33401

PAZ Y SALVO

(6)

Yo, ORTIZ VILLAR ANGELICA TATIANA, identificado(a) con documento de identidad 1232889996, confirmo que, a la fecha registrada al final del presente documento, queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo por Obra y/o Labor el cual queda extinto, o cualquier diferencia anterior.

Por lo tanto, se dan por terminadas todas las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre **UT NUTRIPAE 25** identificada con **NIT 901900655-4** y el/la firmante, declarando encontrarse a **PAZ Y SALVO** por los conceptos e importes derivados de la relación laboral como salarios, horas extras, cesantías, intereses de cesantías, prima de servicios, auxilio de transporte y aportes a seguridad social.

En la ciudad de Bucaramanga a los 20 días del mes de junio del año 2025.

Declarante,



Angelica Ortiz.

ORTIZ VILLAR ANGELICA TATIANA
Documento: 1232889996

33402

PAZ Y SALVO

Yo, NARANJO MEZA MARIA VICTORIA, identificado(a) con documento de identidad 1232892164, confirmo que, a la fecha registrada al final del presente documento, queda transada cualquier diferencia relativa al contrato de trabajo por Obra y/o Labor el cual queda extinto, o cualquier diferencia anterior.

Por lo tanto, se dan por terminadas todas las obligaciones provenientes de la relación laboral que existió entre **UT NUTRIPAE 25** identificada con **NIT 901900655-4** y el/la firmante, declarando encontrarse a **PAZ Y SALVO** por los conceptos e importes derivados de la relación laboral como salarios, horas extras, cesantías, intereses de cesantías, prima de servicios, auxilio de transporte y aportes a seguridad social.

En la ciudad de Bucaramanga a los 20 días del mes de junio del año 2025.

Declarante,



Maria Naranjo

NARANJO MEZA MARIA VICTORIA
Documento: 1232892164

33403

Educación

INFORME No.6 JUNIO 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 TÈCNICA No.10 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.21

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación técnica No.10 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

33404

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.10: FASE OPERACIONAL:** *En los procesos de manejo directo de alimentos, reemplazar de forma inmediata el personal manipulador que por su estado de salud represente riesgo de contaminación de acuerdo con las normas sanitarias vigentes.*

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

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

1. WALTER JESUS ALVAREZ MENDOZA CC. 1005327417
2. DEINY YURAIMA HERRERA GARAY CC. 1098700535

Atentamente;

Susana Clavijo C

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

33405

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION JURIDICO No.11 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.22

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Jurídica No.11 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

33406

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN JURÍDICA No.11: FASE OPERACIONAL:** *Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzca reemplazos de personal*

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

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

Atentamente;

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

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION TÉCNICA No.12 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.23

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación técnica No.12 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

33408

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.12: FASE OPERACIONAL:** *Mantener en la sede administrativa una carpeta en físico por cada manipulador de alimentos que participe de las diferentes etapas del programa, la cual debe contener los documentos que permitan verificar el cumplimiento de los requisitos exigidos; fotocopia de la cedula de ciudadanía, certificado de afiliación a seguridad social, certificado médico donde conste la aptitud para manipular alimentos de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, documento donde conste la formación en educación sanitaria, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, con fecha de expedición no mayor de un año con relación al inicio de la operación del programa. Cada vez que se realice un cambio de personal se debe garantizar el cumplimiento de este requisito. La copia de estos documentos debe estar disponible en cada comedor escolar donde desarrolle sus actividades el manipulador de alimentos.*

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

Documentos que se presentaron en la Obligación Jurídica No.1 de la fase de Alistamiento Anexo No.1 del informe correspondiente al mes de enero y cada vez que se realice ingreso de personal, en los que se incluyó Contrato, Afiliaciones a Sistema de Seguridad Social y Parafiscales, Hoja de Vida (documento de identidad, Certificados laborales, Exámenes de laboratorio, Certificado médico de salud ocupacional, Certificado de capacitación en BPM, Antecedentes, ADRES, SISBEN)

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

Atentamente;

Susana Clavijo C

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

33409

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION NUTRICIONAL No.13 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.24

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Nutricional No.13 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025
- ✓ Evidencia fotográfica de los ciclos de menús aplicados en las modalidades atendidas de R.I. y RPS, para la ejecución correspondiente al mes de junio de 2025

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

33410

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.13: FASE OPERACIONAL:** *Aplicar los ciclos de menús debidamente aprobados para Complemento Alimentario jornada mañana/tarde, Almuerzo/o Ración Industrializada desde el primer día de prestación del servicio.*

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

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

Atentamente;

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

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS			
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO – ALMUERZO	MES/AÑO	JUNIO/2025

MARTES 3	MIERCOLES 4
MENÚ 8	MENÚ 10
	
JUEVES 5	**VIERNES 6**
MENÚ 13	MENÚ 12
	
LUNES 9	**MARTES 10**
MENÚ 16	MENÚ 17
	

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

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS			
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO – ALMUERZO	MES/AÑO	JUNIO/2025

MIERCOLES 11	JUEVES 12
MENÚ 18	MENÚ 19
	
VIERNES 13	
MENÚ 20	
	

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

33413

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS			
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO – JM-JT	MES/AÑO	JUNIO/2025

MARTES 3	MIERCOLES 4
MENÚ 12	MENÚ 13
	
JUEVES 5	**VIERNES 6**
MENÚ 14	MENÚ 10
	
LUNES 9	**MARTES 10**
MENÚ 16	MENÚ 17
	

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

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

CICLO DE MENÚS			
MODALIDAD DE ATENCIÒN	PREPARADO EN SITIO – JM-JT	MES/AÑO	JUNIO/2025

MIERCOLES 11	JUEVES 12
MENÚ 18	MENÚ 19
	
VIERNES 13	
MENÚ 15	
	

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

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

MODALIDAD DE ATENCIÒN	INDUSTRIALIZADO	MES/AÑO	JUNIO/2025

MARTES 3	MIERCOLES 4
MENÚ 7	MENÚ 12
	
JUEVES 5	**VIERNES 6**
MENÚ 13	**MENÚ 15**
	
LUNES 9	**MARTES 10**
MENÚ 16	**MENÚ 17**
	

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

33416

INFORME MENSUAL
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

MODALIDAD DE ATENCIÒN	INDUSTRIALIZADO	MES/AÑO	JUNIO/2025

MIERCOLES 11	JUEVES 12
MENÚ 18	MENÚ 19
	
VIERNES 13	
MENÚ 20	
	

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

33417

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION NUTRICIONAL No.14 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.25

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

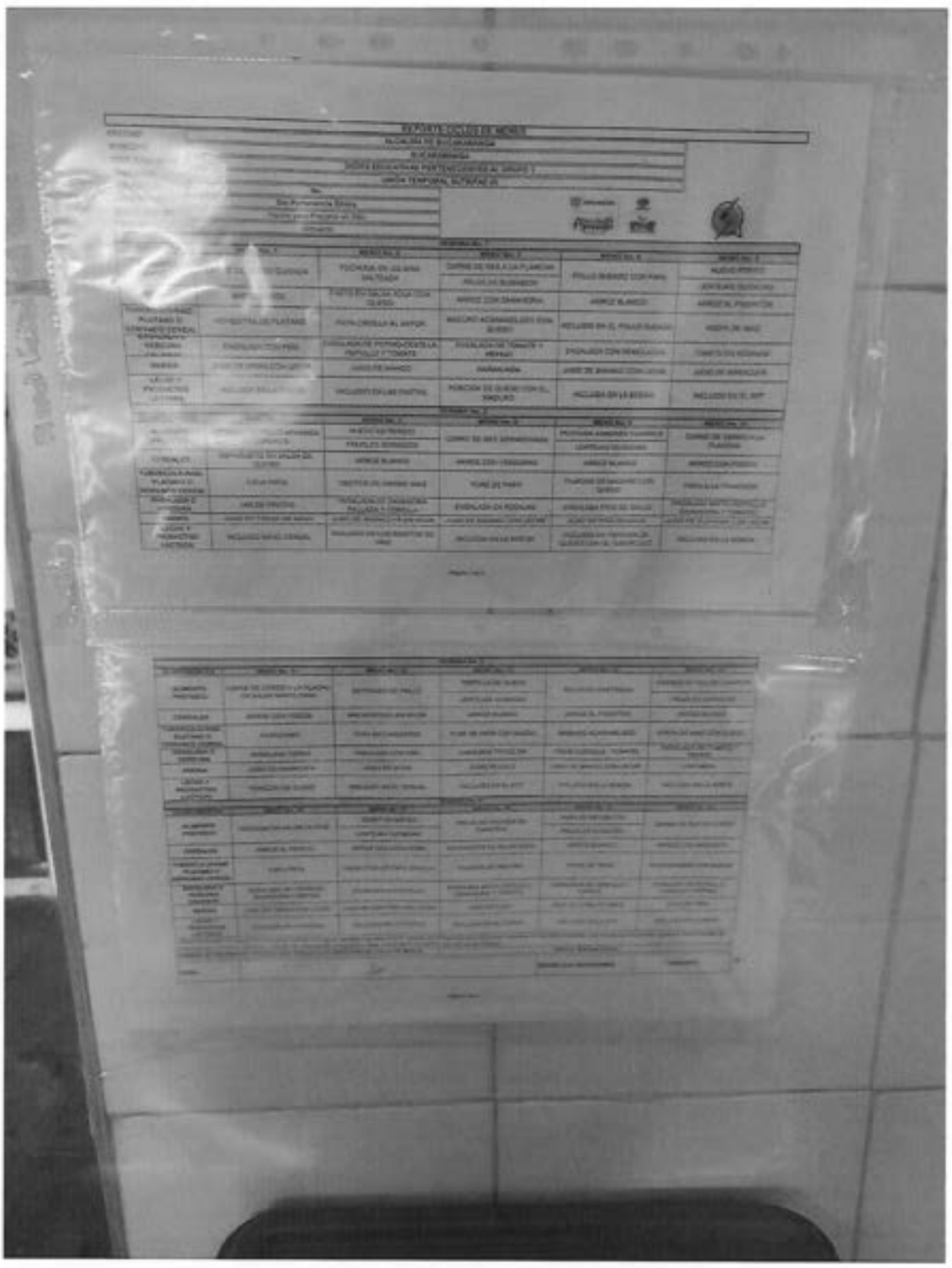
U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME MENSUAL

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL LA MALAÑA SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACIÓN PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

CICLO DE MENÚ Y LISTA DE INTERCAMBIO



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

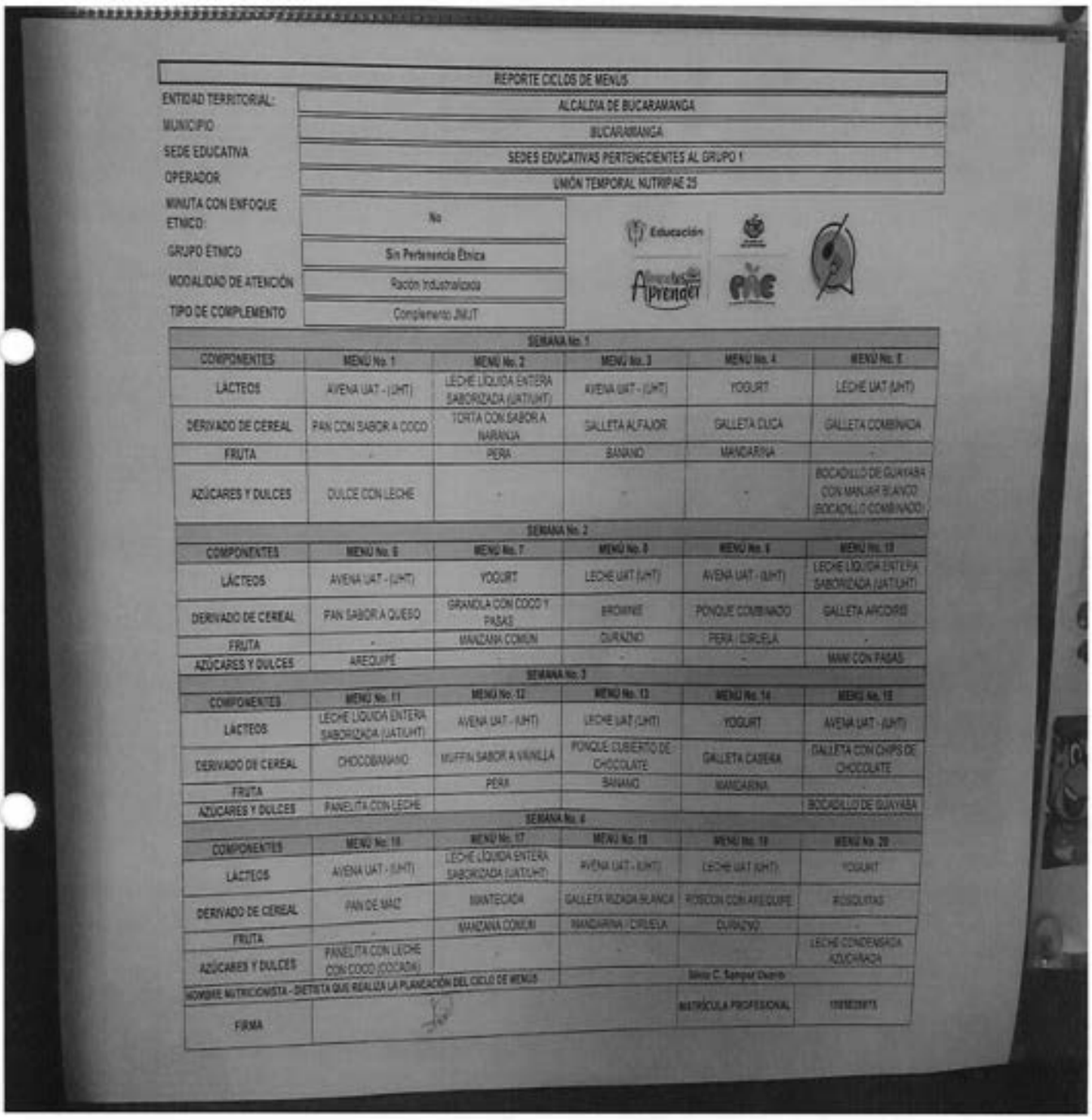
INFORME MENSUAL

33419

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	AMERICAS NIVEL 1 RI		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	JUNIO 2025

COCLO DE MENU



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

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
LACTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT(UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	TORTA CON SABOR A NARANJA	GALLETA ALFAJOR	GALLETA DUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA	-	PERA	BANANO	MANDARINA	-
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-	-	-	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

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

SEMANA No. 3					
COMPONENTES	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
LACTEOS	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT(UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	CHOCOBANANO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA	-	PERA	BANANO	MANDARINA	-
AZUCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE	-	-	-	BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
LACTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT(UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSCON CON AREQUIPE	ROSQUITAS
FRUTA	-	MANZANA COMUN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	-
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)	-	-	-	LECHE CONDENSADA AZUCHRADA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENUS			Silvia C. Sanguo Osorio		
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	1101823973

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

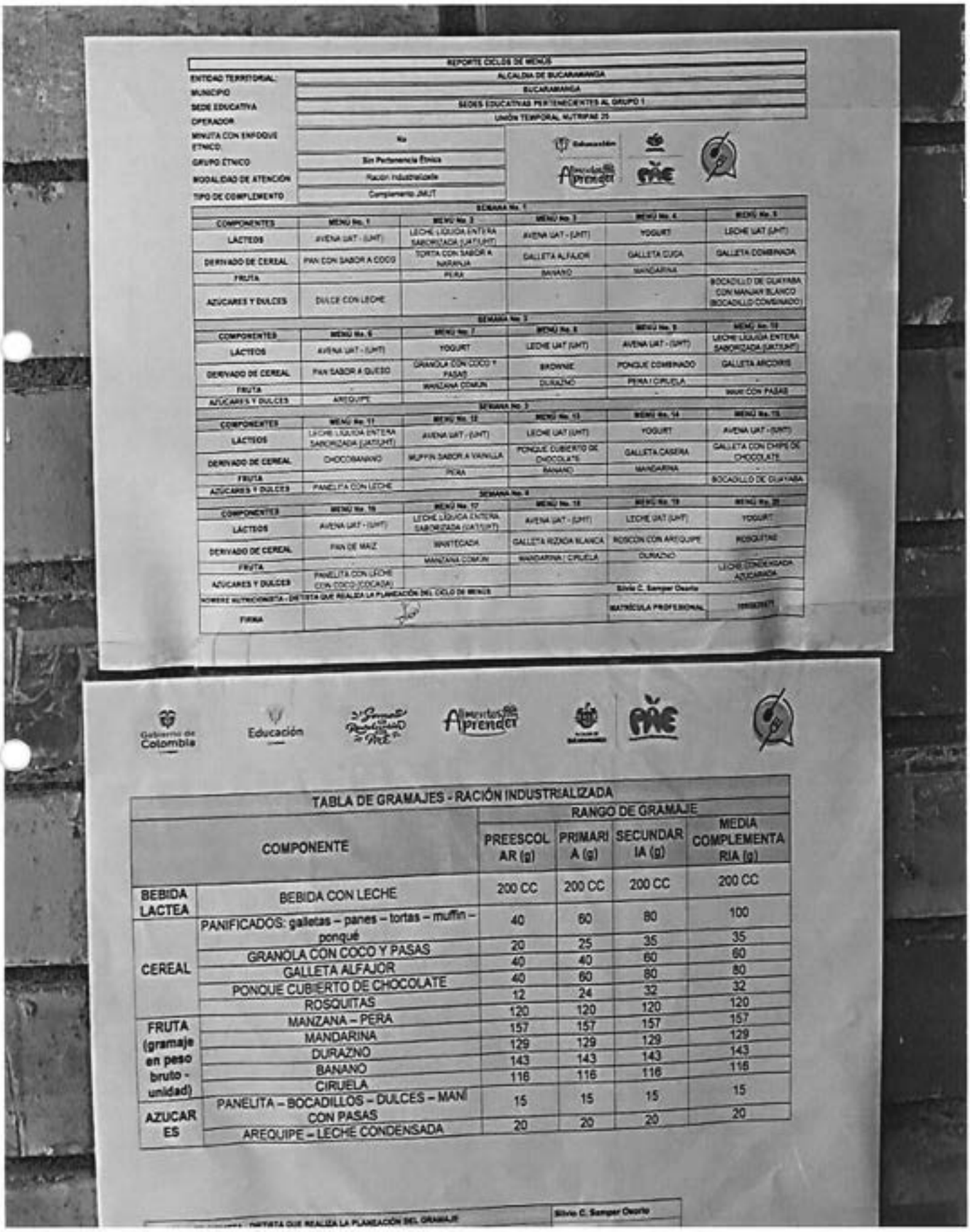
INFORME MENSUAL

33420

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	CAFÉ MADRID		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	JUNIO 2025

COCLO DE MENU



REPORTE CICLOS DE MENÚS

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

SEMANA No. 1

COMPONENTES	MENU No. 1	MENU No. 2	MENU No. 3	MENU No. 4	MENU No. 5
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT)(UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	TORTA CON SABOR A NARANJA	GALLETA ALFAJOR	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA	-	PERA	BANANO	MANDARINA	-
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-	-	-	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO CONSINADO)

SEMANA No. 2

COMPONENTES	MENU No. 6	MENU No. 7	MENU No. 8	MENU No. 9	MENU No. 10
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT)(UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	GRANOLA CON COCO Y PASAS	BROWNIE	PONQUE COMBINADO	GALLETA ARCOIRIS
FRUTA	-	MANZANA COMUN	DURAZNO	PERA / CIRUELA	-
AZUCARES Y DULCES	AREQUIPE	-	-	-	MANI CON PASAS

SEMANA No. 3

COMPONENTES	MENU No. 11	MENU No. 12	MENU No. 13	MENU No. 14	MENU No. 15
LÁCTEOS	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT)(UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	CHOCOBANANO	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA	-	PERA	BANANO	MANDARINA	-
AZUCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE	-	-	-	BOCADILLO DE GUAYABA

SEMANA No. 4

COMPONENTES	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT)(UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MINITECADA	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSCON CON AREQUIPE	ROSQUITAS
FRUTA	-	MANZANA COMUN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	-
AZUCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE COCO (COCADA)	-	-	-	LECHE CONDENSADA AZUCARADA

NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENUS: Silvia C. Samper Osorio

FIRMA: [signature] MATRÍCULA PROFESIONAL: [illegible]

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · PAE

TABLA DE GRAMAJES - RACIÓN INDUSTRIALIZADA

COMPONENTE		RANGO DE GRAMAJE			
		PREESCOLAR (g)	PRIMARIA (g)	SECUNDARIA (g)	MEDIA COMPLEMENTARIA (g)
BEBIDA LACTEA	BEBIDA CON LECHE	200 CC	200 CC	200 CC	200 CC
CEREAL	PANIFICADOS: galletas – panes – tortas – muffin – ponqué	40	60	80	100
	GRANOLA CON COCO Y PASAS	20	25	35	35
	GALLETA ALFAJOR	40	40	60	60
	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	40	60	80	80
	ROSQUITAS	12	24	32	32
FRUTA (gramaje en peso bruto - unidad)	MANZANA – PERA	120	120	120	120
	MANDARINA	157	157	157	157
	DURAZNO	129	129	129	129
	BANANO	143	143	143	143
	CIRUELA	116	116	116	116
AZUCARES	PANELITA – BOCADILLOS – DULCES – MANÍ CON PASAS	15	15	15	15
	AREQUIPE – LECHE CONDENSADA	20	20	20	20

DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL GRAMAJE: Silvia C. Samper Osorio

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

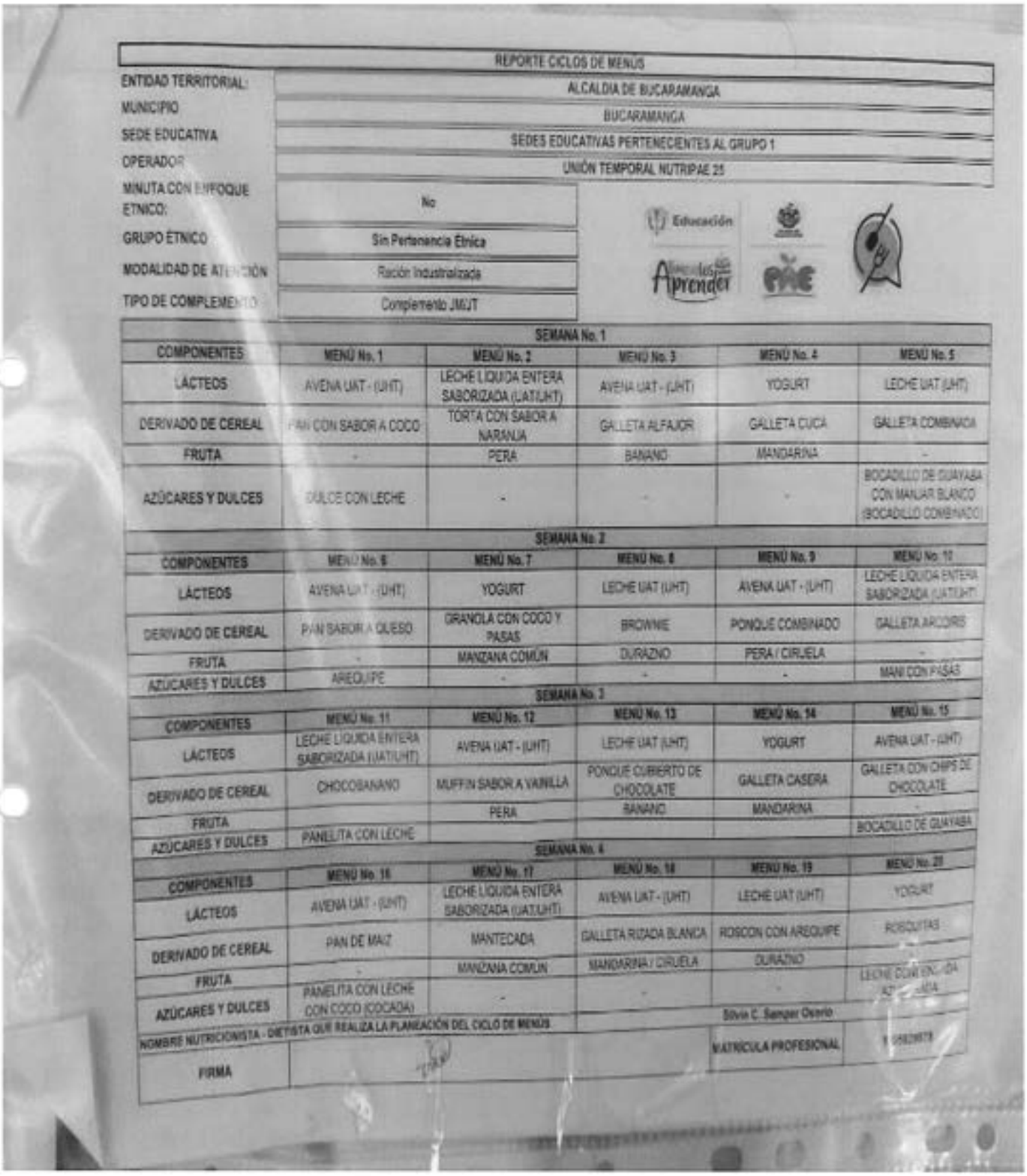
INFORME MENSUAL

33421

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	FRANCISCO DE PAULA SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIOZADA	MES/AÑO	JUNIO 2025

COCLO DE MENU



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

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

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

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

SEMANA No. 4					
COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UATI/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSCON CON AREQUIPE	ROSQUITAS
FRUTA	-	MANZANA COMUN	MANDARINA / CIRUELA	DURAZNO	-
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)	-	-	-	LECHE CON ENCOCADA AZUCARADA
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE REALIZA LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS				Silvia C. Sanjuan Osorio	
FIRMA				MATRICULA PROFESIONAL	1 [illegible]

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

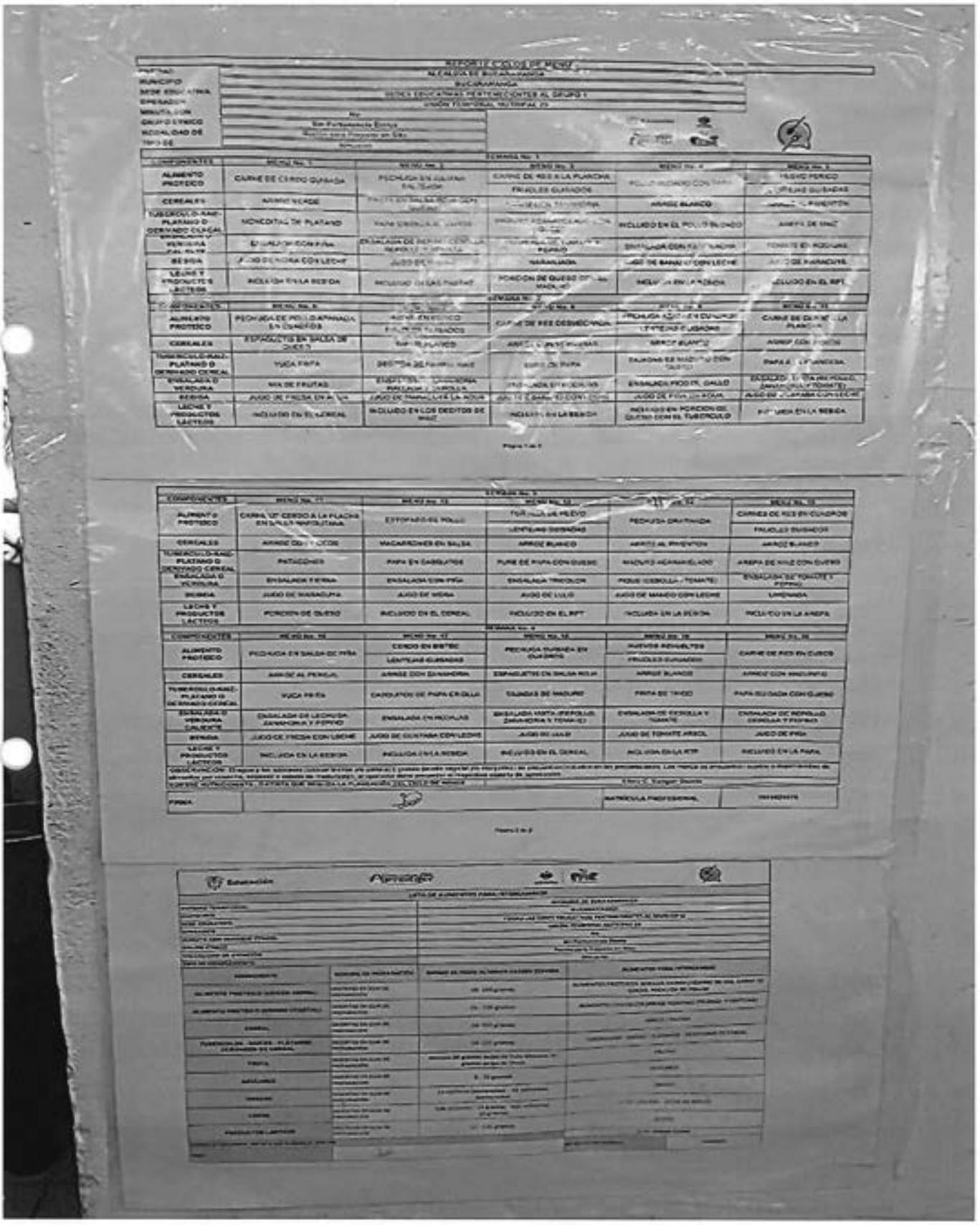
INFORME MENSUAL

33422

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CLUB UNION SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

COCLO DE MENU



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

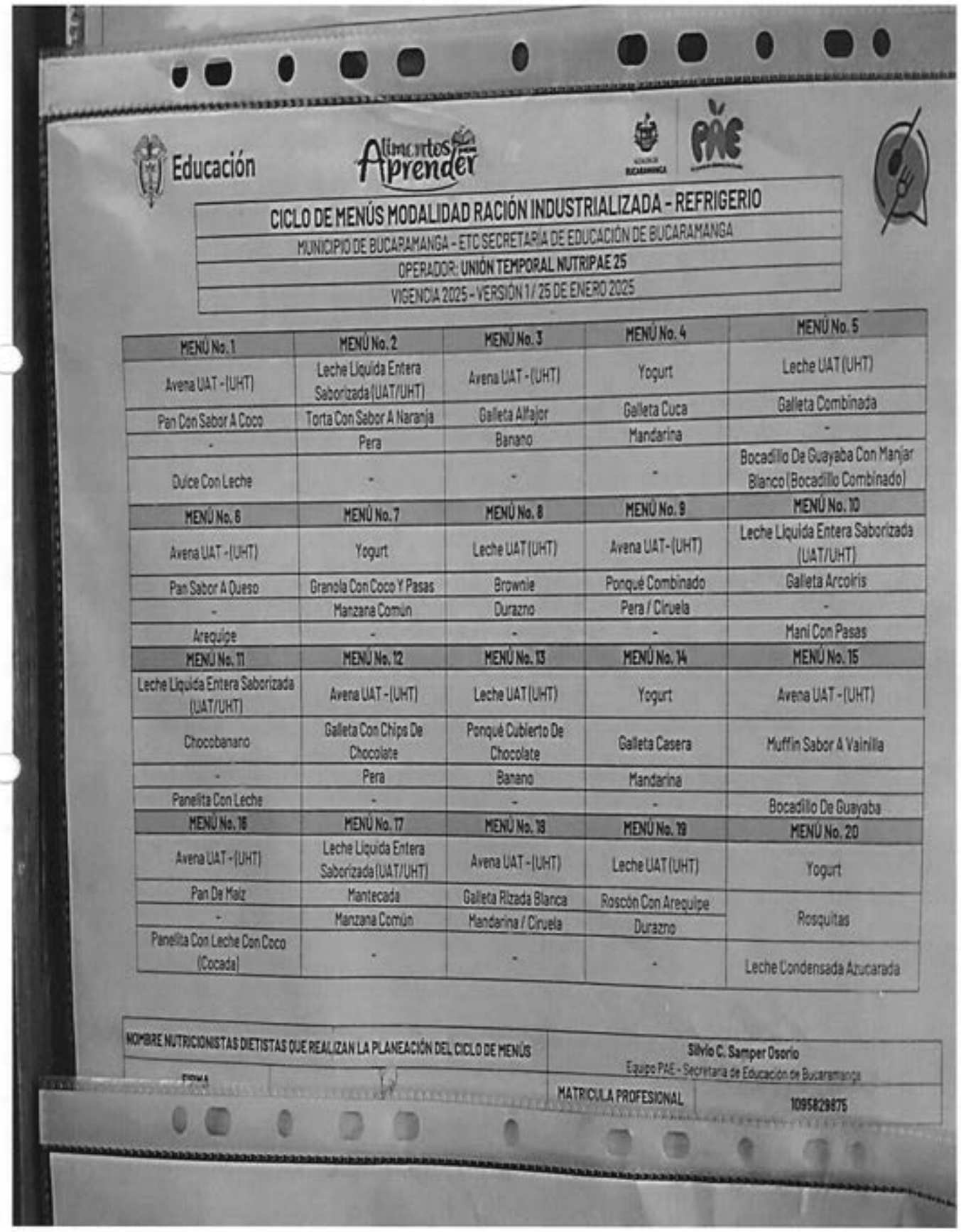
INFORME MENSUAL

33423

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	COTE URIBE		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	JUNIO 2025

COCLO DE MENU



Educación

Alimentos Aprender

PAE

CICLO DE MENÚS MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - REFRIGERIO

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA - ETC SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE BUCARAMANGA

OPERADOR: **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25**

VIGENCIA 2025 - VERSIÓN 1/ 25 DE ENERO 2025

MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
Avena UAT - (UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Yogurt	Leche UAT (UHT)
Pan Con Sabor A Coco	Torta Con Sabor A Naranja	Galleta Alfajor	Galleta Cuca	Galleta Combinada
-	Pera	Banano	Mandarina	-
Dulce Con Leche	-	-	-	Bocadillo De Guayaba Con Manjar Blanco (Bocadillo Combinado)
MENÚ No. 6	**MENÚ No. 7**	**MENÚ No. 8**	**MENÚ No. 9**	**MENÚ No. 10**
Avena UAT - (UHT)	Yogurt	Leche UAT (UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT)
Pan Sabor A Queso	Granola Con Coco Y Pasas	Brownie	Ponqué Combinado	Galleta Arcoiris
-	Manzana Común	Durazno	Pera / Ciruela	-
Arequipe	-	-	-	Mani Con Pasas
MENÚ No. 11	**MENÚ No. 12**	**MENÚ No. 13**	**MENÚ No. 14**	**MENÚ No. 15**
Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt	Avena UAT - (UHT)
Chocobanano	Galleta Con Chips De Chocolate	Ponqué Cubierto De Chocolate	Galleta Casera	Muffin Sabor A Vainilla
-	Pera	Banano	Mandarina	
Panelita Con Leche	-	-	-	Bocadillo De Guayaba
MENÚ No. 16	**MENÚ No. 17**	**MENÚ No. 18**	**MENÚ No. 19**	**MENÚ No. 20**
Avena UAT - (UHT)	Leche Liquida Entera Saborizada (UAT/UHT)	Avena UAT - (UHT)	Leche UAT (UHT)	Yogurt
Pan De Maiz	Mantecada	Galleta Rizada Blanca	Roscón Con Arequipe	Rosquitas
-	Manzana Común	Mandarina / Ciruela	Durazno	
Panelita Con Leche Con Coco (Cocada)	-	-	-	Leche Condensada Azucarada

NOMBRE NUTRICIONISTAS DIETISTAS QUE REALIZAN LA PLANEACIÓN DEL CICLO DE MENÚS	Silvio C. Samper Osorio Equipo PAE - Secretaría de Educación de Bucaramanga
	MATRICULA PROFESIONAL: 1095829875

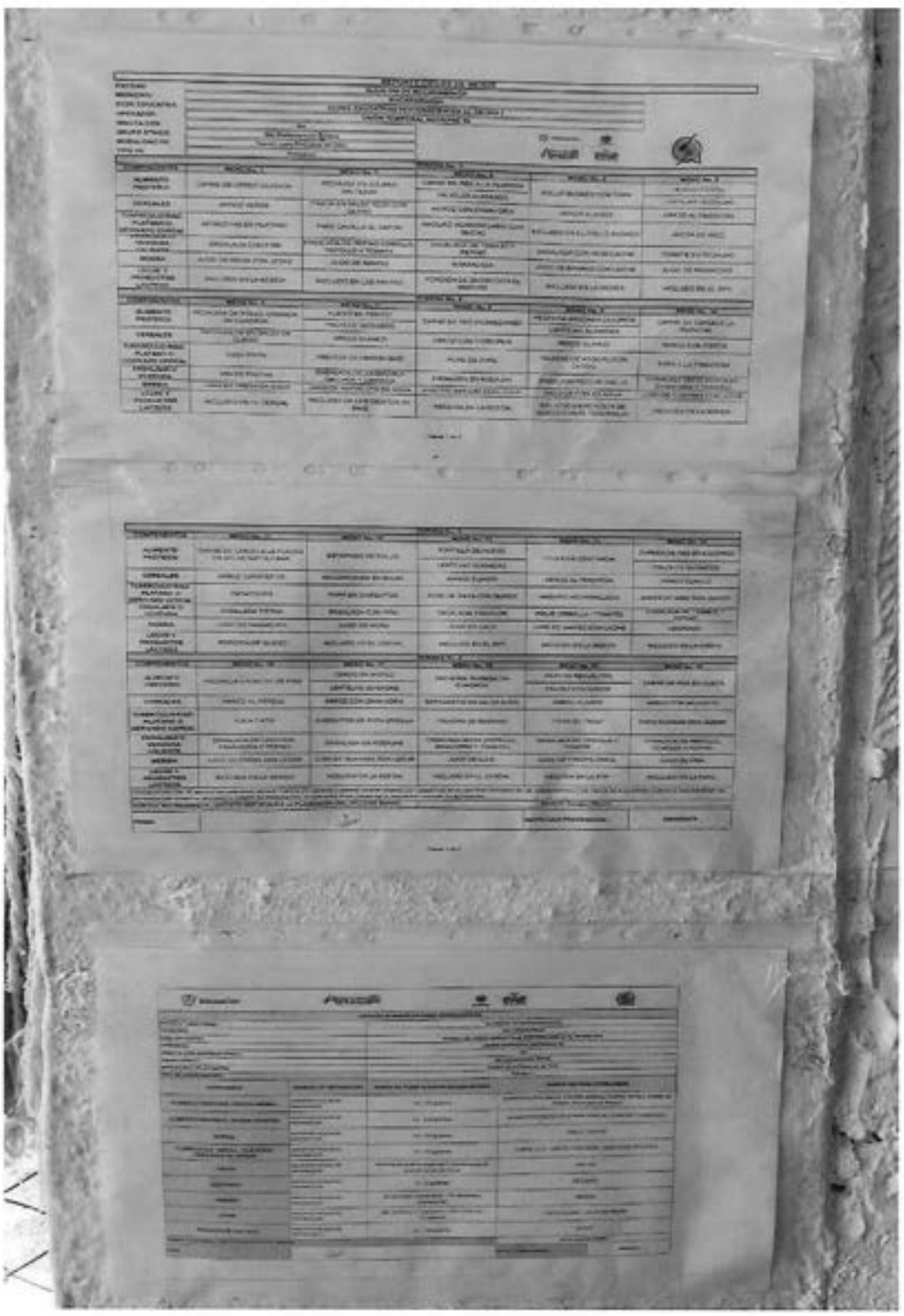
INFORME MENSUAL

33424

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE D		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

CICLO DE MENÚ Y LISTA DE INTERCAMBIO



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

33425

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION NUTRICIONAL No.15 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.26

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación Nutricional No.15, con fecha de generación el 20 de junio de 2025.

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

33426

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.15: FASE OPERACIONAL:** *Mantener en una carpeta en cada comedor escolar, el ciclo de menús con sus respectivas cantidades de alimentos en pesos neto y bruto, análisis de calorías y nutrientes; guías de preparación (en caso de ración para preparar en sitio) y lista de intercambios, así como los formatos de remisión y Entrega de Víveres y de Reposición de faltantes debidamente diligenciados como lo establece el MEN, para ser consultados por las diferentes personas que realicen acciones de vigilancia y control.*

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

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

Atentamente;

Susana Clavijo C

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

33427

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION TÈCNICA No.16 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.27

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.16 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

33428

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.16: FASE OPERACIONAL:** *Aplicar en las comunidades indígenas que no operan el PAE, el ciclo de menús que forma parte del Plan Alimentario Indígena Propio PAIP; o en su defecto el concentrado en la etapa de alistamiento*

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

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

Atentamente;

Susana Clavijo C

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

33429

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

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

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

ANEXO No.28

- ✓ Planes de compras de alimentos de las modalidades atendidas
  Semana19 (03 al 06 junio 2025)
  Semana 20 (09 al 13 junio 2025)

- ✓ Certificado de Representante Legal de la Obligación Técnico No.17 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

33430

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	78	78
G2 PRIMARIA	971	971
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	**1049**	**1049**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
JUNIO 03	MENU12
JUNIO 04	MENU13
JUNIO 05	MENU14
JUNIO 06	MENU15
Semana 19	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Yuca	3,90	72,83	0,00	0,00	kg	76,73	76,73	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Galletas dulces sin relleno	10,00	66,67	0,00	0,00	30 g	76,67	76,67	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	7,56	128,81	0,00	0,00	500 g	136,37	136,37	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	2,10	22,00	0,00	0,00	500 g	24,10	24,10	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	0,60	4,00	0,00	0,00	10 g	4,60	4,60	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 157.1 g	30,00	200,00	0,00	0,00	U	230,00	230,00	✓		✓			✓			✓	
		Mango común, crudo (pulpa de fruta)	1,80	12,00	0,00	0,00	kg	13,80	13,80	✓		✓			✓			✓	
		Pera x 120 g	78,00	971,00	0,00	0,00	U	1.049,00	1049,00	✓		✓			✓			✓	
		Piña	1,13	17,65	0,00	0,00	kg	18,79	18,79	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol (pulpa de fruta)	4,68	58,26	0,00	0,00	kg	62,94	62,94	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,03	0,37	0,00	0,00	kg	0,40	0,40	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	0,06	0,63	0,00	0,00	kg	0,69	0,69	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	0,08	0,75	0,00	0,00	kg	0,83	0,83	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	7,55	81,70	0,00	0,00	380 g	89,25	89,25	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	0,55	18,45	0,00	0,00	kg	19,00	19,00	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	1,80	14,00	0,00	0,00	kg	15,80	15,80	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	5,46	87,39	0,00	0,00	kg	92,85	92,85	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	4,85	40,40	0,00	0,00	55 g	45,25	45,25	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	0,86	14,05	0,00	0,00	1000 cc	14,92	14,92	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	0,62	15,54	0,00	0,00	125 g	16,16	16,16	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	2,16	23,42	0,00	0,00	500 g	25,58	25,58	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Chocolate	2,18	27,19	0,00	0,00	500 g	29,37	29,37	/		/			/			/	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	1,35	14,64	0,00	0,00	8 g	15,99	15,99	/		/			/			/	
		Paprika	1,08	11,71	0,00	0,00	10 g	12,79	12,79	/		/			/			/	
		Pimienta Negra	1,08	11,71	0,00	0,00	10 g	12,79	12,79	/		/			/			/	
		Sal	0,86	9,37	0,00	0,00	500 g	10,23	10,23	/		/			/			/	

33432

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA PREPARADO EN SITIO

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	78	78
G2 PRIMARIA	966	966
G3 SECUNDARIA	0	0
G4 MEDIA	0	0
Total	**1044**	**1044**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
JUNIO 09	MENU16
JUNIO 10	MENU17
JUNIO 11	MENU18
JUNIO 12	MENU19
JUNIO 13	MENU20
Semana 20	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	0,00	48,80	0,00	0,00	kg	48,80	48,80	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Almidón de maíz	0,00	54,22	0,00	0,00	90 g	54,22	54,22	✓		✓			✓			✓	
		Avena en Hojuelas	3,12	38,64	0,00	0,00	250 g	41,76	41,76	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maíz blanco	10,92	212,52	0,00	0,00	500 g	223,44	223,44	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	10,92	212,52	0,00	0,00	500 g	223,44	223,44	✓		✓			✓			✓	
		Polvo de hornear	1,56	19,32	0,00	0,00	10 g	20,88	20,88	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Durazno x 129,4 g	78,00	966,00	0,00	0,00	U	1.044,00	1044,00	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	4,68	57,96	0,00	0,00	kg	62,64	62,64	✓		✓			✓			✓	
		Manzana x 120 g	78,00	966,00	0,00	0,00	U	1.044,00	1044,00	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	4,68	57,96	0,00	0,00	kg	62,64	62,64	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,00	0,15	0,00	0,00	kg	0,15	0,15	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	0,25	3,05	0,00	0,00	kg	3,30	3,30	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	10,67	148,88	0,00	0,00	380 g	159,56	159,56	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	2,34	52,16	0,00	0,00	kg	54,50	54,50	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	0,00	34,16	0,00	0,00	kg	34,16	34,16	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	88,24	1.151,39	0,00	0,00	55 g	1.239,64	1239,64	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	1,25	28,54	0,00	0,00	1000 cc	29,79	29,79	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	0,62	15,46	0,00	0,00	125 g	16,08	16,08	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Arequipe o dulce de leche	0,78	9,66	0,00	0,00	1000 g	10,44	10,44	✓		✓			✓			✓	
		Azúcar blanco	2,34	34,84	0,00	0,00	500 g	37,18	37,18	✓		✓			✓			✓	
		Chocolate	2,18	27,05	0,00	0,00	500 g	29,23	29,23	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
CONSOLIDAD DE VIVERES
COMPLEMENTO ALIMENTICIO JORNADA MAÑANA PREPARADO EN SITIO

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Panela	1,09	13,52	0,00	0,00	500 g	14,62	14,62	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Canela molida	1,95	30,25	0,00	0,00	8 g	32,20	32,20	✓		✓			✓			✓	
		Orégano	0,00	4,88	0,00	0,00	10 g	4,88	4,88	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	0,00	4,88	0,00	0,00	10 g	4,88	4,88	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	0,00	4,88	0,00	0,00	10 g	4,88	4,88	✓		✓			✓			✓	
		Sal	1,25	17,41	0,00	0,00	500 g	18,66	18,66	✓		✓			✓			✓	

33434

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | Gobernación de Bucaramanga | PAE

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

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	677	677
G2 PRIMARIA	3881	3881
G3 SECUNDARIA	2073	2073
G4 MEDIA	1147	1147
Total	**7778**	**7778**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
JUNIO 03	MENU12
JUNIO 04	MENU13
JUNIO 05	MENU14
JUNIO 06	MENU15
Semana 19	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa variedad cerosa sabanera	93,09	727,69	440,51	344,10	kg	1.605,39	1605,39	✓		✓			✓			✓	
		Plátano maduro	9,73	99,96	83,20	27,60	kg	220,49	220,49	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	48,77	527,52	406,90	199,27	500 g	1.182,45	1182,45	✓		✓			✓			✓	
		Harina de maiz blanco	15,44	132,80	93,60	36,80	500 g	278,64	278,64	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Macarrón x 250 g	64,99	620,96	464,35	275,28	250 g	1.425,58	1425,58	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Limón	2,03	25,12	14,53	9,64	kg	51,33	51,33	✓		✓			✓			✓	
		Limón, crudo (pulpa de fruta)	5,79	39,84	23,40	6,90	kg	75,93	75,93	✓		✓			✓			✓	
		Lulo, crudo (pulpa de fruta)	40,62	232,86	124,38	68,82	kg	466,68	466,68	✓		✓			✓			✓	
		Mango, crudo (pulpa de fruta)	8,76	64,26	46,80	13,80	kg	133,62	133,62	✓		✓			✓			✓	
		Mora de castilla, cruda (pulpa de fruta)	40,62	232,86	124,38	68,82	kg	466,68	466,68	✓		✓			✓			✓	
		Piña	13,54	77,62	51,83	28,68	kg	171,66	171,66	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	0,92	5,61	3,20	1,45	kg	11,17	11,17	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	15,96	143,52	87,68	52,44	kg	299,59	299,59	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	4,49	27,04	14,85	7,06	kg	53,44	53,44	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	0,13	0,89	0,52	0,15	kg	1,69	1,69	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	6,43	61,97	36,40	13,80	kg	118,61	118,61	✓		✓			✓			✓	
		Pimentón Rojo	3,98	35,86	20,14	12,96	kg	72,94	72,94	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	26,11	210,68	118,46	93,40	kg	448,65	448,65	✓		✓			✓			✓	
		Repollo morado	9,56	68,49	41,46	29,69	kg	149,19	149,19	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	25,70	211,37	133,37	71,18	kg	441,63	441,63	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	11,95	100,45	53,65	40,48	kg	206,53	206,53	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Crema de leche	6,77	77,62	62,19	34,41	200 g	180,99	180,99	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera en Polvo x 380 g	4,99	36,64	30,79	9,08	380 g	81,50	81,50	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	6,15	70,56	37,69	20,85	1100 ml	135,26	135,26	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	9,28	122,82	77,59	37,19	kg	246,88	246,88	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Res	11,58	90,30	58,50	20,70	kg	181,08	181,08	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	61,95	399,35	291,44	162,87	kg	915,61	915,61	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	683,84	3.920,20	2.303,33	1.274,44	55 g	8.181,82	8181,82	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	5,79	39,84	39,00	18,40	500 g	103,03	103,03	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	20,31	116,43	103,65	91,76	500 g	332,15	332,15	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	15,24	132,09	91,30	49,57	1000 cc	288,20	288,20	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	10,83	124,19	99,50	73,41	125 g	307,94	307,94	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	31,15	209,15	147,29	78,02	500 g	465,61	465,61	✓		✓			✓			✓	
		Panela	0,88	10,71	10,92	4,14	500 g	26,65	26,65	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Oregano	6,77	38,81	20,73	11,47	10 g	77,78	77,78	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	16,93	101,61	57,06	27,54	10 g	203,14	203,14	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	10,16	62,80	36,33	16,07	10 g	125,36	125,36	✓		✓			✓			✓	
		Sal	10,16	60,97	34,24	16,52	500 g	121,88	121,88	✓		✓			✓			✓	

33436

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	687	687
G2 PRIMARIA	3973	3973
G3 SECUNDARIA	2065	2065
G4 MEDIA	1147	1147
Total	**7872**	**7872**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
JUNIO 09	MENU16
JUNIO 10	MENU17
JUNIO 11	MENU18
JUNIO 12	MENU19
JUNIO 13	MENU20
Semana 20	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.1 Tuberculos	Papa criolla	30,80	236,88	121,52	98,00	kg	487,20	487,20	✓		✓			✓			✓	
		Papa variedad cerosa sabanera	17,44	180,50	153,00	98,10	kg	449,04	449,04	✓		✓			✓			✓	
		Plátano hartón maduro	47,29	382,85	231,69	145,49	kg	807,31	807,31	✓		✓			✓			✓	
		Yuca	36,19	303,80	206,50	143,38	kg	689,86	689,86	✓		✓			✓			✓	
	1.2 Cereales	Arroz Blanco	103,73	1.061,26	769,78	487,07	500 g	2.421,83	2421,83	✓		✓			✓			✓	
		Harina de trigo	54,96	397,30	247,80	183,52	500 g	883,58	883,58	✓		✓			✓			✓	
		Pasta Espagueti x 250 g	65,95	635,68	462,56	275,28	250 g	1.439,47	1439,47	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Fresa cruda (pulpa de fruta)	34,74	208,32	123,90	68,82	kg	435,78	435,78	✓		✓			✓			✓	
		Guayaba cruda (pulpa de fruta)	36,96	203,04	91,14	58,80	kg	389,94	389,94	✓		✓			✓			✓	
		Limón	5,70	66,43	35,75	30,45	kg	138,33	138,33	✓		✓			✓			✓	
		Lulo,crudo (pulpa de fruta)	41,22	238,38	123,90	68,82	kg	472,32	472,32	✓		✓			✓			✓	
		Piña	5,79	41,66	33,04	22,94	kg	103,43	103,43	✓		✓			✓			✓	
		Piña, cruda (pulpa de fruta)	16,74	108,30	73,44	39,24	kg	237,72	237,72	✓		✓			✓			✓	
		Tomate de árbol crudo (pulpa de fruta)	41,22	238,38	123,90	68,82	kg	472,32	472,32	✓		✓			✓			✓	
	2.2 Verduras	Ajo	1,78	10,30	5,47	3,15	kg	20,70	20,70	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla Cabezona	37,91	321,74	176,88	135,92	kg	672,45	672,45	✓		✓			✓			✓	
		Cebolla junca	5,35	31,87	17,99	9,87	kg	65,07	65,07	✓		✓			✓			✓	
		Cilantro	0,63	3,61	1,88	1,09	kg	7,21	7,21	✓		✓			✓			✓	
		Lechuga	10,53	75,75	56,32	41,71	kg	184,31	184,31	✓		✓			✓			✓	
		Pepino Cohombro	39,31	302,59	174,03	118,89	kg	634,81	634,81	✓		✓			✓			✓	
		Perejil	0,64	3,86	2,29	1,27	kg	8,07	8,07	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.2 Verduras	Pimentón Rojo	4,68	39,99	19,94	15,41	kg	80,02	80,02	✓		✓			✓			✓	
		Repollo blanco	20,70	165,09	117,46	77,19	kg	380,44	380,44	✓		✓			✓			✓	
		Tomate	58,35	425,39	227,58	170,46	kg	881,79	881,79	✓		✓			✓			✓	
		Zanahoria	27,20	207,54	114,68	92,32	kg	441,75	441,75	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Leche Entera en Polvo x 380 g	44,50	265,91	163,21	99,05	380 g	572,67	572,67	✓		✓			✓			✓	
		Leche Entera liquida pasteurizada	6,25	72,24	37,55	20,85	1100 ml	136,88	136,88	✓		✓			✓			✓	
		Queso fresco	5,54	74,02	53,17	37,46	kg	170,18	170,18	✓		✓			✓			✓	
4. carnes, huevos y leguminosas secas	4.1 Carnes	Carne de Cerdo	36,96	230,11	113,93	88,20	kg	469,20	469,20	✓		✓			✓			✓	
		Carne de Res	16,74	122,74	91,80	58,86	kg	290,14	290,14	✓		✓			✓			✓	
		Pollo pechuga con piel	95,29	600,40	421,88	271,33	kg	1.388,91	1388,91	✓		✓			✓			✓	
	4.2 Huevo	Huevo de gallina	777,21	4.574,97	2.669,90	1.529,33	55 g	9.551,41	9551,41	✓		✓			✓			✓	
	4.3 Granos	Frijol cargamanto rojo	20,61	119,19	103,25	91,76	500 g	334,81	334,81	✓		✓			✓			✓	
		Lenteja	18,48	101,52	75,95	78,40	500 g	274,35	274,35	✓		✓			✓			✓	
5. grasas y aceites	5. Grasas y Aceites	Aceite	27,01	223,84	147,14	93,64	1000 cc	491,63	491,63	✓		✓			✓			✓	
		Margarina esparcible	5,50	63,57	49,56	36,70	125 g	155,33	155,33	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Azúcar blanco	46,94	281,60	191,15	117,88	500 g	637,58	637,58	✓		✓			✓			✓	
7. miscelaneos	7. Miscelaneos	Orégano	22,69	131,35	68,73	39,28	10 g	262,05	262,05	✓		✓			✓			✓	
		Paprika	8,58	52,77	32,89	18,01	10 g	112,25	112,25	✓		✓			✓			✓	
		Pimienta Negra	21,61	126,34	68,73	39,28	10 g	255,96	255,96	✓		✓			✓			✓	
		Sal	17,09	99,64	53,63	30,45	500 g	200,81	200,81	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	**NIT:**	**901500655-4**
ETC:	Alcaldía Municipal de Bucaramanga	**CONTRATO:**	276
BODEGA:	BODEGA BMANGA	**RUTA:**	BUCARAMANGA

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1336	1336
G2 PRIMARIA	5790	5790
G3 SECUNDARIA	2433	2433
G4 MEDIA	743	743
Total	**10302**	**10302**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
JUNIO 03	MENU7
JUNIO 04	MENU12
JUNIO 05	MENU13
JUNIO 06	MENU15
Semana 19	**Semana 3**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Galleta con chips de chocolate x 100 g	0,00	0,00	0,00	743,00	U	743,00	743,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 40 g	1.336,00	0,00	0,00	0,00	U	1.336,00	1336,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 60 g	0,00	5.790,00	0,00	0,00	U	5.790,00	5790,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta con chips de chocolate x 80 g	0,00	0,00	2.433,00	0,00	U	2.433,00	2433,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 100 g	0,00	0,00	0,00	743,00	U	743,00	743,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 40 g	1.336,00	0,00	0,00	0,00	U	1.336,00	1336,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 60 g	0,00	5.790,00	0,00	0,00	U	5.790,00	5790,00	✓		✓			✓			✓	
		Muffin sabor a vainilla x 80 g	0,00	0,00	2.433,00	0,00	U	2.433,00	2433,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 40 g	1.336,00	0,00	0,00	0,00	U	1.336,00	1336,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 60 g	0,00	5.790,00	0,00	0,00	U	5.790,00	5790,00	✓		✓			✓			✓	
		Ponqué cubierto de chocolate x 80 g (2 und de 40 g)	0,00	0,00	2.433,00	743,00	U	3.176,00	3176,00	✓		✓			✓			✓	
	6. Azucares	Granola con coco y pasas x 20 g	1.336,00	0,00	0,00	0,00	U	1.336,00	1336,00	✓		✓			✓			✓	
		Granola con coco y pasas x 25 g	0,00	5.790,00	0,00	0,00	U	5.790,00	5790,00	✓		✓			✓			✓	
		Granola con coco y pasas x 35 g	0,00	0,00	2.433,00	743,00	U	3.176,00	3176,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Banano x 145 g	1.336,00	5.790,00	2.433,00	743,00	U	10.302,00	10302,00	✓		✓			✓			✓	
		Mandarina x 157.1 g	1.336,00	5.790,00	2.433,00	743,00	U	10.302,00	10302,00	✓		✓			✓			✓	
		Manzana x 120 g	1.336,00	5.790,00	2.433,00	743,00	U	10.302,00	10302,00	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Avena con Leche UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.672,00	11.580,00	4.866,00	1.486,00	U	20.604,00	20604,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera UHT x 200 ml	1.336,00	5.790,00	2.433,00	743,00	U	10.302,00	10302,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.336,00	5.790,00	2.433,00	743,00	U	10.302,00	10302,00	✓		✓			✓			✓	

33439

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
6. azucares	6. Azucares	Bocadillo de guayaba x 15 g	1.336,00	5.790,00	2.433,00	743,00	U	10.302,00	10302,00	/		/			/			/	

33440

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

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

GRUPO ETAREO	No.RACION ADJUDICADA	No. DE RACION ENTREGADA
G1 PREESCOLAR	1341	1341
G2 PRIMARIA	5805	5805
G3 SECUNDARIA	2450	2450
G4 MEDIA	742	742
Total	**10338**	**10338**

No DE DIAS A ATENDER Y SEMANA ESCOLAR	No. DE MENU Y SEMANA DEL CICLO DE MENUS ENTREGADOS
JUNIO 09	MENU16
JUNIO 10	MENU17
JUNIO 11	MENU18
JUNIO 12	MENU19
JUNIO 13	MENU20
Semana 20	**Semana 4**

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
1. cereales, tuberculos, raices, platano	1.2 Cereales	Galleta rizada blanca x 100 g	0,00	0,00	0,00	609,00	U	609,00	609,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 40 g	1.286,00	0,00	0,00	0,00	U	1.286,00	1286,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 60 g	0,00	5.181,00	0,00	0,00	U	5.181,00	5181,00	✓		✓			✓			✓	
		Galleta rizada blanca x 80 g	0,00	0,00	2.129,00	0,00	U	2.129,00	2129,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 100 g	0,00	0,00	0,00	742,00	U	742,00	742,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 40 g	1.341,00	0,00	0,00	0,00	U	1.341,00	1341,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 60 g	0,00	5.805,00	0,00	0,00	U	5.805,00	5805,00	✓		✓			✓			✓	
		Mantecada x 80 g	0,00	0,00	2.450,00	0,00	U	2.450,00	2450,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 100 g	0,00	0,00	0,00	742,00	U	742,00	742,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 40 g	1.341,00	0,00	0,00	0,00	U	1.341,00	1341,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 60 g	0,00	5.805,00	0,00	0,00	U	5.805,00	5805,00	✓		✓			✓			✓	
		Pan de Maiz x 80 g	0,00	0,00	2.450,00	0,00	U	2.450,00	2450,00	✓		✓			✓			✓	
		Roscón con arequipe x 100 g	0,00	0,00	0,00	742,00	U	742,00	742,00	✓		✓			✓			✓	
		Roscón con arequipe x 40 g	1.341,00	0,00	0,00	0,00	U	1.341,00	1341,00	✓		✓			✓			✓	
		Roscón con arequipe x 60 g	0,00	5.805,00	0,00	0,00	U	5.805,00	5805,00	✓		✓			✓			✓	
		Roscón con arequipe x 80 g	0,00	0,00	2.450,00	0,00	U	2.450,00	2450,00	✓		✓			✓			✓	
		Rosquitas x 12 g	1.341,00	0,00	0,00	0,00	U	1.341,00	1341,00	✓		✓			✓			✓	
		Rosquitas x 24 g	0,00	5.805,00	0,00	0,00	U	5.805,00	5805,00	✓		✓			✓			✓	
		Rosquitas x 32 g	0,00	0,00	2.450,00	742,00	U	3.192,00	3192,00	✓		✓			✓			✓	
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Ciruela x 118 g	0,00	5.181,00	2.129,00	609,00	U	7.919,00	7919,00	✓		✓			✓			✓	
		Durazno x 129.4 g	1.341,00	5.805,00	2.450,00	742,00	U	10.338,00	10338,00	✓		✓			✓			✓	

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

GRUPO ALIMENTOS	SUBGRUPO ALIMENTOS	NOMBRE DEL ALIMENTO	Cantidad de Alimentos por Grupo				UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQ.	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIF. CALIDAD		FALTANTES			DEVOLUCION		
			G1 PREESCOLAR	G2 PRIMARIA	G3 SECUNDARIA	G4 MEDIA			TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
2. verduras y frutas	2.1 Frutas	Mandarina x 157.1 g	1.286,00	0,00	0,00	0,00	U	1.286,00	1286,00	✓		✓			✓			✓	
		Manzana x 120 g	1.341,00	5.805,00	2.450,00	742,00	U	10.338,00	10338,00	✓		✓			✓			✓	
3. leche y productos lacteos	3. Leche y Lacteos	Avena con Leche UHT en variedad de sabores x 200 ml	2.627,00	10.986,00	4.579,00	1.351,00	U	19.543,00	19543,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera saborizada UHT en variedad de sabores x 200 ml	1.341,00	5.805,00	2.450,00	742,00	U	10.338,00	10338,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche entera UHT x 200 ml	1.341,00	5.805,00	2.450,00	742,00	U	10.338,00	10338,00	✓		✓			✓			✓	
		Yogurt en variedad de sabores x 200 ml	1.341,00	5.805,00	2.450,00	742,00	U	10.338,00	10338,00	✓		✓			✓			✓	
6. azucares	6. Azucares	Dulce con leche panelita con leche con coco x 15 g	1.341,00	5.805,00	2.450,00	742,00	U	10.338,00	10338,00	✓		✓			✓			✓	
		Leche condensada x 20 g	1.341,00	5.805,00	2.450,00	742,00	U	10.338,00	10338,00	✓		✓			✓			✓	

33442

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL/TECNICO No.17: FASE OPERACIONAL:** *Realizar el cálculo de la demanda real de alimentos por mes, con base en la planeación de los ciclos de menús, así como la demanda de bienes y servicios en los formatos establecidos por el MEN.*

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

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

Atentamente;

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

33443

INFORME No.6 JUNIO 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 NUTRICIONAL No.18 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.29

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.18 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

33444

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.18: FASE OPERACIONAL:** *Estandarizar el ciclo de menús por ración y número total de raciones a atender a implementarlo en cada comedor escolar.*

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

Atentamente;

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

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION NUTRICIONAL No.19 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.30

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación Nutricional No.19, con fecha de generación el 20 de junio de 2025
- ✓ Evidencia fotográfica de plato modelo de acuerdo con los grupos escolares, correspondiente a la ejecución del mes de junio de 2025

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

33446

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN NUTRICIONAL No.19: FASE OPERACIONAL:** *Garantizar la porción servida de cada uno de los componentes que se encuentran establecidos en el ciclo de menús aprobados, por grado de escolaridad y tipo de complemento.*

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

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

Atentamente;

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

INFORME MENSUAL

33447

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE D		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 2



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

INFORME MENSUAL

33448

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL LA MALAÑA SEDE B		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1-2



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

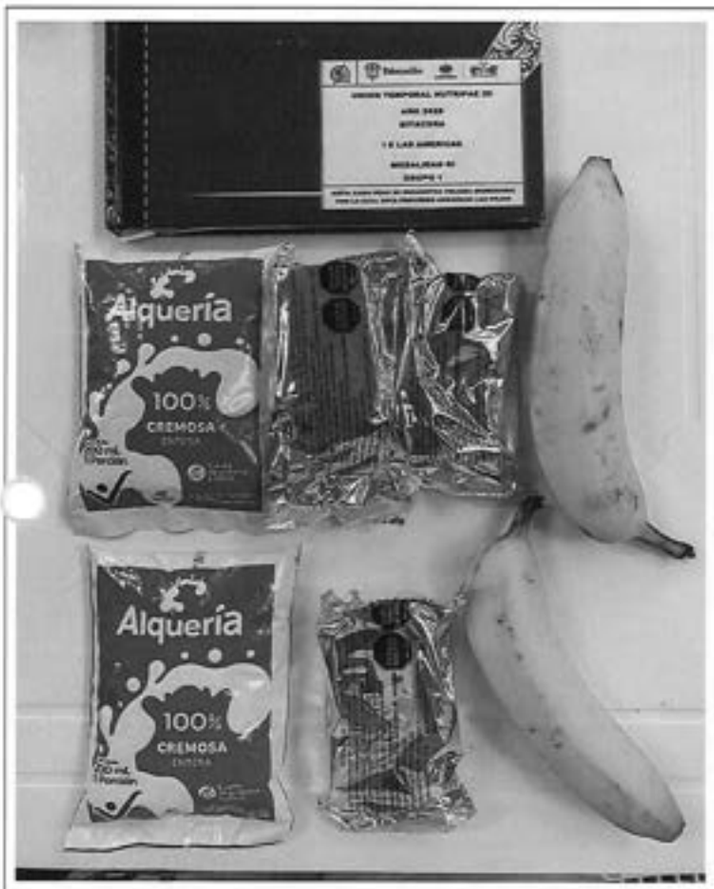
INFORME MENSUAL

33449

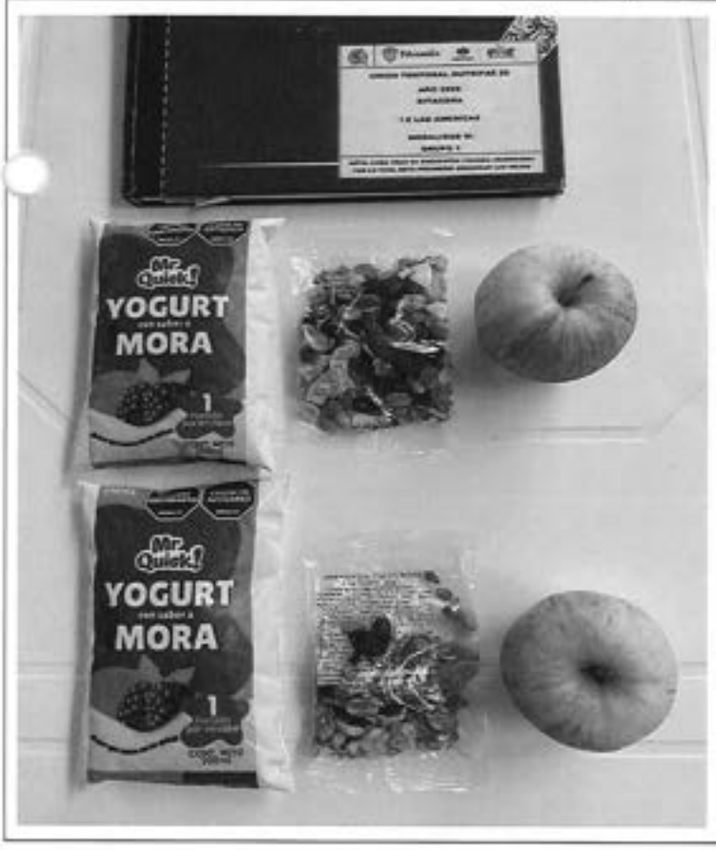
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÒN EDUCATIVA	AMERICAS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION INDUSTRIALIZADA	MES/AÑO	JUNIO 2025

MENÚ SERVIDO RI









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

INFORME MENSUAL

33450

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CAMPO HERMOSO SEDE C		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1-2



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

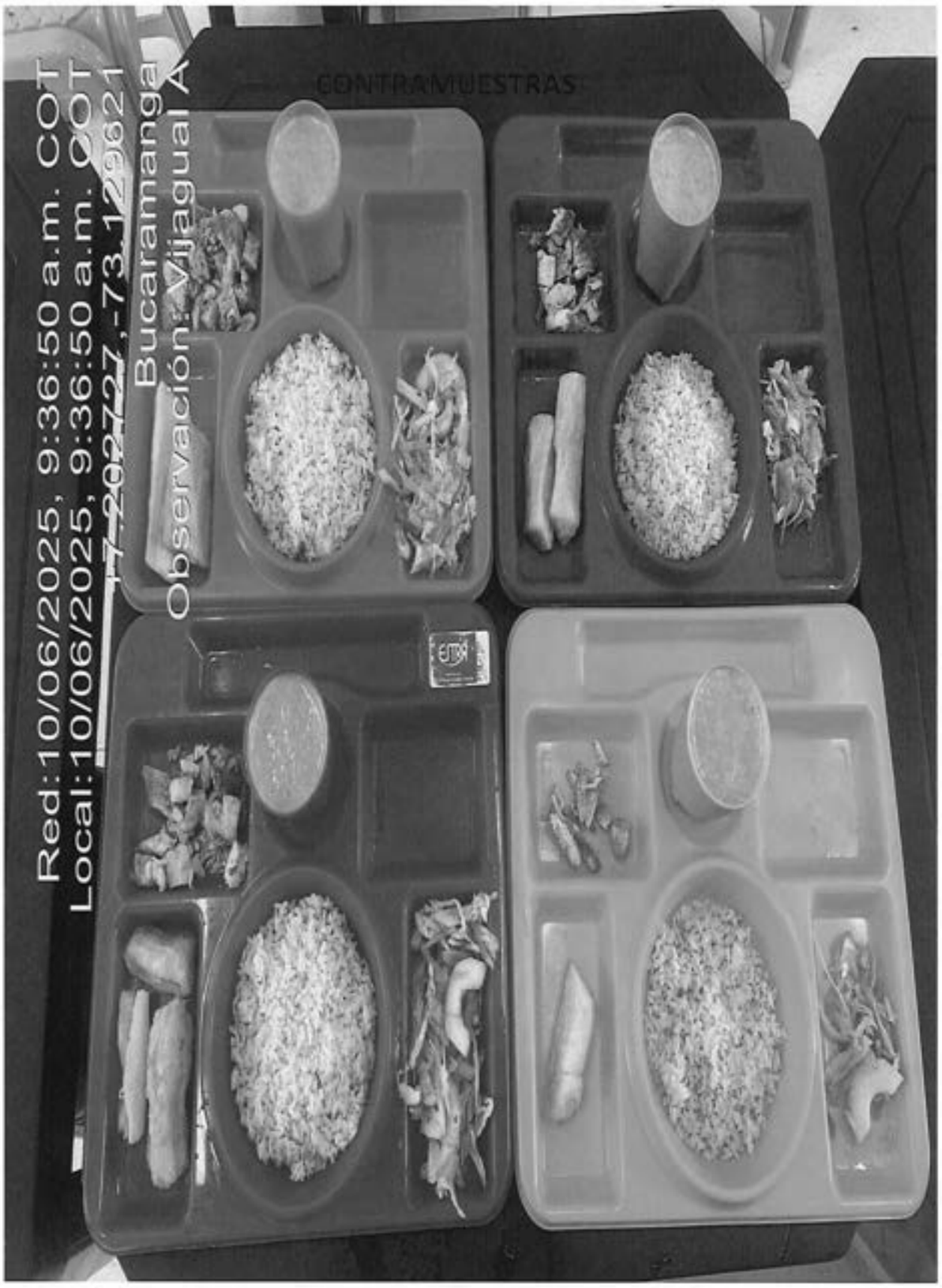
INFORME MENSUAL

33451

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1-2-3-4



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

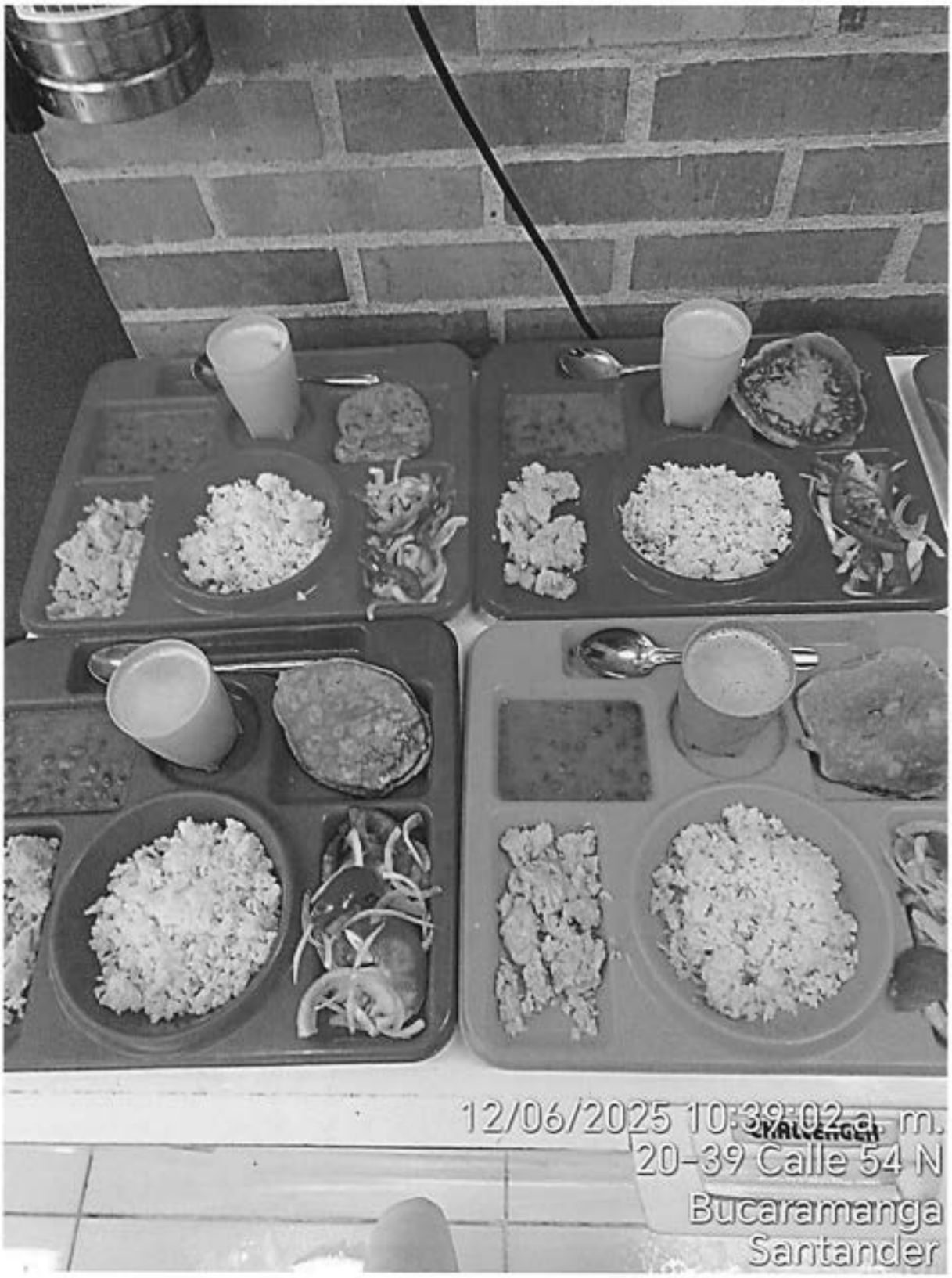
INFORME MENSUAL

33452

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	COLORADOS		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1-2-3-4



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

INFORME MENSUAL

33453

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VILLAS DE SAN IGNACIO		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

PLATO SERVIDO NIVEL 1-2-3-4



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

33454

INFORME No.6 JUNIO 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 TÈCNICA No.20 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.31

- ✓ Actas de verificación realizadas por parte de la entidad de las modalidades Ración Preparado en sitio y Ración Industrializada. En la ejecución del mes de junio de 2025.

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

33455

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

ACTA DE VERIFIACIÒN MODALIDAD RACIÒN INDUSTRIALIZADA

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

33456

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	06 de junio de 2025	**Hora inicio:** 09:00 a.m.	**Hora final:** 12: 00 m
Lugar	U.T Nutripae 25		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 20 la cual corresponde del 09 al 13 de junio del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 09:00 AM el equipo técnico de apoyo a la supervisión: Yeimi Orozco, Marffa Rodriguez, se disponen a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del operador UT NUTRIPAE25 - OPERADOR DEL GRUPO 1, la cual se entregará en la semana 20 de ejecución la cual corresponde su entrega del 09 al 13 de junio de 2025.

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

1. **MENÚS**

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	Avena UAT (UHT)	Leche Entera Saborizada (UHT)	Avena UAT (UHT)	Leche Entera (UHT)	Yogurt
DERIVADO DE CEREAL	Pan de Maíz	Mantecada	Galleta rizada blanca	Roscón con arequipe	Rosquitas
FRUTA		Manzana Común	Mandarina/ ciruela	Durazno	
AZÚCARES Y DULCES	Panelita con leche con coco (cocada)				Leche condensada azucarada

A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional.

MENÚ # 16



33457

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

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO



LOTE / FV



REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA

RSA-0022870-2022



CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L252231A	26/08/25	200 ml	6894	CUMPLE
			L252231B	26/08/25		6893	CUMPLE
			L252162A	22/08/25		6893	CUMPLE

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO



LOTE / FV



REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA

NSA-0008855-2020



CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)

Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
PAN DE MAÍZ	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	03062025	23/06/2025	40 g	1345	CUMPLE
					60 g	5810	CUMPLE
					80 g	2455	CUMPLE
					100 g	745	CUMPLE

33458

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

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		[redacted]	RSA-0022073-2022
			[redacted]
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA)	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	[redacted]	13 AGO 25	15 g	10340	CUMPLE

MENÚ # 17



EL MENÚ INCLUYE FRUTA MANZANA, LA CUAL SERÁ VERIFICADA
EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN PAE

33459

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		[redacted]	RSA-0021427-2022 REGISTRO SANITARIO: RSA-0021427-2022 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA SABORIZADA SABOR AREQUIPE	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	252553A	280825	200 ml	7520	CUMPLE

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		LOTE: 04062025 F. Vto: 24/06/2025	NSA-0011406-2021 [redacted] CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
MANTECADA	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	COMERCIALIZADORA SANTANDER S.A.S	04062025	24/06/2025	40 g	1345	C
					60 g	5810	C
					80 g	2455	C
					100 g	745	C

33460

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

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENU # 18



EL MENÚ INCLUYE FRUTA MANDARINA/CIRUELA, LA CUAL SERÁ VERIFICADA EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN PAE

Nota: Durante la visita no se evidencio producto galleta rizada blanca para verificación.

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0022870-2022  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Avena UHT	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	Quick and Tasty (rápidos y sabrosos)	L252231A	26/08/25	200 ml	6894	CUMPLE
			L252231B	26/08/25		6893	CUMPLE
			L252162A	22/08/25		6893	CUMPLE

33461

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

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENU # 19



EL MENÚ INCLUYE FRUTA DURAZNO, LA CUAL SERÁ VERIFICADA
EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS POR EL EQUIPO DE APOYO A LA SUPERVISIÓN PAE

COMPONENTE LÁCTEO

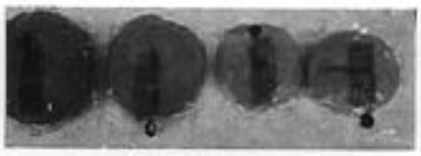
ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		EN 24 JUL 2025 02/11 EL310	RSIAE02M54795
			Registro Sanitario RSIAE02M54795
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE)
			Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
LECHE ENTERA UHT	Productos Naturales de la Sabana S.A.S	FRESKALECHE	02/11	24JUL2025	200 ml	10080	CUMPLE

33462

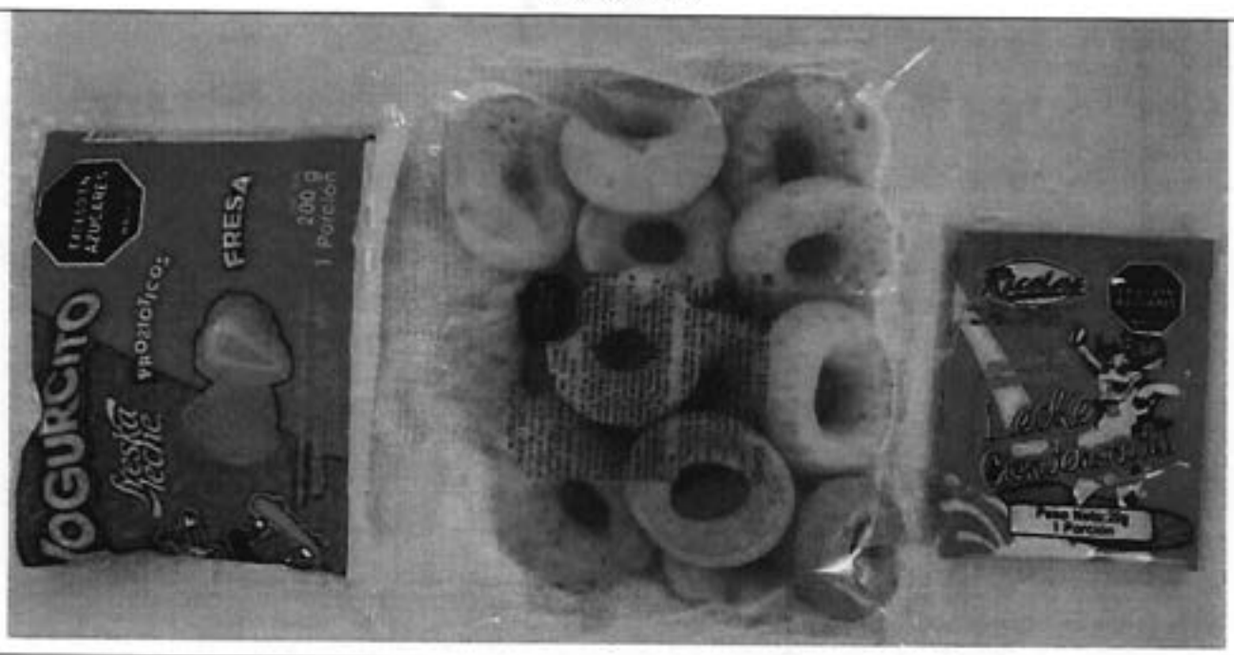
Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		[redacted]	NSA-0011112-2021 Notificacion Sanitaria: NSA-0011112-2021 CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
ROSCON CON AREQUIPE	PANIFICADORA LEBRIJA S.A.S Para: CNG	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	31/05/25	20/06/25	40 g	1325	CUMPLE
					60 g	5810	CUMPLE
					80 g	2455	CUMPLE
					100 g	745	CUMPLE

MENU # 20



33463

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

ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

COMPONENTE LÁCTEO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			RSA-0031217-2024 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) Cumple

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
Yogurt entero sabor a fresa	FRESKALECHE S.A.S	FRESKALECHE	[redacted]	09JUL2025	200 g	2151	CUMPLE
Yogurt entero sabor a mora	FRESKALECHE S.A.S	FRESKALECHE	[redacted]	09JUL2025		2151	CUMPLE
Yogurt entero sabor a melocotón	FRESKALECHE S.A.S	FRESKALECHE	[redacted]	09JUL2025		2151	CUMPLE

DERIVADO DEL CEREAL

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-00081117-2020 
			CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
ROSQUITAS	Panificadora Santa Catalina S.A.S para: CNG	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	124	14/07/2025	12 g	680	CUMPLE
					24 g	3700	CUMPLE
					32 g	2090	CUMPLE

33464

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

DULCE / POSTRE

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
		[redacted]	RSA-0035833-2025 SUBACHOQUE-CUNDINAMARCA REGISTRO SANITARIO RSA-0035833-2025 PRODUCTO PARA CONSUMO DIRECTO CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	25009	13AGO25	20 g	6447	CUMPLE

OBSERVACIONES GENERALES:

A continuación, se describe la relación de alimentos en inventario / remanentes que presenta el jefe de bodega:

FECHA DE RECEPCION	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD REMANENTES	UNIDAD DE MEDIDA	RACION INDUSTRIALIZADA	No. De Presentaciones Conformes	CUMPLE	NO CUMPLE	Responsable de la verificación
28/05/2025	LECHE ENTERA UHT	ALQUERIA	FRESKALECHE	129	30 AGL 2025	55	200 ml		5	x		
30/05/2025	BOCADILLO	PRODUCTOS SAN VALENTIN	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	321	14 ENERO DE 2026	960	15 gr		5	x		
23/05/2025	GRANOLA CON SOCO Y PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110	11/02/2026	15	30 gr		5	x		
23/05/2025	GRANOLA CON SOCO Y PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	109	11/02/2026	13	25 gr		5	x		
23/05/2025	GRANOLA CON SOCO Y PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	110	11/02/2026	35	30 gr		5	x		
23/05/2025	MANI CON PASAS	SANTA CATALINA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	108	02/01/2026	250	10 gr		5	x		
23/05/2025	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE UHT - 12HT	QUICKLAND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICKLAND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	25256/26	15/08/2025	2280	200 ML		5	x		
28/05/2025	AVENA UHT - 12HT	QUICKLAND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICKLAND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252153A	21/08/2025	167	200 ml		5	x		
23/05/2025	YOGURT	QUICKLAND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	QUICKLAND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)	252121	14/07/2025	95	200 ML		5	x		

- Durante la visita no se evidenció en bodega el derivado de cereal Galleta Rizada Blanca correspondiente al menú No. 18 del miércoles 11 de junio, por lo cual se solicita la comunicación de ingreso al equipo de supervisión para su respectiva verificación.

33465

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

- Se evidencian los productos en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencian novedades. Se evidencia almacenamiento sobre estibas y en canastillas y cajas de cartón.
- La fruta de los menús No.17 (Manzana), No.18 (Mandarina/ ciruela) y No.19 (Durazno), no se evidenciaron en bodega, queda pendiente por parte del operador UT NUTRIPAE25 el envio del formato de verificación de fruta diligenciado, un día antes de la entrega, la verificación se realizará en las Instituciones Educativas por el equipo Técnico de Supervisión.
- Durante la visita se reciben los resultados microbiológicos para los siguientes alimentos: Yogurt entero, leche saborizada, avena UHT, cocada y leche condensada (lotes subrayados en verde). Se encuentra pendiente la entrega de los análisis microbiológicos para los siguientes alimentos: Leche entera, pan de maíz, mantecada, roscón con arequipe, rosquitas de los cuales se solicita su entrega previa a la distribución a las instituciones educativa.
- Las cantidades de alimentos verificadas para el menú No. 20 corresponden a 6470 complementos, el operador informa que es debido a las cancelaciones de clase para el viernes 13 de junio de 2025, por lo cual se realizó el ajuste a la compra de alimentos. A continuación, se relacionan las cancelaciones:

COLEGIO	NOMBRE_SEDE	ESTRATEG	G1	G2	G3	G4	Tot
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	SEDE A	REFRIGERIO	37	268	86	15	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA	PRINCIPAL	REFRIGERIO	98	183	123	42	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE A	REFRIGERIO			265	86	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE B	REFRIGERIO		1056			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE C	REFRIGERIO	338				
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE A	REFRIGERIO	48	259	379	83	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE D	REFRIGERIO	25	113			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE F	REFRIGERIO		32			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	REFRIGERIO	68	202		28	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE B	REFRIGERIO	56				
			671	2113	853	254	

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**
Envío de análisis microbiológicos Leche entera, pan de maíz, mantecada, roscón con arequipe, rosquitas.	UT NUTRIPAE 25	07-06-2025
Comunicación de ingreso de galleta rizada blanca para verificación por el equipo técnico de supervisión	UT NUTRIPAE 25	09-06-2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Yeimi Carolina Orozco	SEB	Apoyo Técnico	ycorozcoo@bucaramanga.gov.co	
Marffa Edith Rodríguez	SEB	Apoyo Técnico	merogriguez@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramírez	UT NITRIPAE 25	Coordinadora General	Nutripae25@gmail.com	

33466

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápido y Sabroso
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Bebida Lactea Entera con Avena Mr Quick x 200ml L252231A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	28/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	26/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20196	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/05/2025	Fecha de Informe	04/06/2025
Fecha de análisis	28/05/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Caracteristico	Caracteristico
Color	Normal	Normal
Sabor	Caracteristico	Caracteristico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS		UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v		% m/v	0,06	0,06-0,12
pH		-----	6,60	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml		g/ml	1,050	1,040 - 1,055
% Grasa		%	1,5	min 1,5
° Brix		%	11,3	11 a 15
Fosfatasa		------	Negativa	Negativa
Peroxidasa		------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos y microbiologicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L.
Coordinadora de Calidad

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero C.
Microbiologa.

33467

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Bebida Lactea Entera con Avena Mr Quick x 200ml L2522318	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	28/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	26/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20197	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/05/2025	Fecha de informe	04/06/2025
Fecha de análisis	28/05/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS		UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v		% m/v	0,06	0,08-0,12
pH		-----	6,60	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml		g/ml	1,030	1,040 - 1,055
% Grasa		%	1,5	min 1,5
° Brix		%	11,3	11 a 15
Fosfatasa		-----	Negativa	Negativa
Peroxidasa		-----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra análizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos y microbiologicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L.
Coordinadora de Calidad

Caroline Guerrero

Caroline Mishel Guerrero C.
Microbiologa.

33468

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Leite	Bebida Lactea Ensera con Avena AV Quick x 200ml L252162A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	24/05/2025	Lugar de muestreo	Lines UHT
Fecha de Vencimiento	22/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20178	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	24/05/2025	Fecha de informe	31/05/2025
Fecha de análisis	26/05/2025	Ordenado por	Yeris Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Caracteristico	Caracteristico
Color	Normal	Normal
Sabor	Caracteristico	Caracteristico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS		UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v		% m/v	0,06	0,06-0,12
pH		----	6,65	6,0 - 6,8
Densidad gr/ml		g/ml	1,052	1,040 - 1,055
% Grasa		%	1,6	min 1,5
° Brix		%	11,8	11 a 13
Fosfatasa		-----	Negativo	Negativo
Peroxidasa		-----	Negativo	Negativo

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2013	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana ALS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de Incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano despues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos y microbiologicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

33469

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0600-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-junio-03
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-junio-04
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-junio-04
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-junio-07
Descripción de la muestra	Pan maíz	Lote: 03062025; FF: 03/06/2025	
Muestra No	AE-MB0600	FV: 23/06/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	50	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

33470

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-3103-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-05-23			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.538-0-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-05-16	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-05-16	HORA	13:53:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-05-16		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-3103-25	FECHA PRODUCCIÓN (*)	16-MAY-25
IDENTIFICACIÓN (*)	PRODUCTO TERMINADO: COCADA DE LECHE	FECHA VENCIMIENTO (*)	13-AGO-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (*)	25037
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (*)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	18.6°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	m	M
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 *	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1	100	500
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	1		
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	0		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 *	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1	100	200
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	1		
Búsqueda de Listeria monocytogenes	PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802 *	1	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
Búsqueda de Salmonella spp.	PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2022 *	1	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0	Ausente	-
		2	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		3	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		4	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
		5	Ausente¹	NO APLICA	/25 g o mL	0		
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	100	500
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.14 -Postre de leche pasteurizado-"

Observaciones

¹ANÁLISIS SUBCONTRATADO

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (*).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

33491

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO			
CODIGO: IF-F-002	FECHA: 2024-04-22	VERSION: 01	ISO/IEC 17025:2017 33-LAB-051

- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

33472

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Leche Entera UHT con Sabor a Arequipe x 200ml L252253A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	30/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	28/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20213	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	30/05/2025	Fecha de informe	6/06/2025
Fecha de análisis	2/06/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,13	0,12-0,16
pH	-----	6,60	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,049	1,030 - 1,060
% Grasa	%	3,1	min 3
Brix	%	15,7	13 a 19
Fosfatasa	-----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	-----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION		
				C	m	M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)	
		2	AUSENTE	0		
		3	AUSENTE	0		
		4	AUSENTE	0		
		5	AUSENTE	0		

Nota: Las anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
Ni: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C)

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Fisicoquímicos establecidos por la Resolucion 2310 de 1986

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros Microbiologicos establecidos por la Resolucion 1407 de 2022

Maria Alejandra Quintero Lopez. **Coordinadora de Calidad.**	Caroline Guerrero **Caroline Mishel Guerrero Castro.** **Microbiologa.**

33473

SYTAL
SERVICIO Y TECNOLOGIA EN ALIMENTOS S.A.S

INFORME DE RESULTADOS

No. IE-0601-25

Nombre	**PRODUCTOS MOLPAN**		
Dirección	Calle 16 # 59-79 Bodega 1 Girón - Santander	Fecha toma de muestra	2025-junio-04
Responsable	Álvaro Quinche	Fecha de recepción	2025-junio-04
Teléfono	3173705813	Fecha de análisis	2025-junio-04
Procedimiento de muestreo	Al Azar	Fecha de informe	2025-junio-07
Descripción de la muestra	Mantecada	Lote: 04062025; FF: 04/06/2025	
Muestra No	AE-MB0601	FV: 24/06/2025	

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Parámetro	Unidades	Resultado	Limites	Método	Técnica Utilizada
Recuento de mohos	UFC/g	40	Max. 200	NTC 5698	Recuento en Placa
Escherichia coli	UFC/g	<10	<10	NTC 4458	Recuento en Placa

Verificación de parámetros Resolución 1407 de 2022
Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado
Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita del laboratorio
El Laboratorio se responsabiliza exclusivamente de los análisis practicados a la muestra recepcionada

Atentamente,

TQ. OMAR L. RODRIGUEZ M
Director Técnico

33424

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Bebida Lactea Entera con Avena AV Quick x 200ml L252231A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	28/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	26/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20196	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/05/2025	Fecha de Informe	04/06/2025
Fecha de análisis	28/05/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS		UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v		% m/v	0,06	0,08-0,12
pH		-----	6,60	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml		g/ml	1,050	1,040 - 1,055
% Grasa		%	1,5	min 1,5
° Brix		%	11,3	11 a 15
Fosfatasa		------	Negativa	Negativa
Peroxidasa		------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION C	ESPECIFICACION m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos y microbiologicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

3345

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Bebida Lactea Entera con Avena Quick x 200ml L2502318	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	28/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	26/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	20197	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	28/05/2025	Fecha de informe	04/06/2025
Fecha de análisis	28/05/2025	Ordenado por	Yerlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Característico	Característico
Color	Normal	Normal
Sabor	Característico	Característico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS		UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v		% m/v	0,06	0,06-0,12
pH		-----	6,60	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml		g/ml	1,050	1,040 - 1,055
% Grasa		%	1,5	min 1,5
° Brix		%	11,3	11 a 15
Fosfatasa		------	Negativa	Negativa
Peroxidasa		------	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicensia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano depues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano depues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos y microbiologicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L.	Caroline Guerrero
Maria Alejandra Quinter L.	**Caroline Mishel Guerrero C.**
Coordinadora de Calidad	**Microbiologa.**

33426

FR-PLL-014	PLANTA INDUSTRIAL QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) S.A.	Quick&Tasty Rápidos y Sabrosos
VERSION 6	RESULTADO DE ANALISIS	
10/mayo/2016		

Producto /Lote	Bebida Lactea Entera con Avena Air Quick x 200ml L2521612A	Recolectado por	Caroline Guerrero
Fecha de producción	24/05/2025	Lugar de muestreo	Linea UHT
Fecha de Vencimiento	22/08/2025	Clase de empaque	Empaque Plastico Original
Código de laboratorio	10178	Proceso	UHT
Fecha de muestreo	24/05/2025	Fecha de informe	31/05/2025
Fecha de análisis	26/05/2025	Ordenado por	Yenlis Pineda C

ANALISIS ORGANOLEPTICO

ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACION
Olor	Caracteristico	Caracteristico
Color	Normal	Normal
Sabor	Caracteristico	Caracteristico
Textura	Normal	Normal
Apariencia	Bueno	Bueno

ANALISIS FISICO-QUIMICO

ANALISIS	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACION
Acidez como ácido láctico % m/v	% m/v	0,06	0,06-0,12
pH	----	6,65	6,5 - 6,8
Densidad gr/ml	g/ml	1,052	1,040 - 1,065
% Grasa	%	1,4	min 1,3
° Brix	%	11,8	11 a 13
Fosfatasa	----	Negativa	Negativa
Peroxidasa	----	Negativa	Negativa

ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETROS	PARAMETROS	n	RESULTADOS	ESPECIFICACION	
				C	m/M
PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL POR TECNICA RAPIDA DE BIOLUMINICENSIA MICROBIANA BASADA EN NTC 4433: 2015	Crecimiento en aerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 35°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en aerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	
	Crecimiento en anaerobiosis a 55°C	1	AUSENTE	0	AUSENTE (No presentar crecimiento)
		2	AUSENTE	0	
		3	AUSENTE	0	
		4	AUSENTE	0	
		5	AUSENTE	0	

Nota: Los anteriores resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Este documento no se permite reproducir sin la autorización expresa del laboratorio.
N: numero de muestra

Tecnica Rapida de Bioluminicencia Microbiana MLS II : Resultados luego de 48 - 72 horas de incubacion a 30°C- 35°C y 55°C Respectivamente. Siendo Homologa a la Prueba de esterilidad comercial por NTC 4433:2015 (No presenta crecimiento bacteriano despues de 10 a 14 dias de incubacion de 30°C a 35°C , No presenta crecimiento bacteriano despues de 5 a 10 dias de incubacion a 55°C.

OBSERVACIONES

De acuerdo a los analisis realizados, la muestra cumple con los parámetros organolecticos, Fisicoquimicos y microbiologicos establecidos por la NTC 5246/2004 (reaprobada 06/12/2023) productos lacteos, bebida lactea con avena.

Maria Alejandra Quinter L. Coordinadora de Calidad	Caroline Guerrero Caroline Mishel Guerrero C. Microbiologa.

33477

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ
Referencia	200ml
Fecha de producción	16/05/2025
Fecha de analisis	16/05/2025
Fecha de vencimiento	24/07/2025
Lote	L 0211 EL1 –EL2- EL3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Caracteristico)	Concepto
3,7	0,14	6,71	1,0318	12,53	8,83	-0,522	Característico	Liberado
3,8	0,13	6,73	1,0314	12,43	8,73	-0,519	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx. Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,83	8,63	Negativa	Negativa	1,0314	0,14	6,70	-0,514	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	22/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C: **Satisfactoria**

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

A PABA R.

Aryli Paba Rincón Especialista Aseg. Calidad

Edwin A. Navarro A.

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

3348

INOQUALAB — ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2512599

Fecha de emisión: 2025-06-06

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Nit	901339625-8
Direccion	CL 12 10 46 BRR CENTRO
Ciudad	LEBRIJA
Responsable	Cesar Augusto Diaz
Cargo	
Tel/Fax	+57316352937
E-mail	panificadoralebrija@hotmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	PANIFICADORA LEBRIJA SAS
Fecha y Hora	2025-05-31 - 12:28:00
Cadena Custodia	19930
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Roscón con arequipe		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-05-31	No. de Muestra	2512599
Fecha de análisis	2025-05-31	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	NA °C
Lote (+)	31/05/25	Fecha Vencimiento (+)	20/06/2025
Fecha Elaboración (+)	31/05/2025	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Bolsa plástica
Área	N/A	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Listeria monocytogenes	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<10	< 100

Anotaciones:

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

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2512599

Fecha de emisión: 2025-06-06

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

33480

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Fresa
Fecha de producción	26/05/2025
Fecha de analisis	26/05/2025
Fecha de vencimiento	09/07/2025
Lote	28124 C

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétri co	% E.S.T (mín 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (mín 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Met. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor Característico)	Concepto
3,7	0,13	6,73	1,0316	12,48	8,78	-0,513	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,7	15,93	0,68	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

33481

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Mora
Fecha de producción	26/05/2025
Fecha de analisis	26/05/2025
Fecha de vencimiento	09/07/2025
Lote	28216 8

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétri co	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,7	0,13	6,73	1,0316	12,48	8,78	-0,513	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,7	15,93	0,68	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

33482

Línea gratuita nacional
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad yogurt

Código: FRAC- 738
Versión: 02

Producto	YOGURT
Referencia	200 gr sabor Melocotón
Fecha de producción	26/05/2025
Fecha de analisis	26/05/2025
Fecha de vencimiento	13/08/2025
Lote	2815 A

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE CRUDA UTILIZADA EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Met.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Met.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrica	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Met. Crioscopía	Análisis Sensorial (color,olor,sabor-Característico)	Concepto
3,7	0,13	6,73	1,0316	12,48	8,78	-0,513	Aceptable	Liberado

RESULTADOS CONTAMINANTES *

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	No realizado	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO YOGURT

FISICO QUIMICOS					MICROBIOLOGICOS			RESULTADOS SENSORIALES		
MATERIA GRASA % m/m	SOLIDOS LACTEOS NO GRASOS %m/m	ACIDEZ COMO ACIDO LACTICO % m/m	FOSFATASA	PROTEINA LACTEA %m/m	COLIFORMES TOTALES	COLIFORMES FECALES	MOHOS Y LEVADURAS	OLOR	COLOR	SABOR
2,6	15,91	0,71	NEGATIVA	3,0	<10	<10	<10	CARACTERISTICO		

VÁLIDO UNICAMENTE PARA LA MUESTRA ANALIZADA.

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	30/05/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

Aryli Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Anderson Arguello García Apoyo
Aseg. Calidad

33483

ALISCCA®

• Laboratorio de calidad •

Informe emitido el: 06 de junio de 2025

CODIGO: C-F-TZ-21

INFORME DE ANALISIS

VERSION: 02

VIGENTE DESDE: 2022-03-10

Servicio Microbiologico	SMC-44112
Empresa	PANIFICADORA SANTA CATALINA 900883055-8
Direccion	Cra 14 # 104-84 detras de Ofiarchivo
Solicitante	Ing Jhony Giraldo
Telefono	3116120191
Email	calidadpsantacatalina@gmail.com
Fecha toma de muestras	2025-05-31
Hora toma de muestras	15:05:00
Fecha recepcion de muestras	2025-05-31
Hora recepcion de muestras	15:25:00
Causa del analisis	Control de calidad
Responsable toma de muestras	Juan Colorado
Procedencia	Planta de producción
Codigo de muestra	MC-3534-25
Nombre	Rosquitas
Proveedor o encargado	Panificadora Santa Catalina
Temperatura de toma de muestra	25.9 °C
Temperatura de ingreso	25.1 °C
Cantidad de muestra	200 g
Lote	124
Fecha de vencimiento	2025-07-14
Fecha de analisis o siembra	2025-05-31

Análisis	Resultado	Técnica/Método	Resolución 1407 de 5 AGO 2022
* Rto de E.coli	<10 UFC/g	NTC 4458:2018	<10 UFC/g
*Rto de Mohos	<10 UFC/g	ISO 21527/ 2/ 2008	200 UFC/g

OBSERVACIONES:
La muestra NO EVIDENCIA desarrollo de los microorganismos analizados.
* Metodología aplicada fiel a documento definido.

El laboratorio ALISCCA S.A.S hace parte de la RED NACIONAL de laboratorios autorizados por el Ministerio de la Proteccion Social para realizar analisis Fisicoquimico y Microbiologico de agua para consumo humano segun la resolucion 229 de Febrero 19 de 2024.
Aliscca S.A.S Hace parte de la red RELAB resolucion 561 2019. Y es visitado por la secretaria de salud Departamental de Risaralda verificando el cumplimiento de los estandares de calidad resolucion 1619 de 2015.
ALISCCA no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos. Los metodos analíticos utilizados corresponden o se basan en los publicados y reconocidos nacional e internacionalmente. Este reporte expresa fielmente el resultado de los análisis realizados por el laboratorio ALISCCA. E stos resultados no podrán ser reproducidos sin autorización escrita del laboratorio. La toma de las muestras, se realiza con base en el procedimiento interno F-MA-SX-05 y su instructivo C-I-SX-23. Y puede ser consultado por el cliente en el momento de la toma de muestra. Para los casos en que el cliente toma la muestra y suministra la información al laboratorio, el laboratorio descarga la responsabilidad sobre la información suministrada, los resultados se aplican a la muestra como se recibió.N.R. No Reporta. U:I ncertidumbre Expandida.N.E. No Especifica. Rto Recuento. SM:Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. 24th ed. Washington DC: APHA Press; 2023.
Los resultados son validos unicamente para la muestra analizada.

Aprobado por

Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo
Director Técnico de Microbiología
Pag. 1 de 1
Fin de informe

33484

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-001

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-3100-25-0			
FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-05-23			
DATOS GENERALES DEL CLIENTE			
CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO					
LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ITEM	2025-may-16	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-may-16	HORA	13:53:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A	2025-may-16		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO			
N° ÍTEM DE ENSAYO	API-3100-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	2016-may-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	2013-ago-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25009
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA x 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	18.6°C
OBSERVACIONES			

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACION c	m	M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 *	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 ^	1	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		3	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		4	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		5	<100	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-001 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (+).
- Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- n = Número de unidades que componen la muestra a analizar
- c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
- m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC. APROBADO POR:

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO: IF-F-002	FECHA: 2024-04-22	VERSION: 01

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-001

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

---FIN DEL INFORME---

33485

Educación / Alcaldía de Bucaramanga / Alimentos para Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

Fecha	10/06/2025	**Hora inicio:** 8:00 a.m.	**Hora final:** 10:30 a.m.
Lugar	Calle 28 #14-58 Barrio Centro- Bodega del operador UT NUTRIPAE25		
Tema	Verificación de los productos de la Modalidad Ración industrializada		

OBJETIVO	Realizar la verificación y revisión de los productos (lácteos, panificados, dulces/postres) de la modalidad ración industrializada establecidos en el ciclo de menús a entregar en la semana de ejecución 20 la cual corresponde del 09 al 13 de junio del 2025

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:00 a.m. el funcionario del equipo técnico de apoyo a la supervisión: Hery Sánchez, se dispone a iniciar la verificación de los productos Ración Industrializada en la bodega del operador UT NUTRIPAE25 - OPERADOR DEL GRUPO 1, la cual se entregará en la semana 20 de ejecución la cual corresponde su entrega del 09 al 13 de junio del 2025.

La verificación de los productos se realiza de acuerdo con el ciclo de menús aprobado por el componente nutricional quedando de la siguiente manera, para el suministro a los beneficiarios:

1. **MENÚS**

COMPONENTES	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
LÁCTEOS	Avena UAT (UHT)	Leche Entera Saborizada (UHT)	Avena UAT (UHT)	Leche entera (UHT)	Yogurt
DERIVADO DE CEREAL	Pan de maíz	Mantecada	Galleta risada blanca	Roscón con arequipe	Rosquitas
FRUTA	-	Manzana común	Mandarina/ ciruela	Durazno	-
AZÚCARES Y DULCES	Panelita con leche con coco (cocada)	-	-	-	Leche condensada azucarada

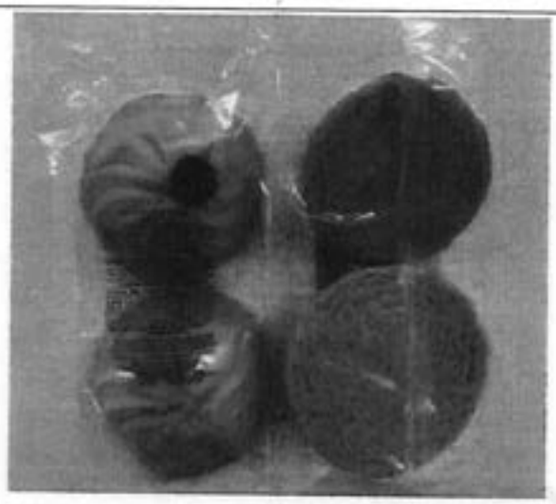
A continuación, se describen los productos verificados por menú según aprobación previa por el componente nutricional. Se relaciona solo faltante por verificar el día 06 de junio de 2025, correspondiente el menú número 18, DERIVADO DE CEREAL (Galleta risada blanca).

33486

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

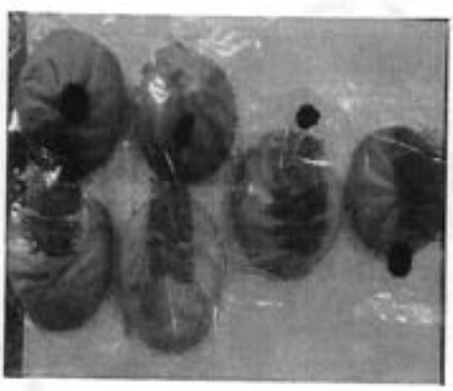
ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

MENÚ # 18



EL MENÚ INCLUYE AVENA UAT (UHT) YA VERIFICADO EL DÍA 06 DE JUNIO DEL AÑO 2025, INCLUYE TAMBIÉN DE FRUTA MANDARINA/ CIRUELA, QUE SERÁ VERIFICADO EN LAS DIFERENTES INSTITUCIONES POR PARTE DEL ÁREA TÉCNICA DE SUPERVISIÓN DE LA SECRETARIA DE EDUCACIÓN.

GALLETA / PANIFICADO

ROTULO		LOTE / FV	REGISTRO / NOTIFICACION SANITARIA
			NSA-0011098-2021  CONCEPTO (CUMPLE/NO CUMPLE) CUMPLE

PRODUCTO	FABRICANTE	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	GRAMAJE	UNIDADES	CONCEPTO (C/NC)
GALLETA RISADA BLANCA	Compañía de negocios globales CNG S.A.S	comercializadora ss Santander s.a.s	C42005	05/07/2025	40 GR.	1.345	Cumple
					60GR.	5.810	Cumple
					80 GR.	2.455	Cumple
					100 GR.	745	Cumple

33484

Educación / Alimentos para Aprender / Alcaldía de Bucaramanga / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE RACION INDUSTRIALZIADA (RI)

OBSERVACIONES GENERALES:

- Se evidencia producto en buenas condiciones de calidad, en la prueba de caracterización organoléptica no se evidencian novedades, se evidencia almacenamiento sobre estibas y en canastillas y cajas de cartón.
- Las frutas relacionadas en el menú, no se evidenciaron en bodega, un día antes de la entrega, el operador U.T NUTRIPAE 25 enviará formato de fruta diligenciado y la fruta será verificada por parte del equipo técnico de supervisión en las instituciones educativas.
- Durante la visita se recibe los resultados de pruebas microbiológicas del producto y se anexa en acta.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO	FIRMA
Hery Andrés Sánchez Ramírez	SEB	Apoyo técnico	hery.sanchez@bucaramanga.edu.co	
Yarley Ramírez	UT NUTRIPAE 25	Coordinadora general	Nuripae25@gmail.com	

COPIA NO APROBADA

33488

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2512835

Fecha de emisión: 2025-06-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CENTRO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS BUENA SIEMBRA SAS
Nit	901099345-1
Direccion	CL 44 33 24 BRR PARAISO BAJO
Ciudad	GIRON
Responsable	Sonia Correa
Cargo	Gerente
Tel/Fax	+57573233205790
E-mail	gerenciabuenasiembra@gmail.com,calidadbuenasiembra@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-06-05 - 11:29:28
Cadena Custodia	19983
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta rizada blanca		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-06-05	**No. de Muestra**	2512835
Fecha de análisis	2025-06-05	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	NA	**Temperatura**	25 °C
Lote (+)	C42005	**Fecha Vencimiento (+)**	05/07/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 200

Anotaciones:

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

33489

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2512835

Fecha de emisión: 2025-06-10

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

33490

Educación

INFORME No.6 JUNIO 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

ACTA DE VERIFIACIÒN MODALIDAD RACIÒN PREPARADO EN SITIO

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

33491

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

Fecha	4 de junio 2025	Hora inicio: 09:00 am	Hora finalización: 12:30 m
Lugar	Calle 28 #14-58 Barrio Centro- Bodega del operador UT NUTRIPAE25		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución numero 20, la cual corresponde del 9 al 13 de junio del 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Jenny Hernández y Silvio Samper, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio (RPS) almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador Unión Temporal Nutripae25, Operador del Grupo 1, el cual se entregará en la semana veinte (20) de ejecución la cual corresponde su entrega del 9 al 13 de junio del 2025

1. MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana veinte (20) en el cual no se notifica ni estableces ningún cambio, para la semana del 9 al 13 de junio del 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

1.1 **Modalidad PS – Almuerzo.**

COMPONENTES	LUNES 9 MENÚ No. 16	MARTES 10 MENÚ No. 17	MIERCOLES 11 MENÚ No. 18	JUEVES 10 MENÚ No. 19	VIERNES 11 MENÚ No. 20
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN CUBOS
LEGUMINOSA SECA		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

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

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Platano maduro • Papa comun • Papa criolla • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Repollo Blanco • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Lechuga • Perejil • Ajo	Abarrotes: • Arroz Blanco • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de trigo, Frotificada • Pastas Alimenticia (spaguetis o macarrones) Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano • Paprika	Pulpa de fruta: • Piña • Fresa • Guayaba • Lulo • Tomate de arbol Fruta Entera • Piña •

1.2 Modalidad PS – JM/JT.

Nota: No se evidencian aprobación de intercambio y/o arrastres

COMPONENTES	LUNES 9	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 10	VIERNES 11
	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
Bebida con leche	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	COLADA DE MAICENA
Alimento proteico	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO	-	PORCION DE QUESO	-	CARNE DE CERDO SALTEADA
Cereal acompañante	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIEPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	PAPA FRANCESA
Fruta	-	MANZANA	-	DURAZNO	-
Agua	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

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

Complemento JM/JT

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

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

2.1 Proteína de origen animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
CARNE DE RES	Proveedor: La Carnicería BUTCHER SHOP Lote: 1250603 Fv: 21/05/2025 Fb: 03/06/2025 Fe: 03/07/2025	528 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Documentos completos Pendiente los microbiológicos	

33494

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

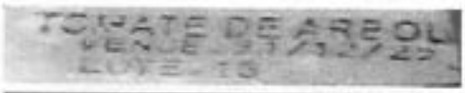
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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

CARNE DE CERDO	Proveedor: La Carnicería BUTCHER SHOP Lote: 3250526 Fv: 12/05/2025 Fb: 29/05/2025 Fe: 25/06/2025	604 KG	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Documentos completos Pendiente los microbiológicos	
PECHUGA DE POLLO	Proveedor: Comercializadora SS Santander S.A.S LOTE 1: BA0225077 FV 1: 18 MAR 2026 BF 1: 18 MAR 2025 LOTE 2: B00125126 FV: 06 MAY 2026 BF: 06 MAY 2025 LOTE 3: B00225097 FV: 07 ABR 2026 BF: 07 ABR 2025	1402 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en congelación, en canastillas sobre estibas. Documentación completa. Pendiente los microbiológicos	  
QUESO DOBLE CREMA	Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 1000 -500 gramos Lote 1: 30/05/2025 FV 1: 10/07/2025 Lote 2: 30/05/2025 FV:10/07/2025	L1:160 KG L2: 22 KG	Producto almacenado a temperatura refrigeración, en canastillas sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta remisión y/o factura Pendiente los microbiológicos	

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

2.2 Pulpa de frutas

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
TOMATE DE ARBOL	Proveedor: COMERCIO FRUTAS SH Marca: EMPLULPATE Presentación: 1kg -2kg Lote:18 FV: 31/12/25	531,96 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Documentación completa. Pendiente los microbiológicos	  
PIÑA	Proveedor: COMERCIO FRUTAS SH Marca: EMPLULPATE Presentación: 1kg -2kg Lote:19 FV: 15/01/26	162,7 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Documentación completa. Pendiente los microbiológicos	  
GUAYABA	Proveedor: COMERCIO FRUTAS SH Marca: EMPLULPATE Presentación: 1kg -2kg Lote:16 FV: 15/12/25	371,28kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Documentación completa. Pendiente los microbiológicos	

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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

LULO	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFRUT Presentación: 2kg-200g Lote/vence: SEP 2026	466 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Documentación completa. Pendiente los microbiológicos	
MORA	Proveedor: NEOFRUT Marca: NEOFRUT Presentación: 2kg-200g Lote/vence: SEP 2026	429,48 kg	Producto en buenas condiciones de calidad, almacenado en refrigeración, en canastillas sobre estibas. Documentación completa. Pendiente los microbiológicos	

2.3 Abarrotes:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
AZUCAR	Marca: JR Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 500 GR Lote:30/05/25 FV:30/MAY/2026	**400 LB**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	

Educación

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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

SAL	Marca: JR Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 500 GR Lote/FV: 200525	**150 LB**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
LECHE EN POLVO	Marca: Fortileche Proveedor: comercialización ss Santander s.a.s Presentación: 380 gr Lote:070425 FV:06/ABR/2026	**390 und x 380g**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Pendiente los microbiológicos	
CHOCOLATE	Marca: Colosal Tradicional Proveedor: COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S S Presentacion:500g Lote:29/10/24 FV: 29/04/26	**30 und x500 gr**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

Educación

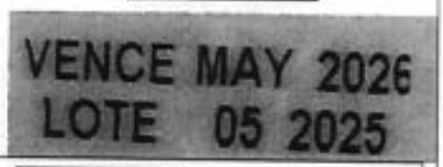
Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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

FECULA DE MAIZ	Marca: Delmaiz Proveedor: COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 90gr Lote 1: 1902 FV 1: 24 MAY 26 Lote 2: 1572 FV 2: 09 MAY 26	**55 und x 90gr**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	 
ARROZ	Marca: Arroz Sabroso Proveedor: COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote1: 05 2025 FV 1: May 2026	**1000 und x 500 gr**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 
HARINA DE TRIGO	Marca: LAS NIEVES Proveedor: COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500 gr Lote 1: 150084611 FV 1: 08 JUN 25 Lote 2: 150094611 FV 2: 09 JUL 25 Lote 3: 150144511 FV 3: 14 JUL 25	**500 und x 500 gr**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	   

Educación

Alimentos para Aprender

PAE

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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

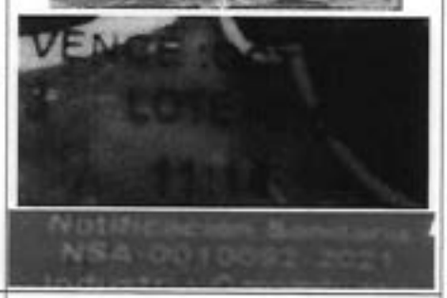
LENTEJA	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote1: 14539 FV 1: OCT 2026 Lote 2: 09573 Vence: Ago 2026	100 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	
AVENA EN HOJUELA	Marca: Fortiavena Proveedor: COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 250gr Lote: 280525 FV: 05/MAY/2026	48 und x 250gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	
LECHE ENTERA UHT	Proveedor: Freskaleche Marca: Alquería Lote: 01/5 Fv: 05 AGO 2025 Presentación: 1100ml	35 Unidades	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Documentación completa	

33500

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

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

FRIJOL ROJO	Marca: JR Proveedor: COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gr Lote:29/01/25 FV:26/JUN/2025	325 und x 500 gr	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 
ACEITE DE SOYA	Marca: Ideal Proveedor COMERCIALIZADARA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 1000ml Lote: 29/01/25 FV: 29/11/25	672 und x 1000 ml	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad	

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

SPAGHETTI	Marca: LA NIEVE Proveedor: comercializadora ss Santander s.a.s Presentación: 250 GR Lote 1:17 2H FV 1: 25/ABR/26 Lote 2: 16 1H FV: 17/ ABR/26	**130 lb**	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad.	 

servaciones Generales:

- Pendientes microbiológicos del queso doble crema, la carne de res, carne de cerdo, la pechuga de pollo y la pulpa de fruta.

Siendo las 12:30 de la tarde se finaliza verificación de bodega y se socializa el acta

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
PENDIENTES MICROS DE TODOS LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO	U.T NUTRIPAE 25	06/06/2025

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Silvio C. Samper Osorio	SEB-PAE	Profesional de Apoyo Nutricionista	scsamper@bucaramanga.gov.co	
Jenny Hernández	SEB -PAE	Apoyo técnico	jshernandezm@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramírez Flórez	U.T NUTRIPAE 25	Jefe de Calidad	nutripae25@gmail.com	

33502

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	111775
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE RES (PROV: LA CARNICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1250603
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	31-05-2025 10:45:00
Fecha de Análisis	31-05-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	390	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3335322

Fecha de Emisión: 06-06-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

33503

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	111584
Empresa	LA CARNICERIA (BUTCHER SHOP S.A.S)
Dirección	Cra 19 #13-68
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: LA CANICERIA)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	3250526
Fecha de vencimiento	25-06-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	26-05-2025 15:20:00
Fecha de Análisis	26-05-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	60	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

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

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3334749

Fecha de Emisión: 30-05-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

33504

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA:	**GIRÓN**
PRODUCTO:	**PECHUGA CONGELADA X2 UNA CTA**
FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	19/03/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	21/04/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	18 de mar de 26	B00225077	10	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

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

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

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

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

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

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

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

33505

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA CONGELADA

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	07/05/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	14/05/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
360	6 de may de 26	B00125126	20	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

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

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

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

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

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

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

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

33506

LABORATORIO MICROBIOLÓGICO
AVSA S.A.

INFORME DE LABORATORIO
Análisis microbiológico de Alimento

DISTRIBUIDORA: GIRÓN
PRODUCTO: PECHUGA CONGELADA X2 UNA CTA

FECHA TOMA DE LA MUESTRA:	08/04/2025
FECHA DE EMISIÓN CERTIFICADO:	06/05/2025

Tabla de Resultados

CÓDIGO DE MUESTRA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	*Petrifilm E. coli*	*Staphylococcus aureus Coag(+) Ufc/g*	*Salmonella spp en 25 grs*	*Campylobacter jejuni*	*Esporas clostridium sulfito reductor*
678	7 de abr de 26	B00225097	10	<10	NEGATIVO	NEGATIVO	<100

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ESTABLECIDOS PARA LA MUESTRA

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

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

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

INFORMACIÓN SOBRE LOS PRODUCTOS

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

Ana María Arboleda O.
Jefe de Laboratorio Microbiológico

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

CONTROL y GESTIÓN AMBIENTAL S.A.S

Código LB-P07-R01 Versión 2 Fecha: 06-06-2025 Páginas 1 de 1

INFORMACION DEL CLIENTE

Solicitante:	Carnicos El Laurel	Contacto:	Marlon Yesid Riaño Sanchez
Dirección:	Carrera 21 # 13-36, Barrio San Francisco	Teléfono:	6076713217
Ciudad:	Bucaramanga	Email:	marlonyesidriano46@hotmail.com
Nit:	1098733059-7	N° Contrato:	COT-AP-AL-097-2023-V1

INFORMACION DE LA MUESTRA

Informe No.	AL-0591	No de Muestra:	1
Lugar y/o punto de muestreo:	Cárnicos el laurel	Matriz de la muestra:	Alimentos
Procedimiento de muestreo:	LB-I02	Identificación de la muestra:	Queso Queso doble crema Lote: 30/05/25
Tipo de muestreo:	Simple		
Plan o Acta de Muestreo:	16477		
Fecha y hora de Muestreo:	30/05/2025 - 14:45		Fecha Vencimiento: 10/07/25
Fecha y hora Recepción:	30/05/2025 - 15:05	Muestras Tomadas por:	Control y Gestión Ambiental SAS
Fecha Ejecución de Ensayos:	30/05/2025 - 31/05/2025	Recepcionado por:	Zahory Gutiérrez
Fecha de Emisión:	6/06/2025	Condición de Muestra:	Refrigerado

RESULTADOS DE ENSAYOS

Cod.	Fecha de análisis	Ensayo	Método	Técnica	Unidades	NORMA (Valor Maximo)	Resultado AL-0591-1
99	30/05/2023	Mohos y Levaduras	NTC 4132	Recuento en placa	UFC/g	100	30
102	30/05/2023	Recuento de Escherichia coli	NTC 4458	Sustrato Enzimatico - Multicelda	UFC/g	<10	<10
100	31/05/2023	Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779 - ISO 6888-1	Recuento en placa	UFC/g	<100	<100
104	31/05/2023	Detección de Salmonella spp	NTC 4574 - ISO 6579	Ausencia - Presencia	/25g	Ausencia	Ausencia
101	31/05/2023	Detección de Listeria monocytogenes	NTC ISO 11290-1 - NTC 4666	Ausencia - Presencia	/25g	Ausencia	Ausencia

(+) = < LC Menor al límite de cuantificación

La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad microbiológica establecidos por las entidades sanitarias, según resolución 1407 de 2022, numeral 1.18.

**Método de Referencia:*
NTC - NORMA TÉCNICA COLOMBIANA

"Este informe de laboratorio es valido únicamente para las muestras analizadas y relacionadas en él. Cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de CONTROL Y GESTION AMBIENTAL S.A.S
Cualquier modificacion no autorizada, fraude o falsificacion del contenido o de la apariencia de este documento es ilegal y los culpables pueden ser procesados con el maximo rigor de la ley"

Observaciones:

Revisado y Aprobado por:

SANDRA MILENA JAIMES BUSTAMANTE
DIRECTOR TECNICO MICROBIOLOGÍA
TARJETA PROFESIONAL N°517

FIN DEL INFORME

33508

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510152

Fecha de emisión: 2025-05-10

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	HERNANDEZ FERREIRA SANTIAGO// FRUTOS SH
Fecha y Hora	2025-05-05 - 14:52:00
Cadena Custodia	19430
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de tomate de árbol		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-05-05	**No. de Muestra**	2510152
Fecha de análisis	2025-05-05	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	18	**Fecha Vencimiento (+)**	31/12/25
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	1000 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

33509

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510152

Fecha de emisión: 2025-05-10

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

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGIA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

33510

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510644

Fecha de emisión: 2025-05-20

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Julian Andres Leal
Fecha y Hora	2025-05-14 - 13:23:43
Cadena Custodia	19557
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de piña		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-05-14	**No. de Muestra**	2510644
Fecha de análisis	2025-05-14	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-1.1 °C
Lote (+)	19	**Fecha Vencimiento (+)**	15/01/26
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	1000 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

33511

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AQUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2510644

Fecha de emisión: 2025-05-20

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

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

33512

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2508547

Fecha de emisión: 2025-04-25

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

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-04-16 - 11:59:36
Cadena Custodia	19017
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

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

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

33513

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2508547

Fecha de emisión: 2025-04-25

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

PROCESA:	AUTORIZA:
Gabriela Sánchez F.	Edgar Ramirez
GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

33514

INOQUALAB ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505558

Fecha de emisión: 2025-03-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdrón
Cargo	Coordinador calidad
/Fax	+573165234817
ail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Cadena Custodia	18361
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Lulo		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	**No. de Muestra**	2505558
Fecha de análisis	2025-03-13	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	**Fecha Vencimiento (+)**	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
Área	Proceso	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	1000 - 3000
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/mL	<10	< 10
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/mL	<10 mohos, 10 levauras	100 - 200

Anotaciones:

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

33515

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505558

Fecha de emisión: 2025-03-20

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

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 5.2

PROCESA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

33516

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505567

Fecha de emisión: 2025-03-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	NEO FRUT SAS
Nit	890212249-6
Direccion	LUGAR CENTRO ABASTOS DE BUCARAMANGA BODEGA 12 MODULO 25 ZONA INDUSTRIAL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Genny Gualdrón
Cargo	Coordinador calidad
Fax	+573165234817
ail	gerenciadecalidad2@neofrut.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Jose Daniel Niño Ojeda
Fecha y Hora	2025-03-13 - 11:04:30
Cadena Custodia	18361
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pulpa de Mora		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-03-13	No. de Muestra	2505567
Fecha de análisis	2025-03-13	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	-18 °C
Lote (+)	SEP2026	Fecha Vencimiento (+)	SEP2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

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

Anotaciones:

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

33517

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2505567

Fecha de emisión: 2025-03-20

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

PROCESA:

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

33518

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	111404
Empresa	TROPICAL FRESS S.A.
Dirección	Calle 3 # 1-35 Parque Industrial Giron
Producto	LECHE EN POLVO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	070425
Fecha de vencimiento	06-04-2026
Lugar de Recolección	Planta
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	19-05-2025 08:40:00
Fecha de Análisis	19-05-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	30	Menos de 10	10.000	ufc/g	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 3	11	mic/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes Fecales	Menos de 10	Menos de 3	Menos de 3	mic/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	100	ufc/g	Rcto placa BParker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto en placa Mossel/ISO 7932
Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	500	ufc/g	Rcto en placa YGC/NTC 5698
Salmonella	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25g	NTC 4574/ISO 6579-1

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

NORMA: DECRETO 616/06

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3334209

Fecha de emision: 26-05-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

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

33519

Línea gratuita nacional:
01 8000 110 000
www.freskaleche.com.co

Código: FRAC-738
Versión: 02

Proceso: Aseguramiento de la Calidad Subproceso: Gestión de Laboratorios Formato: Certificado de calidad leche UHT

Producto	LECHE UHT ENTERA ALQ INSTITUCIONAL
Referencia	1100ml
Fecha de producción	28/05/2025
Fecha de analisis	28/05/2025
Fecha de vencimiento	05/08/2025
Lote	L 015 B1-B2-B3

RESULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO LECHE EN EL PROCESO

%Grasa (min 3,0) Mét.Gerber	%Acidez (0,13-0,16 % Ácido Láctico) Mét.Volumetría	pH (6,55-6,75) Met.Potenciometría	Densidad (1,0295-1,0330) Met.Gravimétrico	% E.S.T (min 11,2) Met. Cálculo	% E.S.D (min 8,2) Met. Cálculo	Índice crioscópico (-0,540-0,510 °C) Mét. Crioscopia	Análisis Sensorial (color,olor,sabor:Característico)	Concepto
3,6	0,140	6,70	1,0320	12,46	8,86	-0,524	Característico	Liberado
3,8	0,130	6,74	1,0318	12,65	8,85	-0,510	Característico	Liberado

METALES PESADOS < 0,02 mg/kg	AFLATOXINAS M1	MELAMINA	PLAGUICIDAS	ANTIBIOTICOS
plomo	< 0.0005 mg/kg	< 2.5 mg/kg	< 0,01 mg/kg	No detectable
< LMR	<LMR	<LMR	<LMR	No detectable

Nota: Datos soportados bajo plan de muestreo interno para metales pesados, aflatoxinas, melamina, plaguicidas.
LMR: Límite Máx Residual

RESULTADOS PRODUCTO TERMINADO LECHE UHT

FISICOQUIMICO Y SENSORIAL

MATERIA GRASA % m/m	EXTRACTO SECO TOTAL % m/m	EXTRACTO SECO DESENGRASADO %m/m	PEROXIDASA	FOSFATASA	DENSIDAD 15/15°C (g/ml)	ACIDEZ EXPRESADO COMO ACIDO LACTICO %m/v	pH	INDICE CRIOSCOPICO °C	SENSORIAL COLOR, OLOR, SABOR)
3,2	11,73	8,53	Negativa	Negativa	1,0310	0,140	6,68	-0,519	Característico

Análisis	Fecha reporte	Técnica	Resultado cuantitativo
Caseinomacropéptido (CMP)	04/06/2025	HPLC-UV	<15 mg/L [CMP]

MICROBIOLÓGICO

Recuento Enterobacterias: < 1 UFC/ml Recuento Aerobios mesófilos: 0 UFC/ml
Recuento Esporas aerobias a 80 °C y 92°C: 0 UFC/ml
*Esterilidad Comercial 35°C y 55°C.

*Soportado bajo plan de muestreo interno.

Aryll Paba Rincón Especialista
Aseg.Calidad

Edwin Alexis Navarro Angulo
Coordinador Aseg.Calidad

33520

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

Fecha	05 de junio de 2025	**Hora inicio:** 09:30 am	**Hora final:** 12:30 pm
Lugar	Calle 28 No. 14 – 58 Barrio Girardot – Unión Temporal NUTRIPAE 25 – Grupo No. 1		
Tema	Verificación de alimentos y víveres de la modalidad complemento preparado en sitio Almuerzo y JM-JT.		

OBJETIVO	Realizar revisión y verificación de alimentos y víveres de la semana de ejecución 20 la cual corresponde del 09 al 13 junio de 2025, para la modalidad Preparada en Sitio almuerzo y JM/JT

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 09:30 am el equipo de apoyo a la supervisión del componente técnico: Janneth Trujillo, Fernando Matallana, se disponen a iniciar la verificación de los productos de la modalidad complemento ración preparada en sitio RPS Almuerzo y JM-JT en la bodega del Operador UT NUTRIPAE 25 - del Grupo 1 el cual se entregará en la semana 20 de ejecución y su entrega se realizará del 09 al 13 junio de 2025.

2 MENÚS Y LISTA DE INGREDIENTES:

Se describe a continuación los menús aprobados por el equipo de nutrición para la semana 20, en el cual no se notifica ni establece ningún cambio, para la semana del del 09 al 13 junio de 2025, por lo cual los menús a verificar se deberán evidenciar de la siguiente manera:

2.1 Modalidad PS – Almuerzo.

COMPONENTES	LUNES 09	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN CUBOS
LEGUMINOSA SECA	-	LENTEJAS GUISADAS	-	FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBÉRCULOS, RAÍCES, PLÁTANOS O DERIVADOS DE CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA FRÍA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE FRESA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

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

Complemento Almuerzo

Proteina de origen animal: • Carne de cerdo • Carne de res • Pechuga de pollo • Huevo de gallina • Queso fresco, semiduro, semigraso, tipo campesino • Leche entera en polvo • Leche entera liquida RTP: • Platano maduro • Papa comun • Papa criolla • Yuca	Verduras: • Cebolla Cabezona • Cebolla Junca • Tomate rojo • Pimenton rojo • Repollo Blanco • Zanahoria • Pepino Cohombro • Cilantro • Limon • Lechuga • Perejil • Ajo	Abarrotes: • Arroz Blanco • Azucar Blanca • Sal • Aceite • Margarina • Lentejas • Frijoles rojos • Harina de trigo, Frotificada • Pastas Alimenticia (spaguetis o macarrones) Sazonadores: • Pimienta negra molida • Oregano Paprika	Pulpa de fruta: • Piña • Fresa • Guayaba • Lulo • Tomate de arbol Fruta Entera • Piña

2.2 Modalidad PS – JM/JT.

Nota: No se evidencian aprobación de intercambio y/o arrastres

COMPONENTES	LUNES 09	MARTES 10	MIERCOLES 11	JUEVES 12	VIERNES 13
	MENU No. 16	MENU No. 17	MENU No. 18	MENU No. 19	MENU No. 20
BEBIDA CON LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	COLADA DE MAICENA
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO	-	PORCION DE QUESO	-	CARNE DE CERDO SALTEADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIEPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	PAPA FRANCESA
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

33522

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

Complemento JM/JT

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

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

3.1 Proteína de Origen Animal:

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
HUEVOS AA	Marca: LA GRANJA ISABELA Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS Lote: 02062025 FV: 22/06/2025	10.770 unidades	Producto en buenas almacenado a temperatura ambiente, en cartones y sobre estibas. Se adjunta orden de compra	

33523

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

3.2 Abarrotes

PRODUCTO	TRAZABILIDAD	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTROGRAFIA DEL ROTULADO
ARROZ	Marca: Arroz Sabroso Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S Presentación: 500gramos Lote: 06 2025 FV: JUN 2026	50 lb x 500 gramos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta orden de compra.	
AREQUIPE	Marca: PRODUCTOS LA SABANA Proveedor: COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS Presentación: 1000 gramos Lote: L5-B-01 FV: 28/10/2025	10 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en cajas, sobre estibas. Producto en buenas condiciones de calidad. Se adjunta orden de compra	

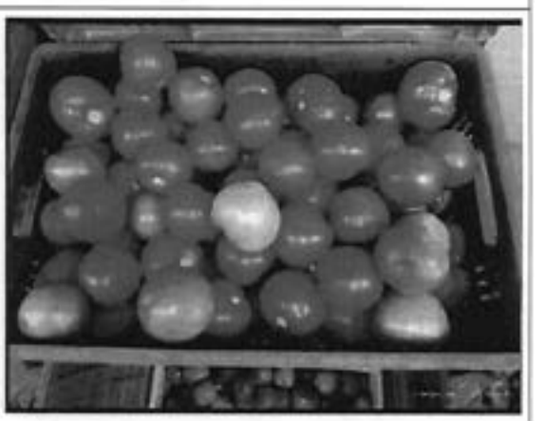
3.3 RTP, Verduras y Frutas

PRODUCTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES	FOTOGRAFIA DEL PRODCUTO
AJO	19 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden de compra	

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

CEBOLLA CABEZONA	576 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden de compra	
CEBOLLA JUNCA	60 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, Se recibe orden de compra.	
CILANTRO	9,0 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra.	
PEREJIL	10 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra.	

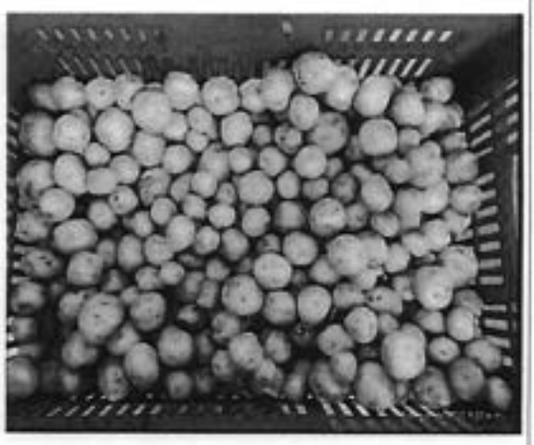
Educación / Alimentos Aprender / PAE	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE
	ACTA DE VERIFICACION DE PRODUCTOS DE LA MODALIDAD COMPLEMENTO PREPARADO EN SITIO JM-JT Y ALMUERZO

PAPA SABANERA	356 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se recibe orden de compra.	
PEPINO COHOMBRE	548 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra	
PIMENTON	76 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden de compra	
TOMATE	838 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden de compra	

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

PLÁTANO HARTON	797 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, de tamaño; unidades en estado óptimo según lo requerido. Se recibe orden de compra	
REPOLLO BLANCO	343 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden de compra.	
ZANAHORIA	437 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado. Se recibe orden de compra.	
YUCA	690 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto sucio (tierra), seco y buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se recibe orden de compra.	

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

PAPA CRIOLLA	385,0 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto seco, en buen estado, tamaño variado entre mediano y grande. Se recibe orden de compra	
LECHUGA	187,0 kilo	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado de tamaño mediano y grande. Se recibe orden de compra.	
PIÑA COMUN O OROMIEL	110 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden de compra.	
LIMON	130 kilos	Producto almacenado a temperatura ambiente, en canastillas, sobre estibas. Producto limpio, seco y buen estado, tamaño grande. Se recibe orden de compra.	

33528

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

OBSERVACIONES GENERALES:

- La verificación de la fruta de entrega diaria se realizará en las instituciones educativas (Solo aplica para el área urbana).
- Los alimentos verificados y relacionados en el acta se evidenciaron en estado óptimo de calidad y en condiciones de conservación adecuadas.
- Se adjunta certificado de calidad – Gestión de calidad e inocuidad del producto Huevo marca LA GRANJA ISABELLA, de la Avícola Villa Lucia SAS.
- Se verificar que se anexaron los documentos y soportes por parte del coordinador de la UT Nutripae 25, frente a proveedor y cantidad; nos permitimos resaltar que la información de cantidades se recibió bajo el principio de la buena Fe consagrado en el en el artículo 83 de la Constitución Política de Colombia, tomando cada uno de dichos documentos como auténticos y verdaderos

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	**RESPONSABLE**	**FECHA**

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

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Janneth Trujillo	SEB-PAE	Apoyo Técnico	jtrujillo@bucaramanga.gov.co	
Fernando Matallana	SEB-PAE	Profesional Apoyo Técnico	Kfmatallanad@bucaramanga.gov.co	
Yarley Ramírez	UT NUTRIPAE 25	Coordinadora	Nutripae25@gmail.com	

33 529

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 20 (09 al 13 DE JUNIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica									No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1 2/01/2025 Responsable de la verificación
	G1	G2	G3	G4	Cobertura Total												SI	NO	
	687	3973	2065	1147	7872	ALMUERZO													
	78	966	_____	_____	1044	COMPLEMENTO JMUT													
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS				
4/06/2025	Arroz	SABROSO	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	06 2025	JUN 2026	50	lb	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	AJO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	19	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	CEBOLLA CABEZONA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	576	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	CEBOLLA JUNCA TALLOS	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	60	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	CILANTRO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	9,0	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	LECHUGA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	187,0	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	PAPA CRIOLLA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	385,0	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	PAPA SABANERA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	356	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	PEPINO COHOMBRO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	548	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	PEREJIL	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	10	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	PIMENTÓN	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	76	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	PLÁTANO HARTÓN, MADURO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	797	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	REPOLLO BLANCO	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	343	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	TOMATE	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	838	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	YUCA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	660	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	ZANAHORIA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	437	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		
5/06/2025	LIMÓN	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	130	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	X		

33530

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

	FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO RACION PREPARADA EN SITIO SEMANA 20 (09 al 13 DE JUNIO 2025)						Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica										No. De Productos No Conformes	El Lote Cumple con condiciones de Calidad		VERSION 1
		G1	G2	G3	G4	Cobertura Total														2/01/2025
		687	3973	2065	1147	7872	ALMUERZO													
		78	966	_____	_____	1044	COMPLEMENTO JMJT													Responsable de la verificación
FECHA DE RECEPCIÓN	PRODUCTO	MARCA	PROVEEDOR	LOTE	FECHA DE VENCIMIENTO	CANTIDAD RECIBIDA	UNIDAD DE MEDIDA	ESTADO DE LA CARGA	REGISTRO SANITARIO	FECHA VENCIMIENTO	TABLA NUTRICIONAL	PESO	INGREDIENTES	EMPAQUE	ROTULADO GENERAL	C. ORGANOLÉPTICAS		SI	NO	
5/06/2025	PIÑA	N/A	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	N/A	N/A	110	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
5/06/2025	Huevo AA	LA GRANJA ISABELA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER	02062025	22/06/2025	10.770	Unid	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		
5/06/2025	Arequipe	PRODUCTOS LA SABANA	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER S.A.S	L5-B-01	28-10-2025	10	kg	C	C	C	C	C	C	C	C	C	0	x		

HUEVO ROJO

AA

Lote: 02062025
Vence: 22/06/2025
Cartón x 30 UND

33531

Avícola Villa Lucía SAS. NIT: 901.103.182-3	CERTIFICADO DE CALIDAD GESTIÓN DE CALIDAD E INOCUIDAD	CODIGO GCF-13 Versión 10

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

INFORMACIÓN GENERAL		
Lote de producto: 02062025	Fecha de producción: 02 JUNIO 2025	Fecha vencimiento: 22 JUNIO 2025

CALSIFICACION

Referencia de producto	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Huevo AA	NTC 1240	60.0 a 66. gramos	Cumple

REQUISITOS SENSORIALES

Requisito sensorial	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Olor	NTC 1240	Característico al producto	Cumple
Yema	NTC 1240	De forma esférica, de contorno ligeramente definido y centrada, y de uniforme	Cumple
Claro o albumen	NTC 1240	Viscosa, limpia, consistente firme, de aspecto homogéneo	Cumple

REQUISITOS ESPECIFICOS

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

33532

REQUISITOS ESPECIFICOS

Requisitos microbiológicos	Norma de ref.	Criterio de aceptación	Resultado
Detección de Salmonella (piel/lote al contenido interno del huevo)	NTC 1240	Ausencia	Cumple

REQUISTOS GENERALES

Requisitos generales	Norma de referencia	Criterio de aceptación	Resultado
Empaques	INTERNA	Empaque nuevo, sin daños estructurales	Cumple
Trazabilidad	INTERNA	Código de rastreo legible	Cumple
Rotulado	RES. 5109	Rotulación (cuando aplique) según criterios establecidos por resolución	Cumple

Elaboró:	Aprobó:
YENIFER JOHANA DIAZ FLOREZ *Tecnóloga en Alimentos* ***TP: 68510-064520***	***ELIZABETH MONTERO ARDILA*** **Representante Legal Avícola**

33633

MicrolabMK SAS	REPORTE DE ENSAYOS F-R-MK-01

INFORME No FE – 2070 – 0319

NOMBRE DE LA EMPRESA	**PRODUCTOS LA SABANA CALLE 0 BN # 7ª – 74 BARRIO SEVILLA**
DIRIGIDO A	**Sra GLORIA ESPERANZA DURAN BARRERA**
MUESTRA	AREQUIPE 480g
NUMERO DE LA MUESTRA	319
FECHA DE TOMA DE MUESTRA	19 de mayo de 2025
FECHA DE ANALISIS DE LA MUESTRA	19 de mayo de 2025
FECHA DE PRODUCCION	14 de mayo de 2025
FECHA DE VENCIMIENTO	14 de octubre de 2025
LOTE	14052025
LUGAR DE TOMA DE MUESTRA	EMPRESA
TIPO DE EMPAQUE	PLASTICO
ANALISIS A REALIZAR	MICROBIOLOGICO
FECHA DE EMISION DEL REPORTE	**San Jose de Cucuta, 27 de mayo de 2025**

ANALISIS MICROBIOLOGICOS

PARAMETRO A EVALUAR	RESULTADOS	PARAMETROS ADMISIBLES
NMP COLIFORMES FECALES	MENOR DE 3 bact / g	MENOR DE 3 bact / g
HONGOS Y LEVADURAS	10 ufc / g	MAXIMO 100 ufc / g
ESTAFILOCOCCO COAGULASA (+)	MENOR DE 10 ufc / g	MENOR DE 200 ufc / g

OBSERVACIONES GENERALES:
La muestra analizada se encuentra dentro de los parámetros microbiológicos establecidos en la resolución 1407/22
Revisado y aprobado por ,

Marta Fabiola Jaimes Rodríguez
Gerente

Karen Piedad Martínez Marciales
Directora técnica

"Este informe de resultados es válido únicamente para la muestra analizada cualquier reproducción parcial requiere de la autorización de MICROLAB DEL NORTE MK SAS "

Dirección: Calle 7N # 2E-26 Ceiba II Cúcuta - Colombia
Celular: 316 244 2893 / 312 478 6469 / 310 783 4565
laboratorioanalisismicrobio@gmail.com
Nit. 901 713 142-6
Tel: (607) 5920139

33534

Educación

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION TÈCNICA No.21 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de salud y protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan

ANEXO No.32

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.21 fase de operación del Programa, con fecha de expediciòn 20 de junio de 2025

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

33535

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.21: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.21: FASE OPERACIONAL:** *Suministrar alimentos que cumplan con las condiciones de rotulado establecidas en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de salud y protección Social y demás normas que la modifiquen y adicionen o sustituyan.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, para la ejecución correspondiente al mes de junio de 2025 se realizó la entrega de alimentos para las modalidades CAJMPS (Complemento Alimentario Jornada mañana preparado en sitio, CAJTPS (Complemento Alimentario Jornada Tarde preparado en sitio, CAJMRI (Complemento Alimentario Jornada mañana Ración Industrializada, CAJTRI (Complemento Alimentario Jornada tarde Ración Industrializada y APS (Almuerzo Preparado en Sitio) los cuales cumplen con la normatividad vigente de etiquetado para los alimentos cuyo proceso aplica la resolución 5109 de 2005 y demás normas vigentes que la modifiquen, sustituyan o adicionen acerca del empaque y rotulado de todos los alimentos.

Atentamente;

Susana Clavijo C

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

33536

Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE

INFORME No.6 JUNIO 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 TÈCNICA No.22 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la resolución 719 de 2014 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas e los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades en servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice del Municipio. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua,

ANEXO No.33

- ✓ Cronograma de toma de muestreo Microbiológico
- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.22 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

33537

	CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO: SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD RPS - BODEGA						CODIGO:	CMMF
							VERSION:	1
	MUNICIPIO:	BUCARAMANGA		OPERADOR:	UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25		FECHA:	10/01/2025

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	LUGAR	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Manos **Ambiente:** Àrea de Ensamble **Superficie:** Mesa de Ensamble **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquimica **Alimentos:** 2 Derivados cereal de acuerdo al menù y 2 Làcteos de acuerdo al menù.	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:** Análisis microbiologico según normatividad vigente **Análisis fisicoquimico en agua:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	BODEGA -CALLE 28 No.14-58 BARRIO GIRARDOT	X	X	X	X	X

MODALIDAD RPS

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Frotis de Manos **Ambiente:** Àrea de Preparaciòn **Superficie:** Meson **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquimica **Alimentos:** Proteina, Bebida - Jugo y Ensalada de acuerdo con el menù del dia	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:** Análisis microbiologico según normatividad vigente **Análisis fisicoquimico:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	I.E. CAMPO HERMOSO	SEDE A	X				
2			I.E. CAMACHO CARREÑO	PRINCIPAL		X			
3			I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPÙBLICA DE COLOMBIA	SEDE B			X		
4			I.E VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL				X	
5			I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A					X

33538

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.22: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.22: FASE OPERACIONAL:** *Realizar muestreo microbiológico en la ración preparada en sitio a los alimentos considerados como de alto riesgo para la salud pública, de acuerdo a la clasificación establecida en la resolución 719 de 2014 emitida por el Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas e los sustituyen, adicionen o modifiquen. En consecuencia, se deberá realizar análisis microbiológico en dos unidades en servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice del Municipio. Las muestras deberán tomarse a tres preparaciones de una ración servida, personal manipulador, superficies y agua,*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, para la ejecución correspondiente al mes de junio de 2025 y teniendo en cuenta lo establecido en la presente obligación no se realizó toma de muestreo microbiológico ya que de acuerdo con el cronograma esta actividad se realiza de forma bimensual y la próxima toma se realiza en el mes de julio de 2025

Atentamente;

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

33539

Educación Alimentos Aprender PAE

INFORME No.6 JUNIO 2025

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

OBLIGACION TÈCNICA No.23 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Municipio, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración.

ANEXO No.34

- ✓ Cronograma de toma de muestreo Microbiológico
- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.23 fase de operación del Programa, con fecha de expedición 20 de junio de 2025

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

33540

	CRONOGRAMA DE MUESTREO MICROBIOLOGICO Y FISICOQUIMICO: SEDES EDUCATIVAS MODALIDAD RPS - BODEGA					CODIGO:	CMMF
						VERSION:	1
	MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25		FECHA:	10/01/2025

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	LUGAR	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Manos **Ambiente:** Àrea de Ensamble **Superficie:** Mesa de Ensamble **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquimica **Alimentos:** 2 Derivados cereal de acuerdo al menù y 2 Làcteos de acuerdo al menù.	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:**Análisis microbiologico según normatividad vigente **Análisis fisicoquimico en agua:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	BODEGA -CALLE 28 No.14-58 BARRIO GIRARDOT	X	X	X	X	X

MODALIDAD RPS

No.	TIPO DE MUESTRA	TIPO DE ANALISIS	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FEBRERO	ABRIL	JULIO	SEPTIEMBRE	NOVIEMBRE
1	**Personal Manipulador de Alimentos:** Frotis de Manos **Ambiente:** Àrea de Preparaciòn **Superficie:** Meson **Agua potable:** Microbiologica y Fisicoquimica **Alimentos:** Proteìna, Bebida - Jugo y Ensalada de acuerdo con el menù del dia	**Análisis ambientes:** Aerobios mesofilos, mohos y levaduras **Análisis superficies:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras **Análisis frotis manipuladores:** Aerobios mesofilos, Coliformes totales, E. coli, Mohos y levaduras, Staphylococcus aureus Coagulasa + **Análisis alimentos:** Análisis microbiológico según normativa para cada alimento **Análisis de agua potable:**Análisis microbiologico según normatividad vigente **Análisis fisicoquímico:** Aplica para el agua potable incluyendo pH y Cloro en sitio	I.E. CAMPO HERMOSO	SEDE A	X				
2			I.E. CAMACHO CARREÑO	PRINCIPAL		X			
3			I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPÙBLICA DE COLOMBIA	SEDE B			X		
4			I.E VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL				X	
5			I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A					X

33541

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.23: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.231: FASE OPERACIONAL:** *Realizar muestreo microbiológico de los alimentos que componen la ración industrializada, en dos unidades de servicio por municipio durante toda la ejecución del programa de acuerdo con la selección que realice el Municipio, las muestras deberán tomarse a tres productos que compongan la ración.*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, para la ejecución correspondiente al mes de junio de 2025 y teniendo en cuenta lo establecido en la presente obligación no se realizó toma de muestreo microbiológico ya que de acuerdo con el cronograma esta actividad se realiza de forma bimensual y la próxima toma se realiza en el mes de julio de 2025

Atentamente;

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

33542

INFORME No.6 JUNIO 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 TÈCNICA No.24 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Conservar muestras testigo, en la de principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de estos, las cuales deben ser identificas con el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho, éstas deben ser congeladas para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse, la cual debe ser una por semana en las sedes principales. (solo aplica para ración para preparar en sitio).

ANEXO No.35

- ✓ Certificado de representante legal en cumplimiento de la obligación Técnico No.24, con fecha de generación el 20 de junio de 2025
- ✓ Registro fotográfico de toma de contramuestras en las sedes educativas

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

33543

Bucaramanga, Santander 20 de junio de 2025

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

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

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.24: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 276** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 1.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.24: FASE OPERACIONAL:** *Conservar muestras testigo, en la de principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de estos, las cuales deben ser identificas con el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho, éstas deben ser congeladas para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse, la cual debe ser una por semana en las sedes principales. (solo aplica para ración para preparar en sitio).*

En calidad de representante legal suplente de la Unión Temporal Nutripae 25 certifico que, durante la ejecución y despacho de alimentos del mes de junio de 2025 se realiza toma de contramuestra de los alimentos entregados en la Modalidad de atención APS (Almuerzo Preparado en Sitio), estas se almacenan en la misma sede educativas, actividad realizada por el personal manipulador de alimentos y se almacenan las contramuestras de los alimentos según el menú preparado cada día tales como *alimentos proteicos, ensaladas y bebidas*, por un tiempo de setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación. Estas se encuentran debidamente identificadas o rotuladas cuya información contiene ***el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho.***

Atentamente;

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

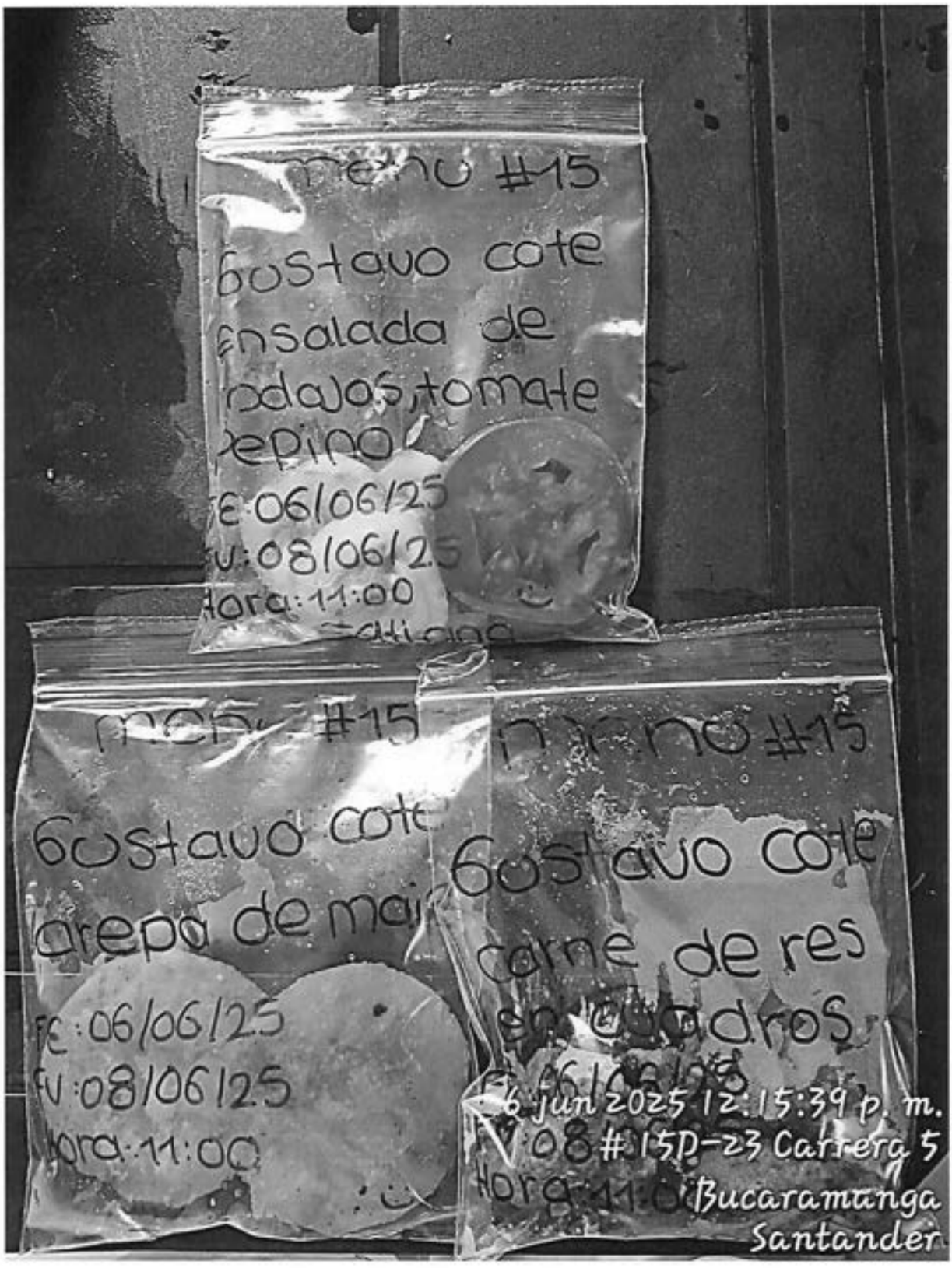
INFORME MENSUAL

33514

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GUSTAVO COTE URIBE		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

CONTRAMUESTRAS



INFORME MENSUAL

33545

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CLUB UNION SEDE C		
MODALIDAD DE ATENCIÒN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

CONTRAMUESTRAS



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

INFORME MENSUAL

33516

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VILLAS DE SAN IGNACIO		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

CONTRAMUESTRAS



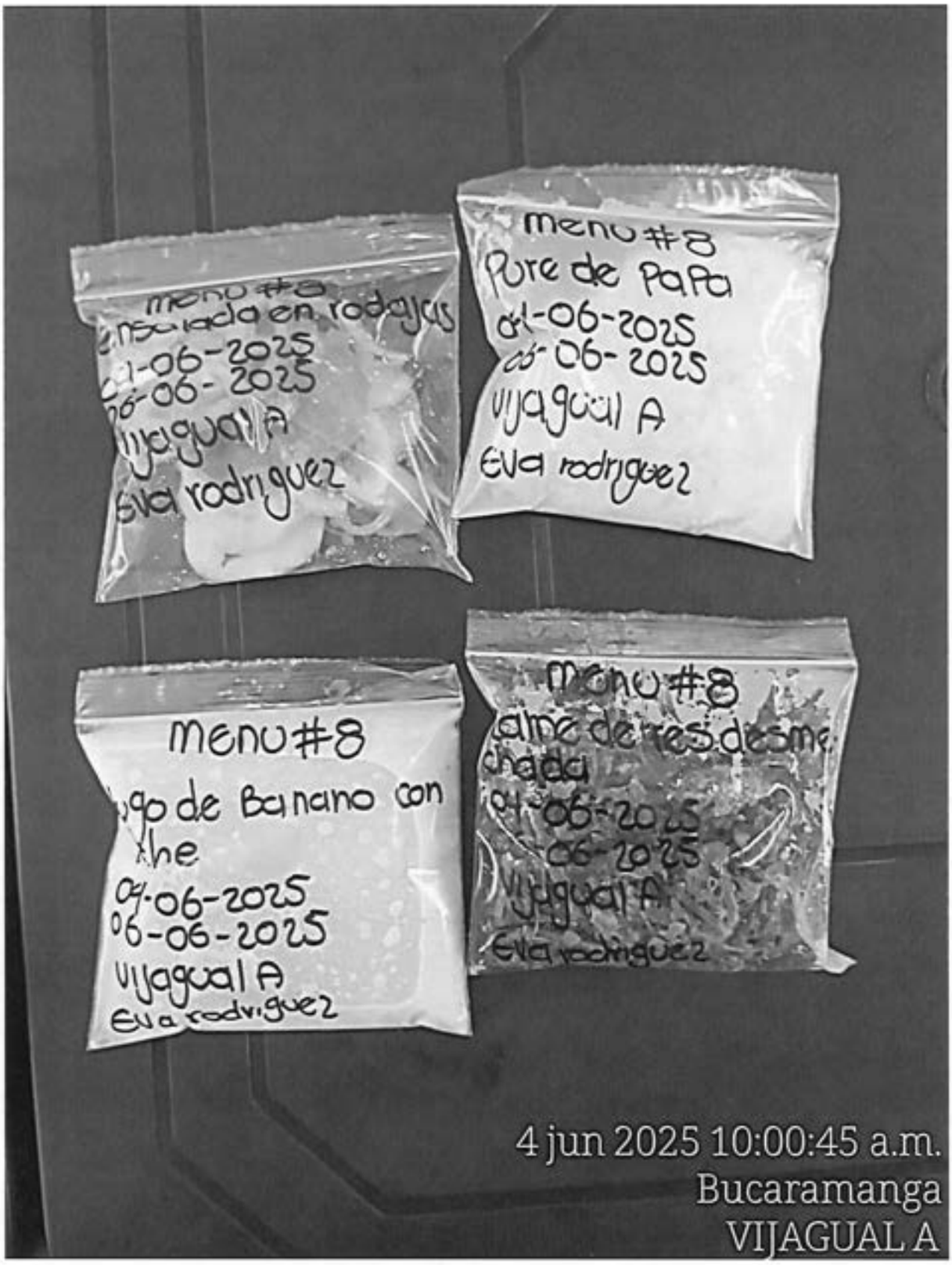
INFORME MENSUAL

33547

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	RURAL VIJAGUAL SEDE A		
MODALIDAD DE ATENCIÓN	RACION PREPARADA EN SITIO	MES/AÑO	JUNIO 2025

CONTRAMUESTRAS



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

33548

Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE

INFORME No.6 JUNIO 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.25 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

El operador del programa deberá realizar por escrito a la entidad con un mínimo de 3 días hábiles de anticipación la autorización del intercambio, el cual deberá ser acompañada una justificación y la evidencia en las cantidades y frecuencias, tal como se encuentra establecido en la resolución 03335 de 2021.

ANEXO No.36

- ✓ Soportes de solicitud y su respectiva aprobación de intercambios, realizadas en la ejecución del mes de junio de 2025.

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

33549

Bucaramanga 30 de Mayo de 2025

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

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

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

Cordial saludo;
Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas se programa los menús para la ejecución de la semana No.19.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 8 MARTES 3	MENÚ No. 10 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 12 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE RES DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO	ESTOFADO DE POLLO
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ CON VERDURAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	MACARRONES EN SALSA
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PURE DE PAPA	PAPA A LA FRANCESA	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA EN CASQUITOS
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA CON PIÑA
BEBIDA		JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN EL CEREAL
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para las sedes I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.8 y menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.8** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.10** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.12** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I. E ORIENTE MIRAFLORES SEDE C					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 10 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	CARNES DE RES EN CUADROS
				LENTEJAS GUISADAS	FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.10** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.12** para el día miércoles 4 de

33550

junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.15** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE E**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) - I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE E					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MENÚ No. 13 MIERCOLES 4	MENÚ No. 14 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de cambio de pulpa de fruta.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, a fin de realizar agotamiento de alimentos que se encuentran en las sedes educativas, se solicita el cambio de pulpa de fruta para los menús No.14 (mango) y menú No.15 (limón) se cambie por Banano y Piña respectivamente esto para la sede I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C, como se presenta en la imagen anterior.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. LOS COLORADOS**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) - I.E. LOS COLORADOS -					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 10 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 14 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de cambio de pulpa de fruta y arrastre de menú

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, a fin de realizar agotamiento de alimentos que se encuentran en las sedes educativas, se solicita el cambio de pulpa de fruta para los menús No.14 (mango) y menú No.15 (limón) se cambie por Banano y Piña respectivamente esto para la sede I.E. LOS COLORADOS como se presenta en la imagen anterior.

Según la novedad generada por el paro de motociclista el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. LOS COLORADOS se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.10** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.12** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.14** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO -I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO - I.E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 9 MARTES 3	MENÚ No. 8 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 10 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	PECHUGA ASADAEN CUADROS	CARNE DE RES DESMECHADA	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
		LENTEJAS GUISADAS		LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

33551

Solicitud de arrastre de menú

Según la novedad generada por el paro de motociclista el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO -I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.8 No.9 y No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.9** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.8** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.12** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 14 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	NO CLASE	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		MACARRONES EN SALSA		ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA EN CASQUITOS		PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PIÑA		ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE MORA		JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA		AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades reportadas de no clase el día 4 de junio de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B se solicita para la ejecución de la semana No.19. se entrega el **menú No.12** para el día martes 3 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.14** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) C.E.R EL PAULON					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MENÚ No. 13 MIERCOLES 4	MENÚ No. 14 JUEVES 5	MENÚ No. 10 VIERNES 6
BEBIDA CON LECHE	FESTIVO	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA	-	PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE		AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE TRIGO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA	-	BANANO	-
AGUA		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de Intercambio de fruta de menú y arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por MANZANA y la fruta MANDARINA no se encuentra en cosecha, se solicita el cambio por BANANO, puesto que esta se encuentra disponible en a calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta MANZANA se entrega para consumo el día martes 3 de junio y la fruta BANANO se entrega el día jueves 5 de junio de 2025 como se evidencia en la imagen anterior. Esta solicitud aplica para la sede C.E.R EL PAULON

Según la novedad generada por el paro de motociclista el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa C.E.R EL PAULON se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.12** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.13** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.14** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.10** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 7 MARTES 3	MENÚ No. 10 MIERCOLES 4	MENÚ No. 12 JUEVES 5	MENÚ No. 13 VIERNES 6
BEBIDA CON LECHE	FESTIVO	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		-	PECHUGA AL PIMENTON	-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA
CEREAL ACOMPAÑANTE		PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA
FRUTA		MANZANA	-	BANANO	-
AGUA		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de Intercambio y arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por BANANO, puesto que esta se encuentra disponible en a calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta BANANO se entrega el día jueves 5 de junio de 2025 como se evidencia en la imagen anterior. Esta solicitud aplica para la sede I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B

33552

De igual forma, basados en las novedades presentadas por el paro nacional los dias 28 y 29 de mayo donde se presentaron preparaciones parciales y no realización de clase, se solicita Arrastre de menú No.7 y menú No.10 de la semana No.18 y se entrega en el siguiente orden, se entrega el **menú No.7** para el dia martes 3 de junio, **menú No.10** para el dia miércoles 4 de junio, **menú No.12** para el dia jueves 5 de junio, el **menú No.13** para el dia viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración Preparada en Sitio Complemento JM/JT I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B

- **Modalidad Ración Industrializada**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025)					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 7 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
LÁCTEOS	FESTIVO	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL		GRANOLA CON COCO Y PASAS	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANGO	BANANO	
AZÚCARES Y DULCES					BOCADILLO DE GUAYABA

- **Solicitud de Intercambio y arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por MANGO, puesto que esta se encuentra disponible en a calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta MANGO se entrega para consumo el día miércoles 4 de junio de 2025, como se evidencia en la imagen anterior.

De igual forma, basados en las novedades presentadas por el paro nacional los dias 28 y 29 de mayo donde se presentaron entregas parciales, se solicita Arrastre de menú No.7 de la semana No.18 y se entrega en el siguiente orden, se entrega el **menú No.7** para el dia martes 3 de junio, **menú No.12** para el dia miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el dia jueves 5 junio, el **menú No.15** para el dia viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración Industrializada

Asi mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

33553

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 30 de mayo de 2025, 10:25
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, n.d.paolasepulveda@gmail.com, Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga 30 de Mayo de 2025

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

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

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas se programa los menús para la ejecución de la semana No.19.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A					
COMPONENTES	**LUNES 2**	**MENÚ No. 8 MARTES 3**	**MENÚ No. 10 MIERCOLES 4**	**MENÚ No. 13 JUEVES 5**	**MENÚ No. 12 VIERNES 6**
ALIMENTO PROTEÍCO	**FESTIVO**	CARNE DE RES DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO LENTEJAS GUISADAS	ESTOFADO DE POLLO
CEREALES		ARROZ CON VERDURAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	MACARRONES EN SALSA
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PURE DE PAPA	PAPA A LA FRANCESA	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA EN CASQUITOS
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA CON PIÑA
BEBIDA		JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN EL CEREAL
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para las sedes I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.8 y menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.8** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.10** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13**

para el día jueves 5 de junio, el **menú No.12** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo. 33554

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I. E ORIENTE MIRAFLORES SEDE C					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 10 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	CARNES DE RES EN CUADROS
				LENTEJAS GUISADAS	FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.10** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.12** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.15** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE E**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) - I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE E					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MENÚ No. 13 MIERCOLES 4	MENÚ No. 14 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de cambio de pulpa de fruta.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, a fin de realizar agotamiento de alimentos que se encuentran en las sedes educativas, se solicita el cambio de pulpa de fruta para los menús No.14 (mango) y menú No.15 (limón) se cambie por Banano y Piña respectivamente esto para la sede I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C, como se presenta en la imagen anterior.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. LOS COLORADOS**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) - I.E. LOS COLORADOS -					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 10 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 14 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO

33555

ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de cambio de pulpa de fruta y arrastre de menú

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, a fin de realizar agotamiento de alimentos que se encuentran en las sedes educativas, se solicita el cambio de pulpa de fruta para los menús No.14 (mango) y menú No.15 (limón) se cambie por Banano y Piña respectivamente esto para la sede I.E. LOS COLORADOS como se presenta en la imagen anterior.

Según la novedad generada por el paro de motociclistas el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. LOS COLORADOS se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.10** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.12** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.14** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO -I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO - I.E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 9 MARTES 3	MENÚ No. 8 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 10 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	PECHUGA ASADAEN CUADROS	CARNE DE RES DESMECHADA	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
		LENTEJAS GUISADAS		LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú

Según la novedad generada por el paro de motociclistas el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO -I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.8 No.9 y No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.9** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.8** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.12** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 14 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	NO CLASE	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		MACARRONES EN SALSA		ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA EN CASQUITOS		PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PIÑA		ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE MORA		JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA		AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades reportadas de no clase el día 4 de junio de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B se solicita para la ejecución de la semana No.19. se entrega el **menú No.12** para el día

martes 3 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.14** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) C.E.R EL PAULON					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MENÚ No. 13 MIERCOLES 4	MENÚ No. 14 JUEVES 5	MENÚ No. 10 VIERNES 6
BEBIDA CON LECHE	FESTIVO	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA	-	PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE		AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE TRIGO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA	-	BANANO	-
AGUA		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de Intercambio de fruta de menú y arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por MANZANA y la fruta MANDARINA no se encuentra en cosecha, se solicita el cambio por BANANO, puesto que esta se encuentra disponible en a calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta MANZANA se entrega para consumo el día martes 3 de junio y la fruta BANANO se entrega el día jueves 5 de junio de 2025 como se evidencia en la imagen anterior. Esta solicitud aplica para la sede C.E.R EL PAULON

Según la novedad generada por el paro de motociclistas el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa C.E.R EL PAULON se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.12** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.13** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.14** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.10** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 7 MARTES 3	MENÚ No. 10 MIERCOLES 4	MENÚ No. 12 JUEVES 5	MENÚ No. 13 VIERNES 6
BEBIDA CON LECHE	FESTIVO	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		-	PECHUGA AL PIMENTON	-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA
CEREAL ACOMPAÑANTE		PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA
FRUTA		MANZANA	-	BANANO	-
AGUA		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de Intercambio y arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por BANANO, puesto que esta se encuentra disponible en la calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta BANANO se entrega el día jueves 5 de junio de 2025 como se evidencia en la imagen anterior. Esta solicitud aplica para la sede I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B

De igual forma, basados en las novedades presentadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo donde se presentaron preparaciones parciales y no realización de clase, se solicita Arrastre de menú No.7 y menú No.10 de la semana No.18 y se entrega en el siguiente orden, se entrega el **menú No.7** para el día martes 3 de junio, **menú No.10** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.12** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.13** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración Preparada en Sitio Complemento JM/JT I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B

- **Modalidad Ración Industrializada**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025)					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 7 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
LÁCTEOS	FESTIVO	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL		GRANOLA CON COCO Y PASAS	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANGO	BANANO	
AZÚCARES Y DULCES					BOCADILLO DE GUAYABA

- **Solicitud de Intercambio y arrastre de menú.**

33557

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por MANGO, puesto que esta se encuentra disponible en la calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta MANGO se entrega para consumo el día miércoles 4 de junio de 2025, como se evidencia en la imagen anterior.

De igual forma, basados en las novedades presentadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo donde se presentaron entregas parciales, se solicita Arrastre de menú No.7 de la semana No.18 y se entrega en el siguiente orden, se entrega el **menú No.7** para el día martes 3 de junio, **menú No.12** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 junio, el **menú No.15** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración Industrializada

Así mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot
Proyectó: Paola Carolina Sepulveda .- Nutricionista

Ajuste Ciclo de menús, RPS y RI semana 19 (03 AL 06 JUNIO 2025).pdf
345K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 3 de junio de 2025, 6:00
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 4 de Junio 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: Respuesta a solicitud de ciclos a atender, semana 19 de ejecución para la modalidad Ración RPS Almuerzo, complemento JM/JT y Ración Industrializada que corresponde del 3 al 6 de junio 2025.

Atendiendo su solicitud del día 30 de mayo en la cual solicita aprobación de arrastres e intercambios para las modalidades de RPS Almuerzo, complemento JM/JT y modalidad Ración Industrializada

Desde el componente nutricional se corrobora la entrega de todos los componentes de las modalidades RPS – Almuerzo y Complemento JM/JT y Ración Industrializada. A su vez se confirma cada menú de la semana 19 de ejecución, se confirman las frecuencias establecidas y se verifica que no se genera afectación del aporte nutricional al realizar los arrastres relacionadas por los días de NO CLASE de manera diferencial en las I.E. y los intercambios relacionados en cada modalidad de acuerdo a las novedades descritas en su solicitud.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** de los menús de las modalidades RPS Almuerzo y Complemento JM/JT y Ración Industrializada para ofrecerse en la Semana 19 de ejecución que corresponde del 3 al 6 de Junio de 2025.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, los menús aprobados quedan de la siguiente manera.

RACION INDUSTRIALIZADA

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025)					
COMPONENTES	**LUNES 2**	**MENÚ No. 7 MARTES 3**	**MENÚ No. 12 MIÉRCOLES 4**	**MENÚ No. 13 JUEVES 5**	**MENÚ No. 15 VIERNES 6**
LÁCTEOS	**FESTIVO**	**YOGURT**	**AVENA UAT - (UHT)**	**LECHE UAT (UHT)**	**AVENA UAT - (UHT)**
DERIVADO DE CEREAL		**GRANOLA CON COCO Y PASAS**	**MUFFIN SABOR A VAINILLA**	**PONQUÉ CUBIERTO DE CHOCOLATE**	**GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE**
FRUTA		**MANZANA COMÚN**	**MANGO**	**BANANO**	
AZÚCARES Y DULCES					**BOCADILLO DE GUAYABA**

COMPLEMENTO JM/JT

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPÚBLICA DE COLOMBIA SEDE B					
COMPONENTES	**LUNES 2**	**MENÚ No. 7 MARTES 3**	**MENÚ No. 10 MIÉRCOLES 4**	**MENÚ No. 12 JUEVES 5**	**MENÚ No. 13 VIERNES 6**
BEBIDA CON LECHE	**FESTIVO**	**AVENA FRIA CON LECHE**	**JUGO DE GUAYABA CON LECHE**	**CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA**	**JUGO DE TOMATE DE ÁRBOL CON LECHE**
ALIMENTO PROTEICO		**-**	**PECHUGA AL PIMENTÓN**	**-**	**PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA**
CEREAL ACOMPAÑANTE		**PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO**	**TORTILLA DE HARINA DE TRIGO**	**AREPA DE MAIZ CON QUESO**	**YUCA FRITA**
FRUTA		**MANZANA**	**-**	**BANANO**	**-**
AGUA		**200 ML**	**200 ML**	**200 ML**	**200 ML**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) C.E.R EL PAULON					
COMPONENTES	**LUNES 2**	**MENÚ No. 12 MARTES 3**	**MENÚ No. 13 MIERCOLES 4**	**MENÚ No. 14 JUEVES 5**	**MENÚ No. 10 VIERNES 6**
BEBIDA CON LECHE	**FESTIVO**	**CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA**	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE**	**CASPIROLETA DE GALLETA**	**JUGO DE GUAYABA CON LECHE**
ALIMENTO PROTEÍCO		**-**	**PECHUGA A LA PLANCHA**	**-**	**PECHUGA AL PIMENTON**

			EN SALSA DE PIÑA		
CEREAL ACOMPAÑANTE		AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE TRIGO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA	-	BANANO	-
AGUA		200 ML	200 ML	200 ML	

RPS - ALMUERZO

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 8 MARTES 3	MENÚ No. 10 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 12 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE RES DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO	ESTOFADO DE POLLO
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ CON VERDURAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	MACARRONES EN SALSA
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PURE DE PAPA	PAPA A LA FRANCESA	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA EN CASQUITOS
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA CON PIÑA
BEBIDA		JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN EL CEREAL
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I. E ORIENTE MIRAFLORES SEDE C					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 10 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIÉRCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEICO	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	CARNES DE RES EN CUADROS
				LENTEJAS GUISADAS	FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO

TUBÉRCULO-RAÍZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025)
I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE E

COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MENÚ No. 13 MIÉRCOLES 4	MENÚ No. 14 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEICO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ BLANCO
TUBÉRCULO-RAÍZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA EN CASQUITOS	PURÉ DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025)
I.E. LOS COLORADOS

33561

COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 10 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIÉRCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 14 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEICO	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO - I.E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 9 MARTES 3	MENÚ No. 8 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 10 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	PECHUGA ASADAEN CUADROS	CARNE DE RES DESMECHADA	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
		LENTEJAS GUISADAS		LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

33562

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B					
COMPONENTES	**LUNES 2**	**MENÚ No. 12 MARTES 3**	**MIERCOLES 4**	**MENÚ No. 13 JUEVES 5**	**MENÚ No. 14 VIERNES 6**
ALIMENTO PROTEÍCO	**FESTIVO**	**ESTOFADO DE POLLO**	**NO CLASE**	**TORTILLA DE HUEVO**	**PECHUGA GRATINADA**
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		**MACARRONES EN SALSA**		**ARROZ BLANCO**	**ARROZ AL PIMENTON**
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		**PAPA EN CASQUITOS**		**PURE DE PAPA CON QUESO**	**MADURO ACARAMELADO**
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		**ENSALADA CON PIÑA**		**ENSALADA TRICOLOR**	**PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)**
BEBIDA		**JUGO DE MORA**		**JUGO DE LULO**	**JUGO DE MANGO CON LECHE**
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		**INCLUIDO EN EL CEREAL**		**INCLUIDO EN EL RPT**	**INCLUIDA EN LA BEBIDA**
AGUA		**AGUA**		**AGUA**	**AGUA**

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: viernes, 30 de mayo de 2025 11:41
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga

33563

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: vie, 30 may 2025 a la(s) 10:25 a.m.
Subject: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Bucaramanga 30 de Mayo de 2025

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

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

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 19 (03 al 06 de junio de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas se programa los menús para la ejecución de la semana No.19.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 8 MARTES 3	MENÚ No. 10 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 12 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE RES DESMECHADA	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	TORTILLA DE HUEVO LENTEJAS GUISADAS	ESTOFADO DE POLLO
CEREALES		ARROZ CON VERDURAS	ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	MACARRONES EN SALSA
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PURE DE PAPA	PAPA A LA FRANCESA	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA EN CASQUITOS
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA CON PIÑA

BEBIDA		JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE MORA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN EL CEREAL
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para las sedes I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPOHERMOSO SEDE A Y C - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS - I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.8 y menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.8** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.10** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.12** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I. E ORIENTE MIRAFLORES SEDE C					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 10 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	CARNES DE RES EN CUADROS
				LENTEJAS GUISADAS	FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	LIMONADA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.10** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.12** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.15** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Almuerzo.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE E**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) - I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE E					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MENÚ No. 13 MIERCOLES 4	MENÚ No. 14 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES		MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
BEBIDA		JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de cambio de pulpa de fruta.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, a fin de realizar agotamiento de alimentos que se encuentran en las sedes educativas, se solicita el cambio de pulpa de fruta para los menús No.14 (mango) y menú No.15 (limón) se cambie por Banano y Piña respectivamente esto para la sede I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C, como se presenta en la imagen anterior.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. LOS COLORADOS**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) - I.E. LOS COLORADOS -

33565

COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 10 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 14 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de cambio de pulpa de fruta y arrastre de menú

Teniendo en cuenta las novedades generadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo de 2025, a fin de realizar agotamiento de alimentos que se encuentran en las sedes educativas, se solicita el cambio de pulpa de fruta para los menús No.14 (mango) y menú No.15 (limón) se cambie por Banano y Piña respectivamente esto para la sede I.E. LOS COLORADOS como se presenta en la imagen anterior.

Según la novedad generada por el paro de motociclistas el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. LOS COLORADOS se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.10** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.12** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.14** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO -I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO - I.E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 9 MARTES 3	MENÚ No. 8 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 10 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	PECHUGA ASADAEN CUADROS	CARNE DE RES DESMECHADA	TORTILLA DE HUEVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
		LENTEJAS GUISADAS		LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		ARROZ BLANCO	ARROZ CON VERDURAS	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PURE DE PAPA	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE PIÑA EN AGUA	JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú

Según la novedad generada por el paro de motociclistas el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO -I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.8 No.9 y No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.9** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.8** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.12** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 14 VIERNES 6
ALIMENTO PROTEÍCO	FESTIVO	ESTOFADO DE POLLO	NO CLASE	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA
				LENTEJAS GUISADAS	
CEREALES		MACARRONES EN SALSA		ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		PAPA EN CASQUITOS		PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO

ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA CON PIÑA		ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)
BEBIDA		JUGO DE MORA		JUGO DE LULO	JUGO DE MANGO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA		AGUA		AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades reportadas de no clase el día 4 de junio de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B se solicita para la ejecución de la semana No.19. se entrega el **menú No.12** para el día martes 3 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.14** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) C.E.R EL PAULON					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 12 MARTES 3	MENÚ No. 13 MIERCOLES 4	MENÚ No. 14 JUEVES 5	MENÚ No. 10 VIERNES 6
BEBIDA CON LECHE	FESTIVO	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE	CASPIROLETA DE GALLETA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA	-	PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE		AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA	AREPA DE TRIGO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA	-	BANANO	-
AGUA		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de Intercambio de fruta de menú y arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por MANZANA y la fruta MANDARINA no se encuentra en cosecha, se solicita el cambio por BANANO, puesto que esta se encuentra disponible en a calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta MANZANA se entrega para consumo el día martes 3 de junio y la fruta BANANO se entrega el día jueves 5 de junio de 2025 como se evidencia en la imagen anterior. Esta solicitud aplica para la sede C.E.R EL PAULON

Según la novedad generada por el paro de motociclistas el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa C.E.R EL PAULON se solicita para la ejecución de la semana No.19. arrastre de menú No.10 de la semana No.18, se entrega el **menú No.12** para el día martes 3 de junio, se entrega el **menú No.13** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.14** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.10** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025) I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B					
COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 7 MARTES 3	MENÚ No. 10 MIERCOLES 4	MENÚ No. 12 JUEVES 5	MENÚ No. 13 VIERNES 6
BEBIDA CON LECHE	FESTIVO	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO		-	PECHUGA AL PIMENTON	-	PECHUGA A LA PLANCHA EN SALSA DE PIÑA
CEREAL ACOMPAÑANTE		PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO	AREPA DE MAIZ CON QUESO	YUCA FRITA
FRUTA		MANZANA	-	BANANO	-
AGUA		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- **Solicitud de Intercambio y arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por BANANO, puesto que esta se encuentra disponible en la calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta BANANO se entrega el día jueves 5 de junio de 2025 como se evidencia en la imagen anterior. Esta solicitud aplica para la sede I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B

De igual forma, basados en las novedades presentadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo donde se presentaron preparaciones parciales y no realización de clase, se solicita Arrastre de menú No.7 y menú No.10 de la semana No.18 y se entrega en el siguiente orden, se entrega el **menú No.7** para el día martes 3 de junio, **menú No.10** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.12** para el día jueves 5 de junio, el **menú No.13** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración Preparada en Sitio Complemento JM/JT I.E. TECNOLÒGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C - I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE B

- **Modalidad Ración Industrializada**

SEMANA No. 19 (3 AL 6 JUNIO DE 2025)

33567

COMPONENTES	LUNES 2	MENÚ No. 7 MARTES 3	MENÚ No. 12 MIERCOLES 4	MENÚ No. 13 JUEVES 5	MENÚ No. 15 VIERNES 6
LÁCTEOS	FESTIVO	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL		GRANOLA CON COCO Y PASAS	MUFFIN SABOR A VAINILLA	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		MANZANA COMÚN	MANGO	BANANO	
AZÚCARES Y DULCES					BOCADILLO DE GUAYABA

- **Solicitud de Intercambio y arrastre de menú.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta PERA no da cumplimiento en el gramaje requerido, se solicita el intercambio por MANGO, puesto que esta se encuentra disponible en la calidad y cantidad requerida para ejecución del programa. La fruta MANGO se entrega para consumo el día miércoles 4 de junio de 2025, como se evidencia en la imagen anterior.

De igual forma, basados en las novedades presentadas por el paro nacional los días 28 y 29 de mayo donde se presentaron entregas parciales, se solicita Arrastre de menú No.7 de la semana No.18 y se entrega en el siguiente orden, se entrega el **menú No.7** para el día martes 3 de junio, **menú No.12** para el día miércoles 4 de junio, **menú No.13** para el día jueves 5 junio, el **menú No.15** para el día viernes 6 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas con modalidad de atención Ración Industrializada

Así mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot
Proyectó: Paola Carolina Sepulveda .- Nutricionista

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente

33568

Bucaramanga 4 junio de 2025

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

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

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 20 (9 al 13 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

Cordial saludo;
Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 20 (09 al 13 de junio de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas se programa los menús para la ejecución de la semana No.20.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo:**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) C.E.R LA MALAÑA SEDE B - I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPO HERMOSO A -C - I.E. COTE URIBE - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 Y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B -					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**MENÚ No.20 VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC / LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOLES GUISADOS	CARNE DE RES EN CUBOS
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de intercambio.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta FRESA no cuenta con las cantidades solicitadas para el despacho según orden de compra, se solicita el intercambio por MORA, puesto que esta se encuentra disponible en a calidad y cantidad requerida.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. LOS COLORADOS**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. LOS COLORADOS					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 15 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CARNES DE RES EN CUADROS / FRIJOLES GUISADOS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOLES GUISADOS	NO CLASE
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. LOS COLORADOS se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.15** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. LOS COLORADOS

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B					
COMPONENTES	**MENÚ No. 15 VIERNES 6**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**MENÚ No.20 VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNES DE RES EN CUADROS	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN CUBOS
	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 6 de junio de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, se entrega el **menú No.15** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.20** para el día vieres 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 12 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	**NO CLASE**
				FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	MACARRONES EN SALSA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	PAPA EN CASQUITOS	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.12 de la semana No.19, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.12** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I -					
COMPONENTES	**MENÚ No. 12 LUNES 9**	**MENÚ No. 16 MARTES 10**	**MENÚ No. 17 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 18 JUEVES 12**	**MENÚ No. 19 VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
CEREALES	MACARRONES EN SALSA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	PAPA EN CASQUITOS	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.12 de la semana No.19, se entrega el **menú No.12** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.16** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.17** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.18** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.19** para el día vieres 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 13 de junio de 2025, se solicita la entrega de menús para la sede educativa I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E					
COMPONENTES	**LUNES 9**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	NO CLASE	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES		ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	

Entrega de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 9 y 13 de junio de 2025, se solicita la entrega de menús para la sede educativa I I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E, se entrega, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT: C.E.R EL PAULON**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 JUNIO DE 2025) C.E. R EL PAULON					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**MENÚ No. 15 VIERNES 6**
BEBIDA CON LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO	-	PORCION DE QUESO	-	CARNE EN CUADRITOS GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

33591

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el dia 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa: C.E.R. EL PAULON se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.15** para el día vieres 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas: C.E.R. EL PAULON

Así mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

33572

www.neofrut.com, servicioalcliente@neofrut.com
NEO FRUT S.A.S
NIT. 890.212.249-6
Central de Abastos
Bucaramanga, Colombia.
Bodega 12, Módulo 25.
PBX: (+57) 7 6762740 / 6769027

Bucaramanga, 4 de junio de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Ciudad

Asunto: Cambio sabor Pulpa de Fruta complemento Ración Preparada en Sitio - Programa de Alimentación Escolar (PAE).

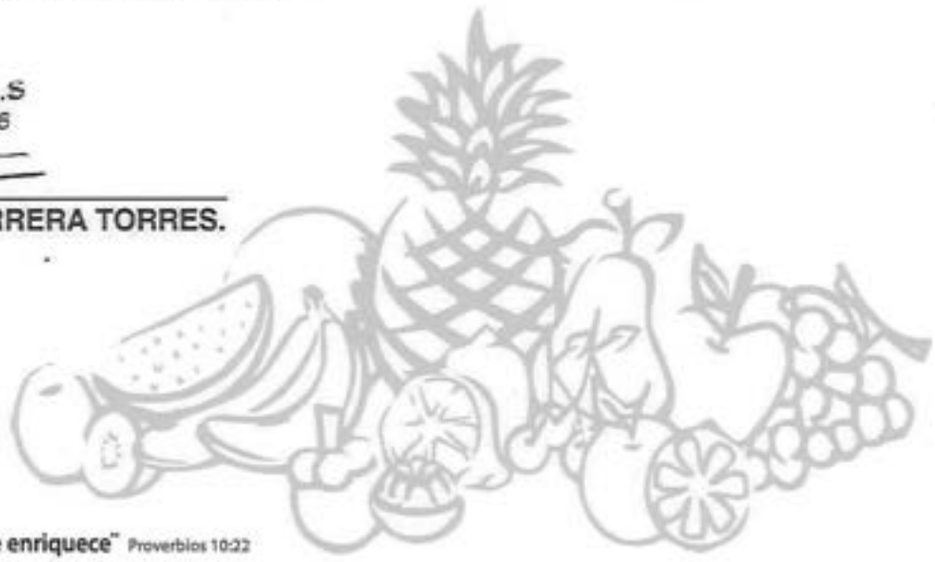
Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente no contamos con stock de pulpa de Fresa en las cantidades y gramajes solicitados, por lo tanto, nos es imposible poder atender su solicitud, sugerimos cambiar el por Pulpa de Mora ya que contamos con suficiente inventario de este producto actualmente, adicionalmente cumple con todas las condiciones técnicas solicitadas para el Programa de Alimentación Escolar del municipio de Bucaramanga y se encuentran disponibles para despachar de acuerdo a su solicitud.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Neo Frut S.A.S
NIT. 890.212.249-6

LUIS ARMANDO BARRERA TORRES.
Gerente General



Un Nuevo fruto!
"La bendición de Dios es la que enriquece" Proverbios 10:22

33573

Bucaramanga, 3 de junio de 2025

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

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

Asunto: Intercambio semana 19 (3 al 6 de junio de 2025) para la modalidad Ración Industrializada

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar el intercambio de Fruta PERA que se encuentra programada para consumo en la semana No.19 el día miércoles 4 de junio de 2025, se solicita el intercambio por la fruta MANDARINA que se encuentra dentro de la lista de intercambio.

Motivo: El intercambio se solicita debido a que el proveedor manifiesta que la fruta PERA que se encuentra a disposición no cumple con el peso requerido para el suministro del menú

- **Menú Ración Industrializada**

MENÚ No. 12 Miércoles 4	MENÚ No. 12 Miércoles 4
AVENA UAT - (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
MUFFIN SABOR A VAINILLA	MUFFIN SABOR A VAINILLA
PERA	MANDARINA

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

Susana Clavijo C

SUSANA CLAVIJO CASTRO
R.L. SUPLENTE NUTRIPAE 25
NIT 9 0 1900655-4
E-mail: nutripae25@gmail.com
Proyecta: Paola Carolina Sepúlveda - Nutricionista.

33574

ASOPRODER
Asociación de Productores de Santander

Bucaramanga, 3 de junio de 2025

Señores:
U. T. NUTRIPAE 25
Bucaramanga

Asunto: Cambio fruta complemento Ración Industrializada Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente que la fruta PERA (120 gr) que fue solicitada por ustedes para entregar el día 3 de junio no cumple con los estándares de calidad exigidos para el Programa de Alimentación Escolar, por lo que solicito si es posible hacer el cambio de la fruta PERA (120 gr) por MANDARINA (120 gr), adicionalmente manifestamos que no contamos con la cantidad de inventario de PERA fruta solicitada para entregar el día 4 de junio, en su defecto lo podemos ofrecer MANDARINA (157 gr) fruta que nuevamente se encuentra en cosecha.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,

YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR
CC: 63.533.083
Calle 90 No 56 – 41
Asoproder1@gmail.com

33595

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Intercambio semana 19 (3 al 6 de junio de 2025) para la modalidad Ración Industrializada

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 3 de junio de 2025, 14:20
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, n.d.paolasepulveda@gmail.com, Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 3 de junio de 2025

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

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

Asunto: Intercambio semana 19 (3 al 6 de junio de 2025) para la modalidad Ración Industrializada

Cordial saludo;

Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar el intercambio de Fruta PERA que se encuentra programada para consumo en la semana No.19 el día miércoles 4 de junio de 2025, se solicita el intercambio por la fruta MANDARINA que se encuentra dentro de la lista de intercambio.

–

Motivo: El intercambio se solicita debido a que el proveedor manifiesta que la fruta PERA que se encuentra a disposición no cumple con el peso requerido para el suministro del menú

- **Menú Ración Industrializada**

MENÚ No. 12 Miércoles 4	**MENÚ No. 12 Miércoles 4**
AVENA UAT - (UHT)	AVENA UAT - (UHT)
MUFFIN SABOR A VAINILLA	MUFFIN SABOR A VAINILLA
PERA	MANDARINA

Al realizar estos cambios con el producto se continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención;

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

Proyecto: Paola Carolina

33576



---

2 adjuntos

Intercambio RI Semana 15 (5 AL 9 de mayo 2025).pdf
181K

SOLICITUD DE INTERCAMBIO FRUTA RI SEMANA 19.pdf
113K

33597

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

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

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 20 (9 al 13 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

Cordial saludo;
Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 20 (09 al 13 de junio de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas se programa los menús para la ejecución de la semana No.20.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo:**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) C.E.R LA MALAÑA SEDE B - I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPO HERMOSO A -C - I.E. COTE URIBE - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 Y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B -					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**MENÚ No.20 VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS FRIJOLES GUISADOS	CARNE DE RES EN CUBOS
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de intercambio.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta FRESA no cuenta con las cantidades solicitadas para el despacho según orden de compra, se solicita el intercambio por MORA, puesto que esta se encuentra disponible en la calidad y cantidad requerida.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. LOS COLORADOS**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. LOS COLORADOS					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 15 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CARNES DE RES EN CUADROS FRIJOLES GUISADOS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS FRIJOLES GUISADOS	NO CLASE
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. LOS COLORADOS se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.15** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. LOS COLORADOS

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B					
COMPONENTES	**MENÚ No. 15 VIERNES 6**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**MENÚ No.20 VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNES DE RES EN CUADROS	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN CUBOS
	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 6 de junio de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, se entrega el **menú No.15** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.20** para el día viernes 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 12 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	**NO CLASE**
				FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	MACARRONES EN SALSA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	PAPA EN CASQUITOS	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.12 de la semana No.19, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.12** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I -					
COMPONENTES	**MENÚ No. 12 LUNES 9**	**MENÚ No. 16 MARTES 10**	**MENÚ No. 17 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 18 JUEVES 12**	**MENÚ No. 19 VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS
			LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS

CEREALES	MACARRONES EN SALSA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	PAPA EN CASQUITOS	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el dia 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.12 de la semana No.19, se entrega el **menú No.12** para el dia lunes 5 de junio, el **menú No.16** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.17** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.18** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.19** para el día vieres 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el dia 13 de junio de 2025, se solicita la entrega de menús para la sede educativa I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS, se entrega el menú **No.16** para el dia lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el dia miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E					
COMPONENTES	LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEICO	NO CLASE	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES		ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	

Entrega de menú.

33580

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clases el día 9 y 13 de junio de 2025, se solicita la entrega de menús para la sede educativa I I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E, se entrega, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT: C.E.R EL PAULON**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 JUNIO DE 2025) C.E. R EL PAULON					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	MENÚ No. 15 VIERNES 6
BEBIDA CON LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO	-	PORCION DE QUESO	-	CARNE EN CUADRITOS GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa: C.E.R. EL PAULON se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.15** para el día viernes 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas: C.E.R. EL PAULON

Así mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de

2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

33582

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 20 (9 al 13 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 4 de junio de 2025, 11:34
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, n.d.paolasepulveda@gmail.com, Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga 4 junio de 2025

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

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

Asunto: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 20 (9 al 13 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

Cordial saludo;
Por medio de la presente en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos detallar el ciclo de menús a atender como arrastres e intercambio presentados para la ejecución correspondiente a la semana 20 (09 al 13 de junio de 2025) en la modalidad ración preparada en sitio complemento JM/JT y Complemento Almuerzo y Ración Industrializada para las sedes educativas se programa los menús para la ejecución de la semana No.20.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo:**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) C.E.R LA MALAÑA SEDE B - I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPO HERMOSO A -C - I.E. COTE URIBE - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 Y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B -					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**MENÚ No.20 VIERNES 13**
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS FRIJOLES GUISADOS	CARNE DE RES EN CUBOS
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- **Solicitud de intercambio.**

Teniendo en cuenta lo manifestado por el proveedor donde nos indica que la fruta FRESA no cuenta con las cantidades solicitadas para el despacho según orden de compra, se solicita el intercambio por MORA, puesto que esta se encuentra disponible en la calidad y cantidad requerida.

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. LOS COLORADOS**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. LOS COLORADOS

33583

COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 15 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CARNES DE RES EN CUADROS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
		FRIJOLES GUISADOS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. LOS COLORADOS se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.15** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. LOS COLORADOS

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B					
COMPONENTES	MENÚ No. 15 VIERNES 6	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	MENÚ No.20 VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNES DE RES EN CUADROS	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN CUBOS
	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 6 de junio de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, se entrega el **menú No.15** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.20** para el día viernes 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 12 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
				FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	MACARRONES EN SALSA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	PAPA EN CASQUITOS	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	

LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.12 de la semana No.19, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.12** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I -					
COMPONENTES	MENÚ No. 12 LUNES 9	MENÚ No. 16 MARTES 10	MENÚ No. 17 MIERCOLES 11	MENÚ No. 18 JUEVES 12	MENÚ No. 19 VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS FRIJOLES GUISADOS
CEREALES	MACARRONES EN SALSA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	PAPA EN CASQUITOS	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.12 de la semana No.19, se entrega el **menú No.12** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.16** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.17** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.18** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.19** para el día vieres 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas: I. E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS FRIJOLES GUISADOS	NO CLASE
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 13 de junio de 2025, se solicita la entrega de menús para la sede educativa I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASÍS, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Adicionalmente se cancela el menú No.20 por cancelación de clase el día 13 de junio Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento Almuerzo: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E

COMPONENTES	LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	NO CLASE	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES		ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	

Entrega de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clases el día 9 y 13 de junio de 2025, se solicita la entrega de menús para la sede educativa I I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E, se entrega, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio y el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio. Como se presenta en la imagen anterior

- **Modalidad Preparado en Sitio Complemento JM/JT: C.E.R EL PAULON**

SEMANA No. 20 (9 AL 13 JUNIO DE 2025) C.E. R EL PAULON					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	MENÚ No. 15 VIERNES 6
BEBIDA CON LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MANGO CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO	-	PORCION DE QUESO	-	CARNE EN CUADRITOS GUISADA
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIEPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Solicitud de arrastre de menú.

Teniendo en cuenta las novedades generadas por la cancelación de clase el día 30 de mayo de 2025, se solicita arrastres de menús para la sede educativa: C.E.R. EL PAULON se solicita para la ejecución de la semana No.20. arrastre de menú No.15 de la semana No.19, se entrega el **menú No.16** para el día lunes 5 de junio, el **menú No.17** para el día martes 10 de junio, se entrega el **menú No.18** para el día miércoles 11 de junio, el **menú No.19** para el día jueves 12 de junio, y el **menú No.15** para el día viernes 13 de junio. Como se presenta en la imagen anterior aplicado para las sedes educativas: C.E.R. EL PAULON

Así mismo, se deja el compromiso de garantizar la calidad de los alimentos que se suministrarán para las preparaciones de las modalidades atendidas.

Lo anterior continúa garantizando los aportes nutricionales y porcentajes de adecuación establecidos en la minuta patrón de la Resolución 335

Atentamente;

--

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

33586

2 adjuntos

NEOFRUT 04062025.pdf
207K

Ajuste Ciclo de menús, RPS y RI semana 20 (9 al 13 JUNIO 2025).pdf
336K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 6 de junio de 2025, 9:44
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 5 de Junio 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: Respuesta a solicitud de ciclos a atender, semana 20 de ejecución para la modalidad Ración RPS Almuerzo y complemento JM/JT que corresponde del 9 al 13 de junio 2025.

Atendiendo su solicitud del día 4 de junio en la cual solicita aprobación de arrastre e intercambios para las modalidades de RPS Almuerzo y complemento JM/JT.

Desde el componente nutricional se corrobora la entrega de todos los componentes de las modalidades RPS – Almuerzo y Complemento JM/JT. A su vez se confirma cada menú de la semana 20 de ejecución, se confirman las frecuencias establecidas y se verifica que no se genera afectación del aporte nutricional al realizar los arrastres relacionados en cada modalidad de acuerdo a las novedades relacionadas por los días de NO CLASE de manera diferencial en las I.E.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** de los menús de las modalidades RPS Almuerzo y Complemento JM/JT para ofrecerse en la Semana 20 de ejecución que corresponde del 9 al 13 de Junio de 2025.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, los menús aprobados quedan de la siguiente manera.

MODALIDAD RPS - COMPLEMENTO JM/JT

C.E. R EL PAULON					
COMPONENTES	**MENÚ No. 16 LUNES 9**	**MENÚ No. 17 MARTES 10**	**MENÚ No. 18 MIERCOLES 11**	**MENÚ No. 19 JUEVES 12**	**MENÚ No. 15 VIERNES 6**
BEBIDA CON LECHE	**AVENA FRIA CON LECHE**	**CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA**	**JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE**	**JUGO DE GUAYABA CON LECHE**	**JUGO DE MANGO CON LECHE**
ALIMENTO PROTEÍCO	**HUEVO REVUELTO CON CEBOLLA Y QUESO**	**-**	**PORCION DE QUESO**	**-**	**CARNE EN CUADRITOS GUISADA**

CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE HARINA DE TRIGO AREQUIEPE Y QUESO	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	TORTILLA DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	ROSQUITAS DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	MANZANA	-	DURAZNO	
AGUA	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML

MODALIDAD RPS - ALMUERZO

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) C.E.R LA MALAÑA SEDE B - I.E. CAMACHO CARREÑO - I.E. CAMPO HERMOSO A -C - I.E. COTE URIBE - I.E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE A - I.E. LAS AMERICAS NIVEL 1 Y NIVEL 2 - I.E. POLITECNICO SEDE B -					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	MENÚ No.20 VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC / LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOLES GUISADOS	CARNE DE RES EN CUBOS
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. LOS COLORADOS					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 15 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CARNES DE RES EN CUADROS / FRIJOLES GUISADOS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOLES GUISADOS	NO CLASE
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ BLANCO	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	

TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	AREPA DE MAIZ CON QUESO	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE PIÑA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA			

I.E. FRANCISCO DE PAULA SEDE B					
COMPONENTES	MENÚ No. 15 VIERNES 6	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	MENÚ No.20 VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNES DE RES EN CUADROS	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	CARNE DE RES EN CUBOS
	FRIJOLES GUISADOS	LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	ARROZ CON MADURITO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ CON QUESO	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	PAPA GUISADA CON QUESO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	ENSALADA DE REPOLLO, CEBOLLA Y PEPINO
BEBIDA	LIMONADA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	JUGO DE PIÑA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	INCLUIDO EN LA PAPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO					
COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 12 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13

ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOLES GUISADOS	NO CLASE
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	MACARRONES EN SALSA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	PAPA EN CASQUITOS	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MORA	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025)
I.E. CLUB UNION SEDE B-C-D-E - I.E. RURAL VIJAGUAL SEDE A-B-C-D-E-G-I -

COMPONENTES	MENÚ No. 12 LUNES 9	MENÚ No. 16 MARTES 10	MENÚ No. 17 MIERCOLES 11	MENÚ No. 18 JUEVES 12	MENÚ No. 19 VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	ESTOFADO DE POLLO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC / LENTEJAS GUISADAS	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS / FRIJOLES GUISADOS
CEREALES	MACARRONES EN SALSA	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	PAPA EN CASQUITOS	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE
BEBIDA	JUGO DE MORA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025)
I.E. TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE A - I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS

33590

COMPONENTES	MENÚ No. 16 LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PEREJIL	ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	

SEMANA No. 20 (9 AL 13 DE JUNIO 2025) I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE C Y SEDE E					
COMPONENTES	LUNES 9	MENÚ No. 17 MARTES 10	MENÚ No. 18 MIERCOLES 11	MENÚ No. 19 JUEVES 12	VIERNES 13
ALIMENTO PROTEÍCO	NO CLASE	CERDO EN BISTEC	PECHUGA GUISADA EN CUADROS	HUEVOS REVUELTOS	NO CLASE
		LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES		ARROZ CON ZANAHORIA	ESPAGUETIS EN SALSA ROJA	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL		CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	TAJADAS DE MADURO	FRITA DE TRIGO	
ENSALADA O VERDURA CALIENTE		ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA DE CEBOLLA Y TOMATE	
BEBIDA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE LULO	JUGO DE TOMATE ARBOL	
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDA EN LA RTP	

AGUA		AGUA	AGUA	AGUA	

33591

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: miércoles, 4 de junio de 2025 14:13
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 20 (9 al 13 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

Adjunto arrastre enviado por el operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: mié, 4 jun 2025 a la(s) 11:34 a.m.
Subject: Ciclo de menús a atender, solicitud de arrastre e intercambio de la semana 20 (9 al 13 de junio de 2025) para la modalidad Ración Preparada en Sitio Almuerzo, Complemento JM/JT y Ración Industrializada
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Bucaramanga 4 junio de 2025

Doctora;

33592

INFORME No.6 JUNIO 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 JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION FINANCIERO No.26
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad.

ANEXO No.37

- ✓ Cuadro consolidado del anexo 13ª y matrícula del SIMAT.
- ✓ Trazabilidad de Correos electrónicos recibido por Cobertura PAE, semana por semana, con los respectivos cortes de matrícula y estrategia 13a del SIMAT.

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

33593

	CUADRO RELACIÓN FOCALIZACIONES RECIBIDAS DEL MES DE JUNIO DE 2025			
FECHA CORREO	DESCRIPCIÓN DEL CORREO	No. LOTE	FECHA DE ATENCIÓN	OBSERVACIONES
20/05/2025	ANEXO 13A	proc8687983	3 de Junio al 6 de Junio de 2025	Corte oficial semana 19
27/05/2025	DETALLADO	proc8697164	3 de Junio al 6 de Junio de 2025	Corte oficial semana 19
27/05/2025	ANEXO 13A	proc8697163	9 de Junio al 13 de Junio de 2025	Corte oficial semana 20
3/06/2025	DETALLADO	proc8704514	9 de Junio al 13 de Junio de 2025	Corte oficial semana 20

33594

Gmail

facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE mayo 20/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS Mayo 20 /2025

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 21 de mayo de 2025, 6:11
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 20 may 2025 a las 18:02
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE mayo 20/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS Mayo 20 /2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Cataña Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, DANY PASCUAL GÓMEZ SÁNCHEZ <dany.gomez@bucaramanga.edu.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 20 de mayo de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8687983) con fecha de corte de hoy, martes mayo 20 de 2025 a las 4:21 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8687982) con fecha de corte de hoy, martes mayo 20 de 2025 a las 4:28 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero

33595

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

---

2 adjuntos

proc8687982DETALLADO DE ALUMNOS20.05.2025.4.28PM.zip
7520K

proc8687983ANEXO13AMATRIC20.05.2025.4.46PM.zip
3741K

335596

Gmail

facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE mayo 27/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MAayo 27 2025

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 28 de mayo de 2025, 6:54
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 27 may 2025 a las 18:37
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE mayo 27/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MAayo 27 2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 27 de mayo de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8697163) con fecha de corte de hoy, martes mayo 27 de 2025 a las 5.57 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8697164) con fecha de corte de hoy, martes mayo 27 de 2025 a las 5:41 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

33597

---------- Forwarded message ---------
De: **Juan Esteban Guevara Rosero** <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>
Date: mar, 27 may 2025 a la(s) 6:01 p.m.
Subject: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE mayo 27/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MAayo 27 2025
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cc: Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Angelina Toloza Pabon <atolozap@bucaramanga.gov.co>, Jolman Leandro Chavarro Martinez <jlchavarrom@bucaramanga.gov.co>, Jose Luis Cuadros Cruz <jlcuadrosc@bucaramanga.gov.co>, IVAN JESUS OTERO <ijotero@bucaramanga.gov.co>, Jahir Gilberto Aparicio Barragan <jgapariciob@bucaramanga.gov.co>, Liseth Esther Valencia Galvan <lvalenciag@bucaramanga.gov.co>, Juan Carlos Junca Hernandez <jcjuncah@bucaramanga.gov.co>

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT **"ANEXO 13A CON MATRÍCULA"** (proc8697163) con fecha de corte de hoy, martes mayo 27 de 2025 a las 5.57 p.m. y **"DETALLADO DE ALUMNOS"** (proc8697164) con fecha de corte de hoy, martes mayo 27 de 2025 a las 5:41 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

JUAN ESTEBAN GUEVARA ROSERO
Profesional Universitario – Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Carrera 11 No. 34 – 52 Edificio Fase II Piso 3, Bucaramanga
Tel: 6076337000 Ext. 380
www.seb.gov.co

"La educación es el arma más poderosa para cambiar el mundo", Nelson Mandela.

Contribuyamos al cuidado y conservación del medio ambiente. Por favor no imprima si no es necesario.
"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

33598



---

2 adjuntos

proc8697164 Detallado de alumnos27.05.2025.541pm.zip
7540K

proc8697163Anexo13matriculamayo27de2025.5.57.zip
3748K

33599

Gmail facturacion pae <facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE junio 3 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS junio 3/2025

1 mensaje

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 3 de junio de 2025, 19:18
Para: facturacion.pae.bucaramanga@gmail.com

---------- Forwarded message ---------
De: **PAE Bucaramanga** <pae@bucaramanga.edu.co>
Date: mar, 3 jun 2025 a las 19:17
Subject: Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE junio 3 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS junio 3/2025
To: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, ngomezc@bucaramanga.gov.co <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, DANY PASCUAL GÓMEZ SÁNCHEZ <dany.gomez@bucaramanga.edu.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 03 de junio de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "**ANEXO 13A CON MATRÍCULA**" (proc8704516) con fecha de corte de hoy, martes junio 3 de 2025 a las 4:47 p.m. y "**DETALLADO DE ALUMNOS**" (proc8704514) con fecha de corte de hoy, martes junio 3 de 2025 a las 4:35 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Juna Esteban Guevara Rosero

32600

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

---

2 adjuntos

proc8704514DETALLADODEALUAMNOS03DEJUNIODE2025.4.35PM.zip
7542K

proc8704516ANEXO13ACONMATRICULA.3DEJUNIODE2025.4.47PM.zip
3750K