ PEREIRA	3006161837340	1.018.971.493	SANTIAGO HERNANDEZ PEREIRA	BUCARAMANGA	CENTRO ABASTOS CARRERA 10 NRO 3	6306161874		EMPLEADOR Y PERSONAS	No	A. FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, BULBOS Y TUBERCULOS, CRUDOS NO PELADOS, TROCEADOS, PICADOS, RALLADOS, PRECORTADOS, ENVASADOS O NO ENVASADOS	Pulpas a partir de frutas o verduras las productos de 41.2 y 41.3	PULPA DE FRUTA EMPACADA	PIÑA - 2021/7/8 - 3254	28/06/2021	29/07/2021	REPORTADO EN SALUD BUCARAMANGA	ABRIL	PULPA DE TOMATE DE ARBOL X 1000	500 UNI	KILOGRAMOS	$ 4.500.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	906399010-9	PREPARACIÓN EN SITIO	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	1005 FRUTAS	3002161874-1	8372.222.244-9	LUIS RODRIGO BUITRAGO RUEDA	BUCARAMANGA	BARRIO EL PARQUE CENTRO ABASTOS	3186161830		EMPLEADOR Y PERSONAS	NO	A. FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, BULBOS Y TUBERCULOS, CRUDOS NO PELADOS, TROCEADOS, PICADOS, RALLADOS, PRECORTADOS, ENVASADOS O NO ENVASADOS	Pulpas a partir de frutas o verduras las productos de 41.2 y 41.3	PULPA DE FRUTA MORAS	PIÑA - 2021/8/28 - 3254	28/07/2021	29/07/2021	REPORTADO	ABRIL	PULPA DE MORA X 1000	600	KILOGRAMOS	$ 3.600.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	907399010-9	PREPARACIÓN EN SITIO	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	1005 FRUTAS	3002161874-1	8372.222.244-9	LUIS RODRIGO BUITRAGO RUEDA	BUCARAMANGA	BARRIO EL PARQUE CENTRO ABASTOS	3186161830		EMPLEADOR Y PERSONAS	NO	A. FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES INCLUIDOS HONGOS Y SETAS, BULBOS Y TUBERCULOS, CRUDOS NO PELADOS, TROCEADOS, PICADOS, RALLADOS, PRECORTADOS, ENVASADOS O NO ENVASADOS	Pulpas a partir de frutas o verduras las productos de 41.2 y 41.3	PULPA DE FRUTA MANGO	PIÑA - 2021/8/28 - 3254	28/07/2021	29/07/2021	REPORTADO	ABRIL	PULPA DE MANGO X 1000	1.000	KILOGRAMOS	$ 7.140.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 23	908399010-9	MODALIDAD MIXTA	CALLE 20 No 14 - 58	BUCARAMANGA	6334	3.002.014.43	SERVI ASEO TURYS DE COLOMBIA SA	8300888010-3	8.372.244.222 - 5	OLIVIA ARISTIZA RODRIGUEZ RUEDA	SANDALIPA	VIA 10 A 5 ALA CONTRIBUTIVA CENTRO NO 3	316 8491078		FABRICANTE Y PROVEEDOR	No	C. LEGUMBRES, LEGUMINOSAS Y PRODUCTOS VEGETALES PROTEICOS, DE ANTIOJOS, A EXCEPCIÓN DE HABAS, FRESCOS, CONGELADOS O NO, DE ANTIOJOS, A EXCEPCIÓN DE HABAS, SECOS, PELADOS O NO, EN COPOS, EN HARINA O EN EL GRUPO 3	Hortalizas frescas batidas o cualquier químico, procesado y/o fermentadas tipo aperitivo, yogurt, MPL, leche evaporada con Alfabetización	MIX QUESO	MIX-RECEPTOR-3(3)	2/07/2021	29/07/2021	REPORTADO	ABRIL	ENSALADA MIXTA AVENA O ARROZ	10.000	UNIDADES	$ 30.000.000,00

25952

		VERSIÓN:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC: Bucaramanga

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PNE: $ 783.019.243,18 46,41%

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PNE: $ 341.981.435,00

| IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE | | | | | | | DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS | | | | | | |

25953

	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
		CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC **Bucaramanga**

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 732.519.240,58 30,11%

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 241.921.429,88

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR ETC						DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS					
NOMBRE DEL OPERADOR	NIT/CC DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA SEDE PRINCIPAL Y/O PUNTO(S) DE ENTREGA	MUNICIPIO	NÚMERO PERSONAS DE CAPITAL EN SEDE PRINCIPAL Y/O PLANTA DE PREPARACIÓN	NÚMERO PERSONAS DE CAPITAL EN SEDES(S) Y/O PLANTA DE PREPARACIÓN	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	SEDE(S) DE ENTREGA	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CERTIFICADO O DENTRO RUTA DE ORIGEN (SI/NO)	GRUPO DE ALIMENTOS A NOMBRE (Resolución 2195)	ALIMENTOS (Resolución 2195)	ESTABLECIMIENTO MEDIOS DE APOYO ALIMENTOS SUMINISTRADOS, MANIPULADOS O EMPACADOS	ACUSTICO SANITARIOS, INTENSIDAD SUMINISTRADO O INTERVENCIÓN SANITARIAS DE APOYO, PREPARACIÓN, ENVASADOR, MANIPULADOS O EMPACADOS	RUTA DE SUMINISTRO/MEDIO AÉREA DE LA ÚLTIMA MILLA	DOMICILIO SUMINISTRO ENTREGA DE LA ÚLTIMA VUELTA	ENTREGAS QUE CUENTA SUMINISTRO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTOS COMPRADOS EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE CANTIDAD TOTAL EN EL MES (KG/gramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	CERO SEDES	MAURICIO BARRIOS NOVENO	N/A	91.000.011-1	MAURICIO BARRIOS NOVENO	BUCARAMANGA	CENTRAL DE GERSTIO DE BUCARAMANGA BODEGA LA LOCAL #1	318 3774414	mauricio@outlook.com	DISTRIBUCIÓN	No	A_ CRUTIVA_S (CARNES, PRODUCTOS, CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS, HUEVOS Y DERIVADOS) A_ACTIVA_ AZÚCAR, Y / O CEREALES _LEGUMINOSAS_ Y_ALIMENTARIAS_ A_AZÚCAR_SEMILLAS_ OLEAGINOSAS_ Y_HORTALIZAS_Y_RAÍCES(Sí/No)	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados: con otro ordenamiento físico o mezclas químicas; no incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos alimenticios, hongos y setas, raíces y tubérculos alimenticios, frescos o secos	3105104	N/A	RUTA DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS NATURALES (CERO) FRUTAS, HORTALIZAS PUEDEN NO TENER VISITA PREVIA			ABRIL	FRESA	10	KILOGRAMO	$ 50.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	MICROPROCESSA	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	CERO SEDES	DISTRIBUCIONES TECNOPYMES	N/A	91.173.824-5	LUIS MIGUEL SALAZAR	BUCARAMANGA	CALLE 28 No 1A - 58	6135307182	ventas@distribuciones-tecnopymes.com	DISTRIBUCIÓN	Sí/No	Derivados lácteos líquidos o cuajados: yogurt, kéfir, leche cuajada, con fermentación opcional	1105104	1105104	1105104			ABRIL	24.000 x 200 ML	5.000	UNIDADES	$ 4.720.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	CERO SEDES	SAS PRUT SAS	MEDELLÍN ANT.	900.123.456-1	LUIS MIGUEL BARRIOS OVIEDO	BUCARAMANGA	BODEGA 12 UNO 12 HOSPITAL ANDINO	6134567890	comercial@prut.co.com	PANIFICACIÓN Y EMPACADO	Sí/No	Pastas alimenticias secas, incluso cocidas o rellenas (de cualquier clase) o preparadas de otra forma, excepto las pastas alimenticias rellenas de productos de la partida 19.02	Pasta alimenticia rellena	1902.20.00.00 - 1902.30.00.00	1902.20.0000	PREFERIBLE	Sí/No	ABRIL	PASTA DE HARINA X KILO	KILO	KILOGRAMOS	$ 4.800.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	$ 30.000.000,00	ALIMENTACIÓN BUENOS MOMENTOS	CHIMÁ	901.000.123-7	CLIC STELLA MONTAÑEZ RUEDA	BUCARAMANGA	CALLE 28 No 1C - 58	3176556198	ventas@clicstellamontanez.com	PANIFICADORES O PUNTO FINO	Sí	Carne y productos de carne comestibles	CARNE DE RES BUFFALO	0201	0201.20.00.00	CENTRALIZADO CON VALIDACIONES	Sí/No	ABRIL	CHORIZO DE RES	3.000	KILOGRAMOS	$ 69.000.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	MICROPROCESSA	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	$ 30.000.000,00	ABOCADOS DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901.000.567-4	YOLANDA VILLAMIZAR VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 30 # 56 - 45	3176.000.000	ventas@villamizar.com	DISTRIBUCIÓN	Sí	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, en polvo y en trigón tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	RUTA DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS NATURALES (CERO) FRUTAS, HORTALIZAS PUEDEN NO TENER VISITA PREVIA			ABRIL	BANANO X 1000 KG	10.000	UNIDADES	$ 150.000.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	MICROPROCESSA	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	$ 30.000.000,00	ABOCADOS DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901.000.567-4	YOLANDA VILLAMIZAR VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 30 # 56 - 45	3176.000.000	ventas@villamizar.com	DISTRIBUCIÓN	Sí	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, en polvo y en trigón tipo de tratamiento químico	PALTA HASS MANO	N/A	RUTA DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS NATURALES (CERO) FRUTAS, HORTALIZAS PUEDEN NO TENER VISITA PREVIA			ABRIL	EMPAQUE X 500 GR	20.000	UNIDADES	$ 80.000.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	MICROPROCESSA	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	$ 30.000.000,00	ABOCADOS DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901.000.567-4	YOLANDA VILLAMIZAR VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 30 # 56 - 45	3176.000.000	ventas@villamizar.com	DISTRIBUCIÓN	Sí	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, en polvo y en trigón tipo de tratamiento químico	PALTA HASS MANO	N/A	RUTA DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS NATURALES (CERO) FRUTAS, HORTALIZAS PUEDEN NO TENER VISITA PREVIA			ABRIL	EMPAQUE X 500 GR	20.000	UNIDADES	$ 80.000.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	$ 30.000.000,00	ABOCADOS DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901.000.567-4	YOLANDA VILLAMIZAR VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 30 # 56 - 45	3176.000.000	ventas@villamizar.com	DISTRIBUCIÓN	Sí	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, en polvo y en trigón tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	RUTA DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS NATURALES (CERO) FRUTAS, HORTALIZAS PUEDEN NO TENER VISITA PREVIA			ABRIL	BANANO X 1000 KG	3.000	UNIDADES	$ 150.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	$ 30.000.000,00	ABOCADOS DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901.000.567-4	YOLANDA VILLAMIZAR VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 30 # 56 - 45	3176.000.000	ventas@villamizar.com	DISTRIBUCIÓN	Sí	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, en polvo y en trigón tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	RUTA DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS NATURALES (CERO) FRUTAS, HORTALIZAS PUEDEN NO TENER VISITA PREVIA			ABRIL	PIÑA X 1.000 KG	2.500	UNIDADES	$ 2.500.000,00
UNIÓN TEMPORAL NUTRIVAE 23	901039639-4	MICROPROCESSA	CALLE 28 No 1 A - 58	BUCARAMANGA	CERO CAPITALES	$ 30.000.000,00	ABOCADOS DE PRODUCTORES DE SANTANDER	N/A	901.000.567-4	YOLANDA VILLAMIZAR VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 30 # 56 - 45	3176.000.000	ventas@villamizar.com	DISTRIBUCIÓN	Sí	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, en polvo y en trigón tipo de tratamiento químico	N/A	N/A	RUTA DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS NATURALES (CERO) FRUTAS, HORTALIZAS PUEDEN NO TENER VISITA PREVIA			ABRIL	PIÑA X 1.000 KG	10.000	UNIDADES	$ 10.000.000,00

25954

Aprender	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN:
		CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC Bucaramanga

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 783.870.242,58 MIXTA

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 241.992.423,00

SUMINISTRO DE ALIMENTOS						DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	ESTATUS CREADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIVISIÓN DE ALCE BARRIOS Y/O PUNTOS DE ENTREGA	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO EN BODEGA Y/O PUNTO DE ENTREGA	NÚMERO CELULAR PERSONA DE CONTACTO EN BODEGA Y/O PUNTO DE ENTREGA	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CENTRO DE FABRICACIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR INCORPORADO A CENTRO PÚBLICO (SI/NO)	LÍNEAS DE ALIMENTOS Y SERVICIOS (Resolución 335)	ALIMENTOS (Resolución 335)	SELECCIÓN Y MANEJO DE LOS ALIMENTOS (ALMACENAMIENTO, TRANSFORMACIÓN O EMPAQUE)	REGISTRO SANITARIO, NÚMERO CONTRATO O AUTORIZACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS (VIGENTES, CADUCADOS, TRAMITANDOS O EMPACADOS)	FECHA DE ELABORACIÓN DEL ACTA DE LA ÚLTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ÚLTIMA VISITA	OBTENIDO QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA (KILO, UNIDAD, LITRO, ETC.)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	Sí	[illegible]	Harina y productos derivados similares	PRODUCTOS SECOS	09/2020	03/12/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	PROTEINA DE SOYA	8.832,75	KILOGRAMOS	$ 64.825.224,29
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	Sí	[illegible]	Queso Fresco (no maduradas)	QUESO FRESCO	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2023	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	QUESO FRESCO PEQUEÑO X 500 GR	300	KILOGRAMOS	$ 23.925.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Queso Fresco (no maduradas)	QUESO FRESCO	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2023	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	QUESO FRESCO PEQUEÑO X 500 GR	24	UNIDADES	$ 478.200,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Carnes de aves cocinadas de todas las partes	CARNES PROCESADAS REFRIGERADAS	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2023	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	CARNE PROCESADA X 500 GRAMOS - CAJA X 10 UNIDADES	44	UNIDADES	$ 14.960.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Frutas con tratamientos físicos o químicos distintos a los de la 5.1.1 a 5.1.5, 5.2.1, 5.2.2, 5.2.3, 5.3.1 a 5.3.7 se incluyen las frutas secas y frías	FRUTAS SECAS	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2023	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	BOLSA X 1.5 KG	12.432	KILOGRAMOS	$ 870.720,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Otras preparaciones que provengan de leche en polvo cruda destinada a la elaboración de alimentos para el consumo humano (ej. mezcla de leche en polvo, bebidas a base de leche)	BEBIDAS	RSA-0012/2022-0202	12/12/2023	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	POLVO DE LECHE X 25 KG	24.000	KILOGRAMOS	$ 2.520.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	Sí	[illegible]	Aceites vegetales, mantecas, grasas, grasas vegetales, aceites hidrogenados, aceites parcialmente hidrogenados y de origen vegetal	ACEITE DE SOYA 100%	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2023	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	ACEITE DE SOYA X 3000 ML	2.304	LITROS	$ 12.389.913,44
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Pastas alimenticias y fideos con o sin ovoingredientes (por ejemplo: sazonadas, rellenas, precocinadas o simplemente con o sin adición de huevo)	MACARRONICOS SECOS	RSA - 2012/2024 - 0202	01/12/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	MACARRONICOS PASTA X 250 GR	2.400	UNIDADES	$ 3.432.224,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Pastas alimenticias y fideos con o sin ovoingredientes (por ejemplo: sazonadas, rellenas, precocinadas o simplemente con o sin adición de huevo)	PESCADO MARINO	RSA - 2012/2024 - 0202	01/12/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	PASTA FIDEO X 250 GR	120	UNIDADES	$ 180.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	Sí	[illegible]	Productos de maíz	CEREALES	RSA - 2012/2024 - 0202	8/02/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	CHOCOLATE X 500 GR	60	UNIDADES	$ 360.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Arroz (con) entero o no, excepto el correspondiente grupo de leche entera "grasa"	CEREALES	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	ARROZ BLANCO X 500 GR	1.800	UNIDADES	$ 450.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Harina de trigo fortificada o no, excepto el grupo de arroz, semolina o sémola, harina de maíz (incluido [illegible]	PRODUCTOS SECOS	RSA - 2012/2022 - 0202	8/02/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	AVENA EN HOJUELA X 500 GR	2.112	UNIDADES	$ 3.421.920,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	No	[illegible]	Productos de maíz excepto los de harina, sémola o de grano entero, excepto el grupo de arroz, semolina o sémola, harina de maíz (incluido [illegible]	CEREALES	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	HOJUELAS DE MAIZ X 250 GR	600	UNIDADES	$ 1.260.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	Sí	[illegible]	Productos de harina, sémola o de grano entero, excepto el grupo de arroz, semolina o sémola, harina de maíz (incluido [illegible]	Mezclas con base de harina	CEREALES	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	MEZCLA PARA PANCAKE X 500 GR	1.200	UNIDADES	$ 1.680.000,00
UNION TEMPORAL NUTRIVE 23	[illegible]	PREPARADA EN SITIO	CALLE 29 No 24 - 28	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3165.303.40	CONFITERIA GUACHETA BUCARAMANGA SAS	N/A	901.804.45 - 1	ROMAN GUAVIS CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 29 No 43-14	6419.8054	[illegible]	DISTRIBUIDOR	Sí	[illegible]	Productos de harina, sémola o de grano entero, excepto el grupo de arroz, semolina o sémola, harina de maíz (incluido [illegible]	Mezclas con base de harina	CEREALES	RSA - 2012/2022 - 0202	12/12/2024	FAVORABLE	NO HAY	ENERO	MEZCLA PARA PANCAKE X 500 GR	1.200	UNIDADES	$ 1.680.000,00

25955

	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CÓDIGO: VIGENTE DESDE:

ETC Ruanaraya

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 783.819.340,50 38,51%

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 241.881.428,64

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE						DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																REGISTRO DE ENTREGA				
NOMBRE DEL OPERADOR	EQUIPO DEL OPERADOR	MUNICIPIO DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA SEDE ADMINISTRATIVA Y/O PLANTA DE PREPARACIÓN	MUNICIPIO	NÚMERO PERSONAS AL CONTRATO DE MODALIDAD Y/O PLANTA DE PREPARACIÓN	NÚMERO PERSONAS CONTRATO DE MODALIDAD Y/O PLANTA DE PREPARACIÓN	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR SUMINISTRADO A CENTRAL PÚBLICA (SI/NO)	ANEXO 1(2) ALIMENTOS A ENTREGAR (Resolución 7178)	ALIMENTOS (Resolución 7178)	DESIGNACIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS INVERSIONES, RACIONAMIENTO O PREPARACIÓN	NÚMERO CANTIDAD, UNIDAD MEDIDA DE LA RACIÓN ADICIONAL DE LOS PRODUCTOS (VERDURAS, PREPARACIONES O PREPARADOS	FECHA DE SUMINISTRO DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	NOMBRE SUMINISTRO ENTREGA EN LA ULTIMA VISITA	ESTADO QUE CUENTA ACTUALMENTE	MES DE QUE SE REALIZÓ LA ENTREGA	ALIMENTO ENTREGADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL ENTREGADA EN EL MES	UNIDAD DE CONTEO TOTAL ENVÍO MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL ENTREGADO EN EL MES
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CRA 6C 3A No 3-1 - 28	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	CENTRO ALIMENTARIO DE SANTANDER SAS	N/A	900.[illegible]-1	RUBIANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 28 No 11-30	3[illegible]	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	2- FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Tomates y otras vegetales frescos, tomates y otras vegetales frescos refrigerados o congelados, con otro tratamiento físico o químico, no incluye hongos y setas, raíces o tubérculos, leguminosas y leguminosas secas secas, papa frescas, cocida o servidas	PREPARACIÓN SITIO	Ración - 80/[illegible] - 2717	13/[illegible]/2025	[illegible]/2025	TOTAL	ABRIL	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 18 No 21 - 08	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	CENTRO ALIMENTARIO DE SANTANDER SAS	N/A	900.[illegible]-1	RUBIANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 21-11	3[illegible]	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Verduras no incluyen las de hortalizas y legumbres	ALMUERZO BASE BLANCO LAVADO	Ración - 80/[illegible] - 2717	8/[illegible]/2025	[illegible]/2025	TOTAL	ABRIL	[illegible]	1.[illegible]	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 18 No 11 - 14	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	CENTRO ALIMENTARIO DE SANTANDER SAS	N/A	900.[illegible]-1	RUBIANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 11-13	3[illegible]	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Verduras no incluyen las de hortalizas o legumbres	ALMUERZO TIPICO LA PAZ	Ración - 80/[illegible] - 2717	9/[illegible]/2025	[illegible]/2025	[illegible]	ABRIL	[illegible]	1.[illegible]	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 18 No 1 A - 14	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	CENTRO ALIMENTARIO DE SANTANDER SAS	N/A	900.[illegible]-1	RUBIANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 18 No 01-13	3[illegible]	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Ver chorizo a Nicolas	ARROZ ANTIOQUEÑO	Ración - 80/[illegible] - 2717	10/[illegible]/2025	[illegible]/2025	RECEPCIONADO EN SALUD BUCARAMANGA	ABRIL	[illegible]	1.[illegible]	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 19 No 1 A - 14	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	CENTRO ALIMENTARIO DE SANTANDER SAS	N/A	900.[illegible]-1	RUBIANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 19 No 01-14	3[illegible]	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Arroces entrara a incluirse a un acceso se incluye el arroz	CAMPESINO	[illegible]/2025	11/[illegible]/2025	[illegible]/2025	[illegible]	ABRIL	ARROZ X 500 GR	2.[illegible]	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 19 No 1 A - 28	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	CENTRO ALIMENTARIO DE SANTANDER SAS	N/A	900.[illegible]-1	RUBIANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 19 No 01-41	3[illegible]	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Arroces entrara a incluirse a un acceso se incluye el arroz	ARROZ ROJO JR	904-[illegible] - 2018	12/[illegible]/2025	[illegible]/2025	RECEPCIONADO EN SALUD BUCARAMANGA	ABRIL	PLUS X 500 GR	900	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 20 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	CENTRO ALIMENTARIO DE SANTANDER SAS	N/A	900.[illegible]-1	RUBIANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 19 No 01-70	3[illegible]	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Arroces entrara a incluirse a un acceso se incluye el arroz	GARBOS MANTEQ	Ración - 80/[illegible] - 2717	13/[illegible]/2025	[illegible]/2025	RECEPCIONADO EN SALUD DE PLANTA	ABRIL	LENTEJAS X 500 GR	900	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	SANTIAGO HERNANDEZ HERRERA	3[illegible]	1.[illegible]-1	SANTIAGO HERNANDEZ HERRERA	BUCARAMANGA	CENTRO SANTOS BUCARAMANGA 19 KRA 0	3[illegible]	[illegible]	PREPARACIÓN Y EXPENDIO	Sin	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Pulpa a punto de frutas se incluyen las productos de 4.1.1 a 4.1.1	PLAN DE FRUTA EMPACADO	Ración - 80/[illegible] - 2717	14/[illegible]/2025	[illegible]/2025	RECEPCIONADO EN SALUD BUCARAMANGA	ABRIL	Fruta de temporada x 400	1.[illegible]	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 19 No 1 A - 28	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	SANTIAGO HERNANDEZ HERRERA	3[illegible]	1.[illegible]-1	SANTIAGO HERNANDEZ HERRERA	BUCARAMANGA	CENTRO SANTOS BUCARAMANGA 19 KRA 0	3[illegible]	[illegible]	PREPARACIÓN Y EXPENDIO	Sin	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Pulpa a punto de frutas se incluyen las productos de 4.1.1 a 4.1.1	PLAN DE FRUTA EMPACADO	Ración - 80/[illegible] - 2717	15/[illegible]/2025	[illegible]/2025	RECEPCIONADO EN SALUD BUCARAMANGA	ABRIL	Fruta de temporada x 400	1.[illegible]	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 19 No 1 A - 35	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	SANTIAGO HERNANDEZ HERRERA	3[illegible]	1.[illegible]-1	SANTIAGO HERNANDEZ HERRERA	BUCARAMANGA	CENTRO SANTOS BUCARAMANGA 19 KRA 0	3[illegible]	[illegible]	PREPARACIÓN Y EXPENDIO	Sin	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Pulpa a punto de frutas se incluyen las productos de 4.1.1 a 4.1.1	PLAN DE FRUTA EMPACADO	Ración - 80/[illegible] - 2717	16/[illegible]/2025	[illegible]/2025	RECEPCIONADO EN SALUD BUCARAMANGA	ABRIL	Fruta de temporada x 400	1.[illegible]	[illegible]	$ [illegible]
UNION TEMPORAL NUTRIVIDA 23	901330630-4	PREPARADA EN SITIO	CALLE 19 No 1 A - 38	BUCARAMANGA	CASAS CAPACIDAD	4	CENTRO ALIMENTARIO DE SANTANDER SAS	N/A	900.[illegible]-1	RUBIANA CLAVIJO CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 19 No 01-14	3[illegible]	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	2- [illegible],FRUTAS Y OTROS PRODUCTOS VEGETALES,FRUTAS,FRESCAS O CONGELADAS,HORTALIZAS Y VERDURAS FRESCAS O CONGELADAS,LEGUMINOSAS COCIDAS,ENLATADAS O EMPACADAS,TUBERCULOS Y PLATANOS,HUEVOS,PRODUCTOS LACTEOS	Productos de panadería tipos tortas, galletas dulces, pasteles, brownies, donas, pequeños dulces	DEL DESAYUNO	Ración - 80/[illegible] - 2717	17/[illegible]/2025	[illegible]/2025	[illegible]	ABRIL	BONQUE CUADRITO DE CHOCOLATE	10.[illegible]	[illegible]	$ [illegible]

25956

		VERSIÓN:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC **Bucaramanga**

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE **$** **783.919.245,59** **36,5%**

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE **$** **241.993.429,00**

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS														REGISTRO DE COMPRAS					
NOMBRE DEL OPERADOR	CLASE DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELEFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CÓDIGO DE HABILITACIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CONSIDERADO A CENTRAL DE ABASTOS (RESOLUCIÓN 0734 2015)	GRUPO DE ALIMENTOS A ENTREGAR (Resolución 0126)	ALIMENTOS (Resolución 0126)	OBSERVACIONES Y MARCA DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALES, TRANSFORMADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O AUTORIZACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, TRANSFORMADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LA ÚLTIMA VISITA	NOMBRE(S) APELLIDO(S) ENCARGADO DE LA ÚLTIMA VISITA	OBTENIDO (SI/NO) EN LA ÚLTIMA VISITA	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO ADQUIRIDO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL ADQUIRIDA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA (TOTAL EN KG, MIN 1000gr o mas, 500ml o mas)	VALOR TOTAL ADQUIRIDO EN EL MES
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/A	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sin	[illegible]	Productos de panadería dulces tortas galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/A	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sin	[illegible]	Productos de panadería dulces tortas galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	N/A	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sin	[illegible]	Jugos y nectares "sabores" galletas saladas	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sin	[illegible]	Leche Queso Yogurt, arroz, [illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sin	[illegible]	Frutas Frescas Pulpa Frutas refrigeradas Frutas Frescas empacadas, en cajas y de ningún tipo de tratamiento químico	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sin	[illegible]	Pastas alimenticias y Pulses con o sin tratamientos (que ejemplo: leche/cacao, cebolla preparada) o empaquetadas, con o sin adición de trozos	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 23	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Sin	[illegible]	Productos de panadería dulces tortas galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces

25957

		VERSIÓN:
	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	CÓDIGO:
		VIGENTE DESDE:

ETC **Bucaramanga**

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE **$** **730.019.262,78** **SELECCIONE**

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE **$** **341.083.423,00**

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR ETC							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																	REGISTRO DE COMPRAS					
NOMBRE DEL OPERADOR	NÚMERO DEL CONTRATO	NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL	DIRECCIÓN DE LA SEDE, BODEGA O/O PUNTO DE ENTREGA	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO EN BODEGA O/O PLANTA DE PREPARACIÓN	NÚMERO TELEFONO PERSONA DE CONTACTO EN BODEGA O/O PLANTA DE PREPARACIÓN	RAZÓN SOCIAL O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CÓDIGO DE HABILITACIÓN	NIT	NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CONSIDERADO A DISMITIA PUBLICA, ESPECIFIQUE CUAL	ANEXO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 2016)	ALIMENTOS (Resolución 2016)	OBSERVACIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS INDUSTRIALES, PROCESADOS O ENTREGADOS	FECHA DE VENCIMIENTO, NUMERO CONSECUTIVO AUTORIZACIÓN SANITARIA, NO. DE PRODUCTOS VENDIDOS, PROCESADOS O ENTREGADOS	FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	NOMBRE(S) APELLIDOS ENTIDAD QUE LA REALIZA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZO LA COMPRA	ALIMENTOS COMPRADOS EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 23	8520000014	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	ESCUELA NACIONAL DE MANTENIMIENTO SAS	N/A	8130000001 - 3	ELIANA GARCIA CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 14 No 24 -50	313 8107511	[redacted]	DISTRIBUIDOR	No	A_CEREALES_Y_OTROS_PRODUCTOS_DERIVADOS_MOLIENDA_HOMINY_FLAKES_ARROZ_Y_ARROZ_DERIVADOS_ARROZ_BLANCO_ARROZ_INTEGRAL_HOJUELAS_DE_AVENA_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_DESAYUNO_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_PREPARACIONES_DE_PANADERIA_Y_REPOSTERIA	Pollo con Vegetales: Incluye proteína de pollo y una variedad de vegetales como zanahoria, arveja y papa. Res con Vegetales: Similar al pollo con vegetales, pero utiliza carne de res en lugar de pollo. Cerdo con Vegetales: Incluye carne de cerdo y vegetales como zanahoria, arveja y papa. Pescado con Vegetales: Utiliza pescado y vegetales como zanahoria, arveja y papa. Vegetales Mixtos: Una combinación de vegetales como zanahoria, arveja, papa y otros vegetales. Arroz con Vegetales: Arroz cocido con vegetales como zanahoria, arveja y papa. Pasta con Vegetales: Pasta cocida con vegetales como zanahoria, arveja y papa. Sopa de Vegetales: Una sopa caliente con una variedad de vegetales como zanahoria, arveja, papa y otros vegetales. Ensalada de Vegetales: Una ensalada fría con una variedad de vegetales como lechuga, tomate, zanahoria y pepino.	GRUPO 1 HUEVOS	Para este Instrumento Técnico se incluyen únicamente los tipos de 1-1-1 y con No. de 1-1-2, 1-1-3, 1-1-4, 1-1-5, 1-2-1 y 1-2-2 se incluyen los Frutos secos y Frijol	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 24	8520000015	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	ESCUELA NACIONAL DE MANTENIMIENTO SAS	N/A	8130000001 - 3	ELIANA GARCIA CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 14 No 24 -50	313 8107511	[redacted]	DISTRIBUIDOR	No	A_CEREALES_Y_OTROS_PRODUCTOS_DERIVADOS_MOLIENDA_HOMINY_FLAKES_ARROZ_Y_ARROZ_DERIVADOS_ARROZ_BLANCO_ARROZ_INTEGRAL_HOJUELAS_DE_AVENA_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_DESAYUNO_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_PREPARACIONES_DE_PANADERIA_Y_REPOSTERIA	Garantía para el Balanceado: Incluye el error también si cambia y no existe de error	RESTAURANTE	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	8520000016	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	ESCUELA NACIONAL DE MANTENIMIENTO SAS	N/A	8130000001 - 3	ELIANA GARCIA CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 14 No 24 -50	313 8107511	[redacted]	DISTRIBUIDOR	No	A_CEREALES_Y_OTROS_PRODUCTOS_DERIVADOS_MOLIENDA_HOMINY_FLAKES_ARROZ_Y_ARROZ_DERIVADOS_ARROZ_BLANCO_ARROZ_INTEGRAL_HOJUELAS_DE_AVENA_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_DESAYUNO_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_PREPARACIONES_DE_PANADERIA_Y_REPOSTERIA	Productos a base de arroz, dicen como harinas o flocos de cereales, de raices, de tuberculos. Aguardientes o legumbres procesados, excepto los deshidratados, los cereales de este mismo apartado no incluyen las tortas de arroz de papa o de yuca, arepas, arepuelas, pepas. Frutas, patacones de maiz, arepas.	GRUPO CATALOGO	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 26	8520000017	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	ESCUELA NACIONAL DE MANTENIMIENTO SAS	N/A	8130000001 - 3	ELIANA GARCIA CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 14 No 24 -50	313 8107511	[redacted]	DISTRIBUIDOR	No	7_FAS_Y_PRODUCTOS_DERIVADOS_PANADERIA	Galletas con poca "azucares". galletas variadas	MOLINO	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 27	8520000018	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	ESCUELA NACIONAL DE MANTENIMIENTO SAS	N/A	8130000001 - 3	ELIANA GARCIA CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 14 No 24 -50	313 8107511	[redacted]	DISTRIBUIDOR	No	A_CEREALES_Y_OTROS_PRODUCTOS_DERIVADOS_MOLIENDA_HOMINY_FLAKES_ARROZ_Y_ARROZ_DERIVADOS_ARROZ_BLANCO_ARROZ_INTEGRAL_HOJUELAS_DE_AVENA_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_DESAYUNO_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_PREPARACIONES_DE_PANADERIA_Y_REPOSTERIA	Productos a base de arroz, dicen como harinas o flocos de cereales, de raices, de tuberculos. Aguardientes o legumbres procesados, excepto los deshidratados, los cereales de este mismo apartado no incluyen las tortas de arroz de papa o de yuca, arepas, arepuelas, pepas. Frutas, patacones de maiz, arepas.	GRUPO CATALOGO	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 28	8520000019	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	ESCUELA NACIONAL DE MANTENIMIENTO SAS	N/A	8130000001 - 3	ELIANA GARCIA CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 14 No 24 -50	313 8107511	[redacted]	DISTRIBUIDOR	No	7_FAS_Y_PRODUCTOS_DERIVADOS_PANADERIA	Galletas con poca "azucares". galletas variadas	MOLINO	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 29	8520000020	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	ESCUELA NACIONAL DE MANTENIMIENTO SAS	N/A	8130000001 - 3	ELIANA GARCIA CASTRO	BUCARAMANGA	CALLE 14 No 24 -50	313 8107511	[redacted]	DISTRIBUIDOR	No	7_FAS_Y_PRODUCTOS_DERIVADOS_PANADERIA	Galletas con poca "azucares". galletas variadas	MOLINO	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 30	8520000021	PROVEEDOR EN ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	MALDONADO MATEUS MARIANA	N/A	9140000014	MALDONADO MATEUS MARIANA	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 18 LOCAL 01	320 8750020	[redacted]	DISTRIBUIDOR	Sin	A_CEREALES_Y_OTROS_PRODUCTOS_DERIVADOS_MOLIENDA_HOMINY_FLAKES_ARROZ_Y_ARROZ_DERIVADOS_ARROZ_BLANCO_ARROZ_INTEGRAL_HOJUELAS_DE_AVENA_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_DESAYUNO_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_PREPARACIONES_DE_PANADERIA_Y_REPOSTERIA	Hortalizas o otros vegetales frescos: hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (no otra instrumento fisico o cualquier químico) se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, algas marinas, mezcla y aromas	VERDURA	N/A	NOS SER PROVEEDOR DE ALIMENTOS NATURALES CERO FRUTAS, HORTALIZAS PROCESADOS PERO NO TENEN VISTA. MUYNA	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 31	8520000022	PROVEEDOR EN ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	MALDONADO MATEUS MARIANA	N/A	9140000014	MALDONADO MATEUS MARIANA	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 18 LOCAL 01	320 8750020	[redacted]	DISTRIBUIDOR	Sin	A_CEREALES_Y_OTROS_PRODUCTOS_DERIVADOS_MOLIENDA_HOMINY_FLAKES_ARROZ_Y_ARROZ_DERIVADOS_ARROZ_BLANCO_ARROZ_INTEGRAL_HOJUELAS_DE_AVENA_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_DESAYUNO_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_PREPARACIONES_DE_PANADERIA_Y_REPOSTERIA	Hortalizas o otros vegetales frescos: hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (no otra instrumento fisico o cualquier químico) se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, algas marinas, mezcla y aromas	VERDURA	N/A	NOS SER PROVEEDOR DE ALIMENTOS NATURALES CERO FRUTAS, HORTALIZAS PROCESADOS PERO NO TENEN VISTA. MUYNA	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 32	8520000023	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	MALDONADO MATEUS MARIANA	N/A	9140000014	MALDONADO MATEUS MARIANA	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 18 LOCAL 01	320 8750020	[redacted]	DISTRIBUIDOR	Sin	A_CEREALES_Y_OTROS_PRODUCTOS_DERIVADOS_MOLIENDA_HOMINY_FLAKES_ARROZ_Y_ARROZ_DERIVADOS_ARROZ_BLANCO_ARROZ_INTEGRAL_HOJUELAS_DE_AVENA_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_DESAYUNO_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_PREPARACIONES_DE_PANADERIA_Y_REPOSTERIA	Hortalizas o otros vegetales frescos: hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (no otra instrumento fisico o cualquier químico) se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, algas marinas, mezcla y aromas	FRUTA	N/A	NOS SER PROVEEDOR DE ALIMENTOS NATURALES CERO FRUTAS, HORTALIZAS PROCESADOS PERO NO TENEN VISTA. MUYNA	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 33	8520000024	FERNANDA DE ETIX	CALLE 28 No 21 - 58	BUCARAMANGA	CESAR CASTILLO	3138000000	MALDONADO MATEUS MARIANA	N/A	9140000014	MALDONADO MATEUS MARIANA	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ACOPIO DE BUCARAMANGA BODEGA 18 LOCAL 01	320 8750020	[redacted]	DISTRIBUIDOR	Sin	A_CEREALES_Y_OTROS_PRODUCTOS_DERIVADOS_MOLIENDA_HOMINY_FLAKES_ARROZ_Y_ARROZ_DERIVADOS_ARROZ_BLANCO_ARROZ_INTEGRAL_HOJUELAS_DE_AVENA_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_DESAYUNO_MEZCLAS_DE_CEREALES_PARA_PREPARACIONES_DE_PANADERIA_Y_REPOSTERIA	Hortalizas o otros vegetales frescos: hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (no otra instrumento fisico o cualquier químico) se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, algas marinas, mezcla y aromas	FRUTA	N/A	NOS SER PROVEEDOR DE ALIMENTOS NATURALES CERO FRUTAS, HORTALIZAS PROCESADOS PERO NO TENEN VISTA. MUYNA	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]

25958

Alimentación Aprender	REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CÓDIGO: VIGENTE DESDE:

ETC **Bucaramanga**

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE **$** **793.019.240,18** **MIXTA**

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE **$** **241.881.415,00**

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	EQUIPO DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) SEDE(S) Y/O PUNTO(S) DE ENTREGA	MUNICIPIO	HORARIO PRIMERA EN ENTREGA DE SEDE(S) Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	HORARIO SEGUNDA EN ENTREGA DE SEDE(S) Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL (SI APLICA) DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CIUDAD DE UBICACIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR SUMINISTRARÁ A CANTINA ESCOLAR (SÍ/NO)	MÉDIO DE ELABORACIÓN Y MEDIOS DE ENTREGA (Resolución 3168)	ALIMENTOS (Resolución 3168)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS EMPACADOS, PROCESADOS O ENVASADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA VIGENTE (NOTIFICACIÓN, PERMISO O REGISTRO)	DESCRIBA LOS SUBPROCESOS DEL ACTO EN LA CADENA VIGENTE	VENCIMIENTO SANITARIO (REGISTRO) DE LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE HACE CONCEPTO		ALIMENTO COMPRADO LOCAL (SI/NO)	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE MEDIDA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

TOTAL DE COMPRAS ALIMENTOS AÑADIR **$** **793.019.240,18**

25959

	FICHA TECNICA	FT-09 Enero 2025 VERSION 03

Nombre del Fabricante	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S
Número de NIT	9013899080
Dirección	Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 / Barrio La Esmeralda / Girón - Santander
E-mail	molpansas@gmail.com
Teléfono	3204028547
Notificación Sanitaria	NSA-0008855-2020

NOMBRE PRODUCTO	PAN HAMBURGUESA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto de panadería cuyo resultado es del proceso de amasado, fermentación y horneo de una mezcla básica de harina de trigo, agua y sal, que puede contener otros ingredientes, y/o aditivos permitidos por la legislación vigente.
INGREDIENTES	Harina de trigo fortificada (Vitamina B1, Vitamina B2, Niacina, Hierro, Ácido Fólico), agua, margarina industrial (mezcla de aceites vegetales), azúcar refinada, levadura (agente leudante) sal yodada, esencia de mantequilla (saborizante artificial) y propionato de calcio (conservante).
CARACTERISTICA SENSORIALES	OLOR: Característico a su formulación, acordes a su clasificación. COLOR: Uniforme. SABOR: Característico al del producto. APARENCIA: La forma es redonda, cumpliendo con los gramajes establecidos. TEXTURA: Suave y esponjosa, no debe ser pegajosa ni desmenuzable.

REQUISITOS MICROBIOLOGICOS

PARAMETROS	METODO	RESULTADO No. IE-0648-21	NTC 1363 LIMITES
Recuento de Aerobios Mesófilos	INVIMA	170	1000 UFC/g
Recuento de Mohos y Levaduras	NTC 4132	60	200 UFC/g
Coliformes Totales	NTC 4458	<3	<3 NMP/g
Coliformes Fecales	NTC 4458	<3	<3 NMP/g
Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	<100	<100 UFC/g

TABLA NUTRICIONAL

INFORMACIÓN NUTRICIONAL			
Tamaño de la porción	50	g	
Número de porciones por envase	1 Aprox		
Calorías (kcal)	Por 100 g		Por porción
	301		**150**
Grasa total	8	g	4
Grasa saturada	**3**	**g**	**1.5**
Grasa trans	**0**	**mg**	**0**
Carbohidratos Totales	50	g	25
Fibra dietaria	1	g	0.5
Azúcares totales	6.5	g	3.25

25960

	Azúcares añadidos	**6.5**	**g**	**3.25**
	Proteína	10	g	5
	Sodio	**300**	**mg**	**150**
	Vitamina A	150	µg ER	75
	Vitamina D	0	µg	0
	Hierro	3,6	mg	1.8
	Calcio	150	mg	75
	Zinc	0,77	mg	0,38
EMPAQUE Y ROTULADO	El empaque cumple cabalmente con las especificaciones técnicas establecidas en la Resolución 683 de 2012 y las demás normas que la modifique o sustituya. El producto es empacado en bolsa individual de polipropileno biorientado, calibre 20 a 25 micras unidad y cierre termo sellado, el empaque es flexible, grado alimenticio, inerte, no genera migraciones de componentes al producto, resistente, permeable a los gases y a la humedad, que mantenga las características asépticas, microbiológicas, sensoriales y fisicoquímicas del producto, debe ser resistente al sellado y fundido, deberá ser resistente a la impresión flexográfica. El sellado garantiza la integridad aséptica, microbiológica, sensorial y fisicoquímica del producto. El empaque contiene la información referente a: Fecha de fabricación, fecha de vencimiento, número de lote, notificación sanitaria, ingredientes, peso, nombre del producto, datos del fabricante y método e instrucciones de conservación. El rotulado, debe contener la información establecida en la Resolución 810 de 2021 y la Resolución 2492 del 2022 del Ministerio de Protección social y las demás normas que modifiquen, sustituyan o adicionen la reglamentación mencionada una vez entren en vigencia.			
LOTE	La codificación del lote de la empresa Molpan S.A.S se realiza con la fecha de producción. Ejemplo: Pan Hamburguesa, LOTE 07062024			
VIDA UTIL	**Vida útil del producto es** de 20 días a partir de la fecha de empaque, en condiciones adecuadas de almacenamiento a temperatura ambiente y libre de exposición a contaminantes físicos y químicos. En el momento del suministro, el producto se entregará al ensamblador durante el tiempo de su vida útil con los microbiológicos de liberación completos.			
FORMAS DE CONSUMO	Una vez abierto el empaque consumir inmediatamente evitando la exposición a la humedad del ambiente.			
PORCION RECOMENDADA Y GRUPO POBLACIONAL	La porción recomendada está dada de acuerdo a los grupos escolares según Minuta patrón establecida por la UAPA para la operación del PA para el complemento alimentario jornada mañana/tarde, Modalidad de atención Ración Industrializada. • 15 gramos a 40 gramos: Nivel prescolar • 15 gramos a 60 gramos: Nivel primaria (1ro, 2do,3ro " • 30 gramos a 70 gramos: Nivel primaria (grados 4to y 5to) • 40 gramos a 95 gramos: Nivel Secundaria • 40 gramos a 120 gramos: Nivel medio y ciclo complementario			
CONTROL DE ALÉRGENOS	- Contiene trigo (Gluten), el cual puede ser alérgeno para personas con predisposición. - Cumple con el Codex Alimentarius Standard 193-1995 o Nacional (No contiene Aflatoxinas).			
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN Y ALMACENAMIENTO	Conservar a temperatura ambiente en un lugar fresco y seco, protegido de la luz directa y de productos químico o detergentes con olores fuertes que puedan alterar sus propiedades organolépticas. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible.			

25961

CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCIÓN	El producto debe distribuirse cumpliendo lo establecido en el decreto 3075 de 1997 y resolución 2674 del 2013.	
PRESENTACIÓN	Presentaciones comerciales desde 10 g. a 1000 g.	
INGENIERA DE ALIEMENTOS	Marcela Patricia Bautista Vera Correo: calidadmolpan1@gmail.com Teléfono: 320 408 1018	Marcela Bautista

EL PAN DE LOS ARTESANOS

<< Atras

25962

Datos Generales del Producto

Expediente Sanitario	20185799	Nombre producto	PAN VARIEDADES: PAN TAJADO, PAN TAJADO INTEGRAL, PAN DE LECHE, MOGOLLA INTEGRAL, MOGOLLA MANTEQUILLA, MOGOLLA NEGRA, PANECILLOS, PAN ARTESANAL, PAN HAMBURGUESA, PAN PERRO, PAN DULCE ESPECIAL, PAN MAIZ, PAN MATEQUILLA ESPECIAL, TOSTADA DE MANTEQUILLA, TOSTADA INTEGRAL, PAN AJONJOLI, PAN DE AJO Y FINAS HIERVAS, PAN DE AVENA, PAN COCO, PAN OCHO GRANOS, PAN ARABE, PAN CALENTANO, PAN FRANCES, PAN BAGUETTE, PAN DE QUESO, PAN ALIÑADO, PAN MULTIGRANOS, PAN CON FRUTOS ROJOS, PAN UVAS PASAS, PAN CHOCOLATE, PALITROQUE, PAN COMBINADO, PAN DE AREQUIPE, PAN NAVIDEÑO, PAN DE JAMON Y QUESO, PAN HAWAIANO, ROSCON CON BOCADILLO, ROSCON CON AREQUIPE, PAN DE SAL, PAN CASCARA, PAN INTEGRAL, PANETTONE, MOJICON, PAN MOGOLLA CON UVAS PASAS. PAN BOLA DE LECHE, ROSCAS DE MAIZ, PAN AZUCARADO, LENGUA. PAN DE MANTEQUILLA, PAN SABOR A MANTEQUILLA, PAN CON BOCADILLO, PAN BLANDITO, PAN SIETEGRANOS, PAN DE CENTENO, PAN CON CAFÉ, PAN ROYAL, PAN DULCE, CALADO DE SAL, DONAS, PALITO DE SAL, PAN BATIDO DULCE, PAN BATIDO DE SAL, PAN BRIOCHE, PAN MULTICEREAL, PAN ALMOJABANA, PAN SABOR A COCO, PAN SABOR A QUESO, PAN CON UVAS PASAS, PAN CON AREQUIPE.					
Registro Sanitario	NSA-0008855-2020	Vencimiento	2030/07/21	Modalidad	FABRICAR Y VENDER	Estado Registro	Vigente
Observaciones	NIL9013899080						
Marcas	LA MOLIENDA DEL PAN, MOLPAN, EL POBLADO, EL PORVENIR.						

Datos de Interés

Tratamiento	HORNEACION	Condiciones de conservación	MEDIO AMBIENTE

Etiquetas	Radicado	Estado	Archivo
	No Aplica	No Aplica	No Aplica

Presentaciones Comerciales

Presentacion Comercial
Empaque Plastico por 10g a 1000g. Empaque Flexible por 10g a 1000g.Empaque Plastico Termo Sellado por 10g a 1000g.
Caja Plegadiza. Caja Corrugada. Paquete Plastico o Termoformado por 10 a 10000 unidades.
Paquetes de dos (2) a cincuenta (50) unidades por empaque.

Roles por Producto

Rol	Nombre / Razon Social	Direccion	Pais	Depto	Ciudad	Email
FABRICANTE	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	Carrera 16 No. 59 - 79 Bodega 1 Barrio la Esmeralda	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	
FABRICANTE	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	CARRERA 4 A # 13A - 97	COLOMBIA	SANTANDER	PIEDECUESTA	
TITULAR REGISTRO SANITARIO	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	Carrera 16 No. 59 - 79 Bodega 1 Barrio la Esmeralda	COLOMBIA	SANTANDER	GIRON	

Imprimir << Atras

25963

	PROALCAS E.P S.A.S NIT. 901.148.670-1 FICHA TÉCNICA	Código: PG-06/ANEXO 1 Versión: 2 Fecha de elaboración: 21-02-2023 Página: 1 de 4

NOMBRE DE PRODUCTO
PASTEL GLORIA AREQUIPE

DESCRIPCIÓN
Producto hojaldrado relleno de arequipe, sometido a un proceso de horneo obteniendo una crujiente textura y dulce sabor.

INGREDIENTES
Harina de trigo fortificada (Niacina, hierro, vitamina B1, vitamina B2, ácido fólico), Agua, Arequipe (Leche entera, azúcar, estabilizante (tripolifosfato de sodio), conservante (sorbato de potasio), regulador de acidez (bicarbonato de sodio)), Margarina (Mezcla de aceites vegetales, agua, emulsificantes, leche descremada, sal), Azúcar, Sal.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS
Este producto contiene gluten, huevo, soya y derivados de la leche.

ESPECIFICACIONES ORGANOLÉPTICAS	
Color	Dorado suave – acaramelado.
Olor	Dulce característico.
Sabor	Dulce.
Textura	Crocante.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS			
Análisis	**Especificación**	**Resultado**	**Concepto**
Coliformes fecales	Menor a 3	Menor a 3	Cumple
Coliformes totales	7 - 11	Menor a 3	Cumple
Levaduras	100 - 200	Menor a 100	Cumple
Mohos	100 - 200	Menor a 100	Cumple
Mesófilos aerobios	10.000 – 30.000	Menor a 10	Cumple
Salmonella sp (25g)	Ausente	Ausente	Cumple
Staphylococcus coagulasa positiva (UFC/g)	Menor a 100	Menor a 100	Cumple
Parámetro legal / normativo: Invima- Galletas y bizcochos.			

25964

	PROALCAS E.P S.A.S NIT. 901.148.670-1 FICHA TÉCNICA	Código: PG-06/ANEXO 1 Versión: 2 Fecha de elaboración: 21-02-2023 Página: 3 de 4

DESCRIPCIÓN DE LOTE Y FECHA DE VENCIMIENTO
Lote: Número del día de fabricación – número de lote de producción según calendario Juliano. Ej. 28359. Vence: Número del día de vencimiento – número del mes de vencimiento – año de vencimiento. Ej. 21-08-2024.

USO PREVISTO
Producto listo para el consumo. Este producto contiene gluten, huevo, soya y derivados de la leche.

GRUPO POBLACIONAL DE CONSUMIDORES
Mayores de 3 años.

LEGISLACIÓN APLICABLE
Resolución 2674 de 2013 Resolución 5109 de 2005 Resolución 2492 de 2022

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS		
Alérgenos	*Como ingrediente*	*Posible contaminación cruzada*
Cereales y derivados	+	+
Crustáceos y derivados	-	-
Huevos y derivados	+	+
Pescado y derivados	-	-
Leche y derivados	+	+
Soya y derivados	+	+
Apio y derivados	-	-
Mostaza y derivados	-	-
Ajonjolí y derivados	-	-
Anhidro sulfuroso y sulfitos	-	-
Frutos de cascara y derivados	-	-
Altramuces y derivados	-	-
Moluscos	-	-

25965

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022015823

Por la cual se Modifica una Resolucion

El Director de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015

EXPEDIENTE: 20143098 **RADICACION:** 20221101049 **FECHA:** 2022/05/31

REGISTRO No.: NSA-004685-2018 **VIGENCIA:** 2028/04/25

ANTECEDENTES

Mediante Resolución 2018013863 de fecha 5 de Abril de 2018 el invima concedio ARTICULO PRIMERO. - Conceder NOTIFICACION SANITARIA por el término de DIEZ (10) años al producto que se describe a continuación: NOTIFICACION SANITARIA No.:NSA-004685-2018
EXPEDIENTE:20143098RADICACION:20181064655 MODALIDAD:FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: PALITO DE QUESO, PASTEL DE POLLO, PASTEL DE CARNE, PASTEL HAWAIANO, PASTEL GLORIA, PASTEL CHAMPI POLLO, CHICHARRON, FLAUTA. MARCA (S):ALMOJABANAS CASERAS PRESENTACIONES COMERCIALES:1. Productos de hojaldre precocidos: Bolsa y caja de 5 a 10 unidades, peso por unidad de 50 a 200 gramos.,, 2. Productos de hojaldre horneados: Bolsa y caja de 5 a 10 unidades, peso por unidad de 50 a 200 gramos., TITULAR (ES):EDGAR ANTONIO PATIÑO ARENAS / ALMOJÁBANAS CASERAS PARAGUITAS con domicilio en BOGOTA - D.C. FABRICANTE (ES):EDGAR ANTONIO PATIÑO ARENAS / ALMOJÁBANAS CASERAS PARAGUITAS con domicilio en BOGOTA - D.C.

Mediante Resolución N° 2019040323 del 12 de Septiembre de 2019, el Invima autorizo: 1. Modificación por Cambio de titular y fabricante a: PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASERAS E.P.SAS (PROALCAS EP) con domicilio CARRERA 74 A NO. 71-65; 2. Modificación por presentación comercial

Mediante Resolucion N° 2020009069 de 9 de Marzo de 2020, el Invima autorizo 1. Adición de titular y fabricante: PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASEROS E.P. SAS Sigla PROALCAS EP / PATIÑO ARENAS EDGAR ANTONIO con domicilio en Carrera 74 A N° 71 - 65 BOGOTA, D.C.

Mediante RESOLUCION Nro. 2020027836 de fecha 24/08/2020, este instituto MODIFICA La Resolución que concedió Notificación Sanitaria No. NSA-004685-2018, a favor de TITULAR(ES): PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASEROS E.P. SAS SIGLA PROALCAS EP SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., PRODUCTOS ALIMENTICIOS CASEROS E.P. SAS SIGLA PROALCAS EP SAS con domicilio en BOGOTA - D.C., En el sentido de autorizar: 1. Adición de marca comercial: JUAN VALDEZ. 2. Adición de conservación del producto: AMBIENTE, REFRIGERADO Y CONGELADO.

Mediante Resolución Nro 2020031460 de 21 de Septiembre de 2020, el INVIMA autorizó:1. MODIFICACION DEL NOMBRE DEL PRODUCTO POR ADICIÓN DE VARIEDADES, QUEDANDO EN ADELANTE ASI: PALITO DE QUESO, PASTEL DE POLLO, PASTEL DE CARNE, PASTEL HAWAIANO, PASTEL GLORIA, PASTEL CHAMPI POLLO, CHICHARRON,FLAUTA, CROISSANT, CROISSANT DE QUESO, CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO, CROISSANT DE CHOCOLATE, CROISSANT INTEGRAL, CROISSANT DE BOCADILLO Y QUESO, ROLLO DE CANELA, PASTEL NAPOLITANO. EN CONSECUENCIA LA COMPOSICIÓN DE LAS NUEVAS VARIEADES ES LA SIGUIENTE: CROISSANT DE QUESO: Harina de trigo (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico), Agua,Mantequilla pasteurizada (Crema de leche higienizada), Azúcar, Levadura, Huevos, Leche, Sal, Queso criollo (Leche, cuajo y sal).CROISSANT :Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico), Agua,Mantequilla pasteurizada (Crema de leche higienizada), Azúcar, Levadura, Huevos, Leche, Sal.CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO: Harina de trigo (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico),Agua, Mantequilla pasteurizada (Crema de leche higienizada), Azúcar, Levadura, Huevos, Leche, Sal, Queso criollo (Leche, cuajo y sal), Jamón (pechuga de pollo, agua, almidón de trigo, proteina de soya, jarabe de maiz, sal, cloruro de potasio, vinagre, polifosfato de sodio). CROISSANT DE CHOCOLATE: Harina de trigo (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina b2, Ácido fólico),Agua, Mantequilla pasteurizada (Crema de leche higienizada), Azúcar, Levadura, Huevos, Leche, Sal, Chocolate (azúcar, grasa vegetal, cocoa en polvo, emulsificantes (polisorbato, lecitina de soya, ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado), sabor artificial etilvainillina).
CROISSANT INTEGRAL: Harina de trigo (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico), Harina de trigo integral (harina de trigo (80%), salvado de trigo (20%)), Agua, Azúcar, Semillas mixtas, Huevos, Levadura, Sal. CROISSANT DE BOCADILLO Y QUESO: Harina de trigo (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico), Agua, Mantequilla pasteurizada (Crema de leche higienizada), Azúcar, Levadura, Huevos, Leche, Sal,Queso criollo (Leche, cuajo y sal), Bocadillo (Pulpa de guayaba, azúcar, acidulante (ácido cítrico), conservante (benzoato de sodio)).ROLLO DE CANELA: Harina de trigo fortificada (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico), Leche, Azúcar, Canela, Margarina (mezcla de aceites y grasas vegetales, conservante, sinergistas, saborizantes, antioxidantes), Levadura, Sal.PASTEL NAPOLITANO: Harina de trigo (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina B2, Ácido fólico), Agua, Azúcar, Margarina (mezcla de aceites y grasas vegetales, conservante, sinergistas, saborizantes, antioxidantes), Salsa napolitana, Salami, Sal.

Mediante RESOLUCION Nro. 2021001464 de 21 de Enero de 2021, el Invima autorizó 1, Cambio en la composición para las variedades: CROISSANT DE QUESO: Harina de trigo (Niacina, Hierro, Vitamina B1, Vitamina b2, Ácido fólico), agua, Margarina (Mezcla de aceites vegetales (palma, soya, palmiste), agua, emulsificantes (mono y Diglicéridos y lecitina de soya), sal, leche descremada, glucosa, conservantes

25966

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Validez desconocida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022.06.06 11:42:36 -05'
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

25967

ES-PLP-489	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 003	KUMIS ENTERO CON DULCE	
02-May-2024		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Kumis entero con dulce Pasteurizado enbolsa – Línea Pasteurizados

2. COMPOSICION

Leche entera líquida higienizada y/o leche en polvo reconstituida, azúcar, mezcla de edulcorantes (azúcar, azúcar invertida, edulcorantes artificiales (acesulfame K, estevia, sucralosa), glucosa), cultivos lácticos (Lactococcus lactis subsp.lactis,Lactococcus lactis subsp cremoris).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

El producto es obtenido mediante la pasteurización de leche a una temperatura entre 92 y 95 °C durante 5 minutos, posteriormente un enfriamiento entre 43 y 45°C para ser inoculada con cultivos lácticos (Lactococcus lactis subsp.lactis,Lactococcus lactis subsp cremoris). seguido por un enfriamiento entre 8 a 10°C y envasado higiénicamente en lamina coextruida y sellada herméticamente manteniendo la cadena de frio entre 4 a 6°C hasta para su posterior almacenamiento, asegurando la no alteración de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual debe ser comercializada a temperatura de refrigeración.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo.

5. INFORMACION ALERGENICA

Contiene lactosa como componente natural de la leche.

6. OGM

No contiene.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
JEFE DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	JEFE GESTIÓN DE CALIDAD	DIRECTORA GESTION INTEGRAL

25968

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 bolsa (200 mL)		
Numero de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	73	**145**
Grasa total	2,6 g	5,1 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**3,1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	9,5 g	19 g
Fibra dietaría	0 g	0 g
Azúcares totales	9,2 g	18,4 g
Azúcares añadido	**4,9 g**	**9,9 g**
Proteína	2,9 g	5,7 g
Sodio	**34 mg**	**67 mg**
Vitamina A	33 µg ER	66 µg ER
Vitamina D	0 mg	0 mg
Hierro	0 mg	0,01 mg
Calcio	116 µg ER	231 µg ER
Zinc	0,29 mg	0,57 mg

***Información Nutricional Calculada**

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: característico al producto.
- Olor: Lácteo característico del producto.
- Sabor: lácteo, característico del producto.
- Textura: Líquido de consistencia densa.
- Apariencia: característico kumis.

25969

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUIMICAS

ANALISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACION
Coliformes totales NMP/g máximo	93
Coliformes fecales NMP/g máximo	<3
Hongos y lévaduras NMP/g máximo	500

ANALISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACION
Materia grasa % (m/m) mínimo	2,5
Solidos lácteos no grasos % (m/m) mínimo	7,0
Acidez como ácido láctico % (m/m)	0,70 - 1,50
Prueba Fosfatasa	Negativa

Resolución 2310 de 1986

10. CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS

Debe cumplir con la Resolución 1382 de 2013, por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinado al consumo humano.

La leche utilizada para la elaboración de Kumis no debe superar los siguientes limites de contaminantes:

ANALISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACION
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melanina	2.5

*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015

11. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en temperatura de refrigeración (2°C a 6°C). Después de abierto conservar en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible, Agítese antes de consumirse.

Producto para el público en general. Personas mayores de 4 años y adultos

Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

12. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida multicapa de polietilenos de baja densidad apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos con sistema de cinta codificadora según Resolución 5109/2005, El rotulado cumple con la Resolución 5109/2005, la Resolución 810/2021, Resolución 2942/2022 y la Resolución 254 de 2023.

13. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas o caja corrugada según número de unidades individuales o en paquetes.

14. VIDA ÚTIL

45 días.

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenar a temperatura de refrigeración (2 a 6°C), protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario.
Transportarse en vehículos refrigerados cumpliendo con la Resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

16. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 508 para leches fermentadas.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública).

COPIA CONTROLADA

25971

17. REGISTRO SANITARIO

RSA-0030835-2024

18. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.
Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.
Tel +57 (2) 6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co
www.qyt.com.co

25972

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024016695 del 16 de Abril de 2024

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241090584 de fecha 2024/04/16 el (la) Señor(a) ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0030835-2024
VIGENTE HASTA:	2029/04/16
EXPEDIENTE:	20277027 **RADICACION:** 20241090584
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	KUMIS ENTERO CON DULCE,
MARCA:	AURALAC, QUICK AND TASTY, NORMANDY, MR QUICK, JBO, JUMBO, METRO, GLORIA, DOÑA LUPE, LATTI, DE LA CUESTA, ,
PRESENTACION COMERCIAL:	De 100ml hasta 1000ml, desde 50g hasta 5000g y desde 1L hasta 5L ,
TITULAR(ES):	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A. con domicilio en CANDELARIA - VALLE,
FABRICANTE(S):	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A. Ubicado en la CAVASA BODEGA 5 KM 12 VIA CALI, con domicilio en CANDELARIA - VALLE,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 16 de Abril de 2024

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Validez
desconocida
Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ
TOVAR
Fecha: 2024/04/30
10:52:18 -05'
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C.,
Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS

25974

ES-PLP-257	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RÁPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSIÓN 003	YOGURT ENTERO CON DULCE CON SABOR FRESA O MELOCOTON O MORA	
02-May-2024		

1. DESCRIPCIÓN DE PRODUCTO / GRUPO DE PRODUCTO

Yogurt entero con dulce con sabor a mora o fresa o melocotón Pasteurizado en bolsa – Línea Pasteurizados

2. COMPOSICION

Mora: Leche entera líquida higienizada y/o leche en polvo reconstituida, azúcar, mezcla de edulcorantes (azúcar, azúcar invertida, edulcorantes artificiales (acesulfame K, estevia, sucralosa), glucosa), colorante artificial rojo mora (rojo E123, azul E133), saborizante artificial a mora, cultivos lácticos (streptococcus thermophilus, lactobacillus bulgaricus).
Melocoton: Leche entera líquida higienizada y/o leche en polvo reconstituida, azúcar, mezcla de edulcorantes (azúcar, azúcar invertida, edulcorantes artificiales (acesulfame K, estevia, sucralosa), glucosa), colorante artificial amarillo E102, saborizante artificial a melocotón, cultivos lácticos (streptococcus thermophilus, lactobacillus bulgaricus).
Fresa: Leche entera liquida higienizada y/o leche en polvo reconstituida, azúcar, mezcla de edulcorantes (azúcar, azúcar invertida, edulcorantes artificiales (acesulfame K, estevia, sucralosa), glucosa), colorante artificial rojo E129, Saborizante artificial a fresa, cultivos lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus).

3. MÉTODO DE TRATAMIENTO

El producto es obtenido mediante la pasteurización de leche a una temperatura entre 92 y 95 °C durante 5 minutos, posteriormente un enfriamiento entre 43 y 45°C para ser inoculada con cultivos lácticos (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus bulgaricus) seguido por un enfriamiento entre 8 a 10°C y envasado higiénicamente en lamina coextruida y sellada herméticamente manteniendo la cadena de frio entre 4 a 6°C hasta para su posterior almacenamiento, asegurando la no alteración de manera esencial ni su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas, la cual debe ser comercializada a temperatura de refrigeración.

4. ORIGEN

El origen de la leche cruda que se procesa en la planta, según la resolución 017 de 2012 del ministerio de agricultura y desarrollo rural, es la región lechera 1: Que comprende los departamentos de Cundinamarca, Boyacá, Antioquia, Quindío, Risaralda, Caldas, Nariño, Cauca y Valle del Cauca. Esto de acuerdo a sus características y punto de vista productivo.

ELABORÓ:	REVISÓ:	APROBÓ:
JEFE DE INNOVACIÓN Y DESARROLLO	JEFE GESTIÓN DE CALIDAD	DIRECTORA GESTION INTEGRAL

25975

5. INFORMACION ALERGENICA

Contiene lactosa como componente natural de la leche.

6. OGM

No contiene.

7. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL.

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 bolsa (200 mL)		
Numero de porciones por envase: 1		
Calorias (kcal)	**Por 100 g**	**Por porción**
	73	**145**
Grasa total	2,6 g	5,1 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**3,1 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	9,5 g	19 g
Fibra dietaría	0 g	0 g
Azúcares totales	9,2 g	18,4 g
Azúcares añadido	**4,9 g**	**9,9 g**
Proteína	2,9 g	5,7 g
Sodio	**34 mg**	**67 mg**
Vitamina A	33 µg ER	66 µg ER
Vitamina D	0 mg	0 mg
Hierro	0 mg	0,01 mg
Calcio	116 µg ER	231 µg ER
Zinc	0,29 mg	0,57 mg

***Información Nutricional Calculada**

8. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

- Color: característico al producto.
- Olor: Lácteo característico del producto.

- Sabor: lácteo, característico del producto.
- Textura: Líquido de consistencia densa.
- Apariencia: característico yogurt.

9. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Y FISICOQUIMICAS

ANALISIS MICROBIOLOGICO	ESPECIFICACION
Coliformes totales NMP/g máximo	93
Coliformes fecales NMP/g máximo	<3
Hongos y lévaduras NMP/g máximo	500

ANALISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACION
Materia grasa % (m/m) mínimo	2,5
Solidos lácteos no grasos % (m/m) mínimo	7,0
Acidez como ácido láctico % (m/m)	0,70 - 1,50
Prueba Fosfatasa	Negativa

Resolución 2310 de 1986

10. CARACTERISTICAS TOXICOLOGICAS

Debe cumplir con la Resolución 1382 de 2013, por la cual se establecen los límites máximos para residuos de medicamentos veterinarios en los alimentos de origen animal destinado al consumo humano.

La leche utilizada para la elaboración de Yogurt no debe superar los siguientes limites de contaminantes:

ANALISIS FISICOQUIMICO	ESPECIFICACION
Plomo, expresado como Pb	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melanina	2.5

*Resolución 4506 de 2013 modificada por las Resoluciones 2671 de 2014 y 3709 de 2015

11. USO PREVISTO

Producto listo para consumir de forma directa o para diversas preparaciones. Consérvese en temperatura de refrigeración (2°C a 6°C). Después de abierto conservar en su empaque original y consumir en el menor tiempo posible, Agítese antes de consumirse.

Producto para el público en general. Personas mayores de 4 años y adultos Personas que no toleren la lactosa (componente natural de la leche) y/o personas alérgicas a la leche se considera como grupo de consumidores vulnerables.

12. EMPAQUE Y ROTULADO

Este producto es empacado en lamina coextruida multicapa de polietilenos de baja densidad apta para contacto con alimentos (impresión sobre empaque). El lote y la fecha de vencimiento son impresos con sistema de cinta codificadora según Resolución 5109/2005, El rotulado cumple con la Resolución 5109/2005, la Resolución 810/2021, Resolución 2942/2022 y la Resolución 254 de 2023.

13. PRESENTACIÓN Y EMBALAJE

Presentación de 200 ml. Embalado en canastillas plásticas y caja corrugado según número de unidades individuales o en paquetes.

14. VIDA ÚTIL

45 días.

15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

Almacenar a temperatura de refrigeración (2 a 6°C), protegido de la luz solar directa. Después de abierto debe consumirse en el menor tiempo posible o de lo contrario.
Transportarse en vehículos refrigerados cumpliendo con la Resolución 2674/ 2013 (Evite el transporte mezclado con sustancias que sean toxicas, corrosivas o que impartan olores).

16. REQUISITOS LEGALES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- Decreto 616 de 2006 (Requisitos que debe cumplir la Leche para el consumo humano).
- Resolución 2310 de 1986 (Procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos).
- NTC 508 para leches fermentadas.
- Resolución 683/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamiento destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano).
- Resolución 4143/2012 (Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos envases y equipamientos plásticos y elastómericos y sus aditivos, destinado a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional).
- Resolución 4506/2013 (Niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano).
- Resolución 719 del 2015 (Clasificación de alimentos para el consumo humado de acuerdo al riesgo en salud pública).

COPIA CONTROLADA

25978

17. REGISTRO SANITARIO

RSA-0015565-2021

18. FABRICADO POR

QUICK AND TASTY (Rápidos y Sabrosos) de Colombia S.A.
Kilómetro 12, Vía Cali – Candelaria, CAVASA, Bodega 5.
Candelaria - Valle del Cauca - Colombia.
Tel +57 (2) 6410908
Email: servicioalcliente@qyt.com.co
www.qyt.com.co

25979

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2021049670 del 5 de Noviembre de 2021

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20211234461 de fecha 2021/11/05 el (la) Señor(a) ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0015565-2021
VIGENTE HASTA:	2026/11/05
EXPEDIENTE:	20215152 **RADICACION:** 20211234461
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	YOGURT ENTERO CON DULCE VARIEDADES: SABOR A FRESA, SABOR A MELOCOTON, SABOR A MORA.,
MARCA:	MR QUICK, JBO, JUMBO, METRO, GLORIA, DOÑA LUPE, LATTI, DE LA CUESTA, AURALAC,
PRESENTACION COMERCIAL:	De 100 ml hasta 1000 ml, desde 50g hasta 5000 g y desde 1 L hasta 5 L. ,
TITULAR(ES):	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S A con domicilio en CANDELARIA - VALLE,
FABRICANTE(S):	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA S A con domicilio en CANDELARIA - VALLE,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

La salud es de todos | Minsalud

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los dias a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 5 de Noviembre de 2021

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Validez desconocida
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2021/11/05 17:06:45 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

25981

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Ciudad / Depto: CANDELARIA / VALLE DEL CAUCA | Fecha: 2023-07-14 | Acta No.: 11

DATOS GENERALES

Código de inscripción planta:	8150048215-1	Dirección:	KM 12 VI CALI-CANDELARIA
Razón Social :	QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS) DE COLOMBIA SA	Teléfonos:	4484477; 3148979368
NIT - C.C.:	8150048215	Correo electrónico:	gerencia.calidad@qyt.com.co
Representante Legal:	ELIANA ANDREA RODRIGUEZ EUSSE	Fax:	NO APLICA
GTT:	OCCIDENTE 2	Oficio comisorio:	7306-919-2023

Objeto de la visita : *REALIZAR VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA EN ESTABLECIMIENTO PRIORIZADO DESDE LA DIRECCIÓN DE ALIMENTOS POR GESTIÓN DE RIESGOS DEL TERCER TRIMESTRE DE 2023 Y EN ATENCIÓN A SOLICITUD CON RADICADO No.20231179980 DEL 10-07-2023 CON EL FIN DE VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LA REGLAMENTACIÓN SANITARIA VIGENTE, EN ESPECIAL LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013 Y/O AQUELLA QUE EN RAZÓN DE SU ACTIVIDAD PRODUCTIVA LE SEA APLICABLE.*

DATOS DE PRODUCCIÓN

Número de empleados:	129	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI

Máquilas: Mc Cain, Medalla de Oro, Olimpica, Doña Lupe, Mercar, Normandy

Subcategorías evaluadas: 1.1.1. Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).

Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año
Leche UHT	9.600.000 L

Subcategoría 1: 1.1.1. Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada).

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES

No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	a	10		
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	a	10		
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	a	10		
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	a	10		

Powered by CamScanner

25982

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114 Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	100,00
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	100,00

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO: FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 616 de 2006, Resolución 5109 de 2005, 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023.

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

Ninguna

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

La planta labora todo el año de lunes a viernes desde las 06:00 hasta las 22:00 horas y sábado desde las 06:00 hasta las 14:00 horas. Se atiende solicitud de visita con radicado Invima 20231179980 del 10-07-2023.

Se comunica al establecimiento resultados rechazados con numero de informe de ensayo 2300182-A, 2300335-AL, 2300246-AL, 2300155-A, 2300169-A, los cuales fueron enviados a través de correo electrónico al establecimiento el junio de 2023 y radicado 20232030724.

Una vez realizada la visita de inspección, se observa adecuadas condiciones sanitarias las diferentes áreas de fabricación de leche UHT; de igual manera, se observa cumplimiento con la normatividad sanitaria vigente y presentan registros de resultados de análisis realizados a la leche para el parámetro (densidad), que dentro del plan de verificación de análisis en línea UHT establecido por el establecimiento, se considera un criterio de liberación. El desarrollo de las observaciones se encuentran el anexo, el cual hace parte integral de la presente acta. El Invima mediante resolución 2023025309 del 08/06/2023 otorgo agotamiento de etiquetas para el producto leche UHT por falencias en materia rotulado (ajustes cambio normativo).

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma:
Nombre: Cristian Camilo Pimiento Marín
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT Occidente 2

Firma:
Nombre: Bladimir Astudillo Ordoñez
Cargo: Profesional Universitario
Dependencia: GTT Occidente 2

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma:
Nombre: Yerlys Pineda Castillo
Cargo: Directora de planta
C.C. 1.065.599.787

Powered by CamScanner

25983

YOGURT FRESKALECHE YOGURCITO - FRESA		
DENOMINACIÓN	Yogurt entero, con dulce, con sabor a fresa y probióticos.	
MARCA	Yogurcito Freskaleche	
DESCRIPCIÓN	Yogurt Freskaleche, es un producto obtenido a partir de la mezcla de materias primas seleccionadas, la cual es sometida a un proceso térmico de pasteurización, de tal forma que se elimine la flora patógena y reducir la flora total, sin alterar su valor nutritivo ni sus características fisicoquímicas y organolépticas. Posteriormente es fermentado por la acción de microorganismos benéficos (*Lactobacillus bulgaricus y Streptococcus thermophilus*) los cuales proporcionan las propiedades características tales como sabor, textura y acidez. Al Yogurt Freskaleche se le agregan probióticos los cuales favorecen a una flora intestinal saludable y una mejor digestión.	
GRUPO POBLACIONAL *(población a la que va dirigido el alimento y a la que le aplica una normatividad y análisis de riesgos)*	Es un producto dirigido a niños mayores de 4 años y adultos por sus cualidades energéticas nutritivas.	
INGREDIENTES	Leche entera estandarizada higienizada, leche descremada reconstituida, azúcar, espesante (gelatina), estabilizante (pectina), colorante natural (carmín), saborizantes (idéntico al natural, idéntico al natural a fresa) y cultivos lácticos y probióticos *(S. thermophilus, L. bulgaricus, B. lactis).*	
ALERGENOS	**Contiene: Leche.**	
VIDA ÚTIL	45 días a partir de la fecha de fabricación.	
REGISTRO SANITARIO	RSA-0031217-2024	
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**PARÁMETRO**	**VALOR**
	pH -	4.4 - 4.8

25984

	Acidez (Ácido láctico)	%m/m		0.7 - 1.5	
	Grasa	% m/m		Min 2.5	
	°Brix	°		15 - 17	
	Viscosidad	cP		Min. 400	
	Solidos Totales	%m/m		19,54	
	Solidos lácteos no grasos	%m/m		7,8	
	Proteína	%m/m		2,8	
	Prueba fosfatasa	-		Negativa	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**PARÁMETRO**			**VALOR**	
	Recuento de enterobacterias	UFC/g		<10	
	Recuento de Hongos y levaduras	UFC/g		<200	
	Escherichia coli	UFC/g		<10	
	PARÁMETRO	**n**	**m**	**M**	**C**
	NPM Coliformes totales UFC/g	3	20	93	1
	NPM Coliformes fecales UFC/g	3	<3	-	0
CONTENIDO MÁXIMO DE METALES PESADOS, CONTAMINANTES Y PLAGUICIDAS	**PARÁMETRO**	**UNIDAD**	**LIMITE MÁXIMO**		
	Antibióticos	-	Negativo		
	Aflatoxinas M1	µg/kg	0,5		
	Plomo	mg/kg	0,02		
	Acrilonitrilo	mg/kg	0,02		
	Melamina	mg/kg	2,5		
	RADIONUCLEIDOS	Bq/kg	Límites de acuerdo a lo establecido en la resolución 4506 de 2013		

25985

	Pesticidas	Cumple resolución 2906/2007
CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE	Coextrusión multicapa de polietilenos de baja densidad, especialmente formulada para aplicación de alimentos.	

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tabla nutricional:

Bolsa 120

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (120 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **104**
Grasa total	2,6 g	3,1 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**1,9 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	15 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	15 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**11 g**
Proteína	2,9 g	3,5 g
Sodio	**61 mg**	**73 mg**
Vitamina A	20 µg ER	23 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	118 mg
Zinc	0,30 mg	0,36 mg

Bolsa 175 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (175 g) Número de porciones por envase: 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **152**
Grasa total	2,6 g	4,6 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**2,8 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	23 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	21 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**15 g**
Proteína	2,9 g	5,1 g
Sodio	**61 mg**	**106 mg**
Vitamina A	20 µg ER	34 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	173 mg
Zinc	0,30 mg	0,53 mg

Copia NO

25986

Bolsa 200 g y 850 g

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (200 g) Número de porciones por envase: Ver Tabla 1		
Calorías (kcal)	Por 100 g **87**	Por porción **173**
Grasa total	2,6 g	5,2 g
Grasa saturada	**1,6 g**	**3,2 g**
Grasa trans	**0 mg**	**0 mg**
Carbohidratos totales	13 g	26 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	12 g	24 g
Azúcares añadidos	**8,8 g**	**18 g**
Proteína	2,9 g	5,8 g
Sodio	**61 mg**	**121 mg**
Vitamina A	20 µg ER	39 µg ER
Vitamina D	0 µg	0 µg
Hierro	0 mg	0 mg
Calcio	99 mg	197 mg
Zinc	0,30 mg	0,60 mg

Tabla 1. Número de porciones de acuerdo a Contenido Neto

Cont. Neto	Número de porciones
200 g	1
850 g	Aprox. 4

Sello frontal de advertencia:



Nota: Las grasas del producto provienen de la naturaleza propia de su materia prima láctea y dentro de su formulación no tiene grasas adicionadas, motivo por el cual se encuentra dentro de la excepción de sello por exceso en grasas saturadas.

PRESENTACIONES COMERCIALES	PRESENTACIÓN		CÓDIGO DE BARRAS
	Bolsa	120 g	7704841041064

25987

	Bolsa	175 g	7704841000498
	Bolsa	200 g	7704841041019
	Bolsa	850 g	7704841000528
	Pack x 6 (2 fresa, 2 melocotón, 2 mora)	175 g x6	7704841000504
	Pack x 9(3 fresa, 3 melocotón, 3 mora)	175 g x9	7704841000511
	Pack x 12 (6 fresa, 3 melocotón, 3 mora)	120 gx12	7704841041156

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, CONSERVACIÓN Y USO	El transporte debe realizarse en vehículos de uso exclusivo para alimentos, que cumplan con las condiciones sanitarias aplicables, a temperatura de refrigeración (4°C +/- 2°C). Cumplir con las especificaciones de apilamiento de canastas, cajas o paquetes contenedores. No exponer el producto a los rayos solares. No colocar el producto directamente sobre el piso. Evitar hacer rayones en el empaque con uñas, joyas u otros artefactos. Evitar almacenamiento cerca de productos con olores fuertes y/o penetrantes como jabones, detergentes, desinfectantes, entre otros. Conservar refrigerado.
NORMATIVIDAD APLICABLE AL PRODUCTO	**Resolución 11488 de 1984:** Por la cual se dictan normas en lo referente a procesamiento, composición, requisitos y comercialización de los alimentos infantiles, de los alimentos o bebidas enriquecidos y de los alimentos o bebidas de uso dietético. **Resolución 2310 de 1986:** Reglamento técnico sobre el procesamiento, la composición, los requisitos, el transporte y la comercialización de los derivados lácteos. **Decreto 60 de 2002:** Por la cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico – HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación. **Resolución 5109 de 2005:** Reglamento técnico requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos

25988

envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.

Resolución 683 de 2012: Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

Resolución 4143 de 2012: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.

Resolución 834 de 2013: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos celulósicos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano.

Resolución 2674 de 2013: Requisitos sanitarios para la fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos.

Resolución 4506 de 2013: Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones.

Resolución 32209 de 2020: Por la cual se reglamenta el etiquetado y el control metrológico aplicable a productos preempacados.

Resolución 810 de 2021: Reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano. Modificada por la Resolución 2492 de 2022 y la Resolución 254 de 2023.

Resolución 1407 de 2022: Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano.

En Grupo Alquería aseguramos el cumplimiento del marco regulatorio sanitario y de alimentos vigente para la fabricación, comercialización y distribución de alimentos y bebidas en Colombia. Cualquier inquietud frente a normatividad especifica que no se relacione en fichas técnicas por favor

25969

	solicitar con servicio al Cliente al equipo de Asuntos Regulatorios y Nutricion la información y soportes correspondientes.

Lina Velasquez

Lina María Velásquez
Ingeniera Química

Copia NO Controlada

25990

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2024020633 del 8 de Mayo de 2024

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241112789 de fecha 2024/05/08 el (la) Señor(a) MAYRA ALEJANDRA MAHECHA RODRIGUEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0031217-2024

VIGENTE HASTA: 2029/05/08

EXPEDIENTE: 20278829 **RADICACION:** 20241112789

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: VARIEDAD: YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A MELOCOTÓN Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURCITO, YOGURCITO PROBIÓTICOS, YOGURCITO PROBIÓTICOS MELOCOTÓN. VARIEDAD:YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A MORA Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURCITO, YOGURCITO PROBIÓTICOS, YOGURCITO PROBIÓTICOS MORA. VARIEDAD:YOGURT ENTERO, CON DULCE, CON SABOR A FRESA Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURCITO, YOGURCITO PROBIÓTICOS, YOGURCITO PROBIÓTICOS FRESA VARIEDAD:YOGURT ENTERO, CON DULCE Y PROBIÓTICOS, PARA MEZCLAR CON HOJUELAS AZUCARADAS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT CON CEREAL. VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE, CON FRESA Y PROBIÓTICOS NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS FRESA, VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE, CON MELOCOTÓN Y PROBIÓTICOS NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS MELOCOTÓN. VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE, CON UVAS PASAS, CON SABOR AREQUIPE Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS UVAS PASAS VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE, CON MORA Y PROBIÓTICOS NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS

	MORA. VARIEDAD:YOGURT ENTERO CON DULCE Y PROBIÓTICOS. NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS SABOR NATURAL VARIEDAD:YOGURT SEMIDECREMADO CON DULCE, CON FRESA Y PROBIÓTICOS NOMBRE DE FANTASÍA: YOGURT PROBIÓTICOS, YOGURT PROBIÓTICOS FRESA.,
MARCA:	FKL, ALQUERIA, EXPLOSIÓN DE SABOR., TRIKIS, LONCHERIN, YOGURCITO, PREMIO, FRESKALECHE, MIX PLEY, LIVENS, ,
PRESENTACION COMERCIAL:	Presentaciones individuales: Presentaciones comerciales con contenido neto entre 50 g y 10.000 g con incrementos de 1 g entre ellos,Presentaciones en multiempaque: Presentaciones de 2 a 200 unidades en intervalos de 1 unidad de todas las presentaciones individuales ,
TITULAR(ES):	DASA DE COLOMBIA S.A.S con domicilio en CAJICA - CUNDINAMARCA,
FABRICANTE(S):	PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. Ubicado en la CR 65 NUMERO 72 150, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, FRESKALECHE S.A.S Ubicado en la Parque Industrial Km 3 Via Palenque Chimitá, con domicilio en BUCARAMANGA - SANTANDER, PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S. BIC. Ubicado en la CL 42 CARRERA 49 VIA CIRCUNVALAR, con domicilio en PALMIRA - VALLE, FRESKALECHE S.A.S Ubicado en la Km 7 VIA BUCARAMANGA, con domicilio en AGUACHICA - CESAR, DASA DE COLOMBIA S.A.S Ubicado en la Km 5 vía Cajicá - Tabio, con domicilio en CAJICA - CUNDINAMARCA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 7879000 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAJ02I8704, expediente Nro. 19947003. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 8 de Mayo de 2024

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

25992

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Validez
desconocida
Firmado digitalmente por
ALBA ROCIO JIMENEZ
TOVAR
Fecha: 2024/05/08
16:35:30 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C.,
Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y
BEBIDAS

23993

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL — INSPECCIÓN

INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS

Código: IVC-INS-PM114	Versión: 08	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	BUCARAMANGA / SANTANDER	Fecha	2023-12-18	12

DATOS GENERALES

Razón social	FRESKALECHE SAS		
Dirección	KM 3 VI CHIMITA PQ INDUSTRIAL		
Representante Legal	JAIME EDUARDO GOMEZ GOMEZ		
Código inscripción planta	8021147885-1	NIT	8021147886-5
Teléfonos	6761761	Correo electrónico de notificacion	jorge.arias@freskaleche.com.co
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 1	Oficio comisorio	7302-1855-23

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	272	Maquilas	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.1.1 Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)
1.1.2 Derivados lácteos bebibles o cuchareables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogur, kumis, kéfir, leches cultivadas con bifidobacterias)
3.2.1 Bebidas saborizadas a base de agua con gas o sin gas diferentes a las de 3.1.3 y 3.2.2; se incluyen las bebidas con café, té y aquellas con cierto tipo de mieles o especies, listas para consumo, gaseosas
1.3.1 Crema (nata),aceite (manteca) de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
LECHE LIQUIDA UHT	49.212.511	LI/AÑO
YOGURT VARIEDADES	2.518.789	kg/AÑO
REFRESCO DE AGUA VARIEDADES	355.127	LI/AÑO
CREMA DE LECHE	2.656.515	kg/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
Angel Domingo Cruz Navas	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1
Helverth Said Sandoval Delgado	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
Jorge Mario Arias Lanziliano	GERENTE TECNICO DE PLANTA	CC	91.288.895
Ereedy Parley Guadin Liberato	COORDINADORA DE CALIDAD INOCUIDAD	CC	37.725.364

25994

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable, Res. 2674 de 2013, Art. 8 num 3, Art. 26 num 4	a	25	NO	
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 6, Art. 26 num. 2	a	25	NO	
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 8, num 3.1, 3.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	ar	23,5	NC	La puerta que separa el área de almacenamiento de producto terminado y el área de despacho, permanece abierta lo que puede generar por posibles ingresos de plagas. Un extractor en zona de empaque secundario no tiene protección para impedir el ingreso de plagas.
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 8 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25	NC	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34	NO	
4.2	Prácticas higiénicas y Detección entre trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14,	ar	16,5	NO	No se dieron el uso de tapabocas en las diferentes áreas productivas.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,38

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	30	NO	
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 16 Num. 5; Art. 30 num. 1 y 4	a	30	NO	
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otras) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 16 num. 1 y 2	a	30	NO	
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 16.	ar	5	NO	Se encontró leche UHT junto a producto de devolución cercano a zona de lavado de canastillas.
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 18 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10	NO	
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad, Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	30	NO	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					19,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto, Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	20	NO	
6.2	Vida útil del producto, Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.18, num 3, Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15	NO	
6.3	Almacenamiento de producto terminado, Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5	NO	La puerta que separa el área de almacenamiento y el área de despacho, permanece abierta lo que puede generar riesgos,
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15	NO	Ver anexo de rotulado.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones, Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15	NO	
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15	NC	
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					**91,73**

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos, Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013. Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6.3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		No es claro el uso de tapabocas en las diferentes áreas productivas.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 nums. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	20		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se encontró caida de agua y de condesados desde el techo sobre producto en cuarto frio de derivados.
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 2					**94,35**

25996

3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art, 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	a	25		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		No es claro el uso de tapabocas en las diferentes áreas productivas.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 26 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3, Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado, Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 3					**95,48**

25997

No.	4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	ar	16,5		No es claro el uso de tapabocas en las diferentes áreas productivas.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					8,35

No.	5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	a	20		
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5; Art. 20 num. 1 y 4	a	20		
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otras) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art.	a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	a	10		
5.5	Control de etiquetado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art. 17; 18 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					20,00

No.	6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberación de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	20		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	ar	7,5		Se encontró producto ubicado en zona de almacenamiento de canastillas limpias. La puerta que separa el área de almacenamiento y el área de despacho, permanece abierta lo que puede generar
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Rotulado nutricional.	a	15		
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					13,88
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 4					**96,23**

25998

INVIMA

INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL | INSPECCIÓN

FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005

Código: IVC-INS-FM022 | Versión: 04 | Fecha de Emisión: 2022-09-20

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD): BUCARAMANGA, 18/12/2023

Nombre del Establecimiento: FRESKALECHE SAS

Identificación del Producto: LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA POR 400 ML MARCA ALQUERÍA

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima.	NA	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	2	
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	
6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	NA	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.5.	2	

25999

Invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	FORMATO PARA LA EVALUACION DEL CUMPLIMIENTO DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO		
	Código:IVO-INS-FM102	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Ciudad y Fecha	BUCARAMANGA, 18/12/2023
Razón Social del Establecimiento	FRESKALECHE SAS
NIT	800114766-6
Tipo de Organizacion (micro/pequeña/mediana/grande)Ley 590 de 2000	GRANDE
Nombre del Producto	LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA MARCA ALQUERÍA
Registro/permiso/notificación sanitaria	RSA-0011813-2021
Presentación Comercial y tipo de empaque	400 ML

Teniendo en cuenta los requisitos establecidos en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022 y 254 de 2023, evaluar el cumplimiento de la información nutricional y frontal de los alimentos envasados o empacados para consumo humano-.

ASPECTOS A EVALUAR

	¿El rotulado del alimento declara tabla de información nutricional y número de porciones?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(f)	Observaciones
1. TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES	SI	Cumple		
	Art. 1 Y 5 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 1 del formato de evaluación e incluya el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaración frontal de advertencia ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(f)	Observaciones
2. ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA	NO			
	Art. 1 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 2 del protocolo y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento realiza declaraciones de propiedades nutricionales en su empaque ?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(f)	Observaciones
3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES	NO			
	Art. 3 Res. 2492 de 2022, Art. 17,18,19,20,21 y 22 Res. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 3 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿ El alimento realiza declaraciones de propiedades de salud en su empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(f)	Observaciones
4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD	NO			
	Art. 23 Y 24 Res. 810 de 2021 y Art. 4 Res. 2492 de 2022. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 4 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no evalúe el siguiente aspecto			

	¿El alimento incluye sello positivo en el empaque?	Evaluación de cumplimiento	Items con cumplimiento parcial (ar), o no cumplidos(f)	Observaciones
5. SELLO POSITIVO	SI	Cumple		
	Art. 23. 810 de 2021. Si la Respuesta es SI, diligencie el anexo 5 del formato de evaluación y anexe el respectivo soporte, si la respuesta es no finalice la inspección.			

Observaciones: NO

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2009 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://vigilancia.invima.gov.co/ANSPortalPublicoweb/solicitud , Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 742 5080, *Las llamadas se encuentran ubicadas en la ciudad de Bogotá.*

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	ANGEL DOMINGO CRUZ NAVAS	Nombre	HELVERTH SAID RENDOVAL DELGADO
C.C.	18.434.298	C.C.	91.348.486
Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTGD1 - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS	Grupo o Dependencia	GTTGD1 - DIRECCIÓN DE OPERACIONES SANITARIAS

POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma		Firma	
Nombre	JORGE MARIO ARIAS LAMBRANO	Nombre	ENEDY FARLEY GUARIN LIZARAZO
C.C.	91.538.935	C.C.	37.725.564
Cargo	GERENTE TECNICO DE PLANTA	Cargo	COORDINADORA DE CALIDAD INOCUIDAD

26000

INVIMA

ANEXO 5 EVALUACION DE DECLARACION DE SELLO POSITIVO EN ALIMENTOS ENVASADOS O EMPACADOS PARA CONSUMO HUMANO

Código:IVC-INS-FM162	Versión:01	Fecha de Emisión:2023-09-22

Nombre del producto: A ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) SEMIDESCREMADA DESLACTOSADA LARGA VIDA MAR

ANEXO 5. SELLO POSITIVO

Núm.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación del requisito	OBSERVACIONES
5.1	Cuando el alimento envasado cumple con el siguiente criterio técnico: Los valores para los nutrientes: sodio, azúcares añadidos, grasa saturada en 100 g o 100 ml del alimento, están acorde a lo establecido en la tabla 19 de la Resolución 810 de 2021: **Sal/Sodio (mg): ≤ 80 mg (sólidos) / ≤ 60 g (líquidos)** **Azúcares Añadidos(g): ≤ 2,0 g (sólidos) / ≤ 1,0 g (líquidos)** **Grasas Saturadas (g): ≤ 2,0 g (sólidos) / ≤ 2,0 g (líquidos)** **Numeral 33.1 Artículo 33 Res. 810 de 2021**	a	
5.2	En la lista de ingredientes, no es su primer ingrediente: la sal/sodio o aditivos con sodio, azúcares añadidos, grasas y no se utilizan edulcorantes calóricos y no calóricos **(Numerales 33.2, 33.3 Artículo 33 Res. 810 de 2021)**	N.A	
5.3	El sello positivo se presenta en forma de visto bueno y cumple con los requisitos de color, dimensiones y ubicación (parte inferior izquierda de la cara frontal de la etiqueta) establecidos en el **numeral 33.4, 33.5 del artículo 33 de la Resolución 810 de 2021.**	a	

Nota: Diligencie la columna **"evaluación"** teniendo en cuenta que la escala del ítem corresponderá a: Identifique la letra a (aceptable) para **cumplimiento total** del requisito; Identifique las letras ar (aceptable con requerimientos) para un **cumplimiento parcial** del requerimiento; identifique la letra i (inaceptable) que indica incumplimiento del requerimiento; Identifique las Letras N.A. (No aplica) Indica que el aspecto a evaluar no es evaluado o no le aplica.

EVALUACIÓN DEL CUMPLIMIENTO	Cumple

Observaciones: NINGUNA