

ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

SECRETARÍA ADMINISTRATIVA

277

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA

901900717

CEDULA O NIT: _____

FECHA: AÑO: 2024 MES: 12 DIA: 27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

20401

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02.	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					VERSIÓN: 01	
INSTITUCION EDUCATIVA:			INEM A			AÑO 2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1						
2						
3	03	03-03-25	11	10 K		
4	03	04-03-25	12	9 K		
5	03	05-03-25	13	12 K		
6	03	06-03-25	14	13 K		
7	03	07-03-25	15	10 K		
8						
9						
10	03	10-03-25	16	12 K		
11	03	11-03-25	17	15 K		
12	03	12-03-25	18	9 K		
13	03	13-03-25	19	12 K		
14	03	14-03-25	20	13 K		
15						
16						
17	03	17-03-25	1	17 K		
18						
19	03	19-03-25	3	16 K		
20	03	20-03-25	2	18 K		
21	03	21-03-25	5	19 K		
22						
23						
24						
25	03	25-03-25	4	20 K		
26						
27	03	27-03-25	7	18 K		
28	03	28-03-25	8	14 K		
29						
30						
31	03	31-03-25	11	25 K		
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Cielo Rendón		CARGO:	manipulador	
VERIFICADO POR:		CAROLINA SANCHEZ		CARGO:	supervisor	

UT BGA
NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

Version 1
10/01/2015

MESES
Marzo

AÑO
2015

SEDE EDUCATIVA
JNEKI 6

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 5°C						CONGELACIÓN DE 0° A 18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	
1	2	4	2	4			-20	-14					
2	2	4	2	4			-18	-12					
3	2	4	2	4			-18	-14					
4	0	4	2	4			-20	-15					
5	2	4	2	4			-20	-12					
6													
7	2	4	0	4			-20	-16					
8	2	4	2	4			-18	-14					
9	2	4	2	4			-16	-12					
10	2	4	0	4			-20	-16					
11	2	4	2	4			-18	-12					
12													
13	2	4	0	4			-20	-12					
14	2	4	2	4			-20	-14					
15	2	4	0	4			-20	-16					
16	2	4	2	4			-18	-12					
17	2	4	0	4			-18	-12					
18													
19	2	4	2	4			-18	-12					
20	2	4	0	4			-18	-14					
21	2	4	2	4			-20	-12					
22													
23	2	4	2	4			-20	-12					
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

MESES DE EJECUCIÓN
Luz DARY ANAYA
Manipuladora

VERIFICADO POR
CAROLINA PUGO
SUPERVISORA

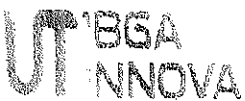
OTRAS NOTAS
1. Registrar en el formato (en números) la información según la temperatura marcada por el termómetro.
2. Los valores iniciales se registran al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor el estado de los equipos y presentar novedades con la temperatura de campo.
4. En la parte superior del formato se debe registrar la temperatura de congelación de 0°C a 18°C.
5. Los datos de temperatura se deben registrar en la columna correspondiente a cada día de trabajo y los datos de observaciones según el caso.

<div>UTBGA UT NNOVA</div>		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FCTA-01			
		RPS ALMUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JMWJ										Estado Vigente			
INSTITUCION EDUCATIVA		JNEM										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		B										MES		Año	
DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
03	11		78		4		79		83				12		10
04	12		71				75		86				12		10
05	13		62		4		71		80		70		10		10
06	14		79		5		70		81				11		10
07	15		73		4		74		83		77		12		10
10	16		77				72		84				14		10
11	17		74		10		71		80		77		13		10
12	18		73				70		85				12		10
13	19		71				70		83		81		10		10
14	20		73				72		81				12		10
17	1		72				73		80				10		10
18	2		71		4		75		84		80		14		10
19	3		74		4		74		83				12		10
20	4		70				77		80		85		10		10
21	5		71				76		81				10		10
2		FESTIVO													
25	8												12		10
26		NO HUBO CLASE													
27	9		71				74		82		88		14		10
28	7		73				77		80		70		10		12
31	11		77				74		83				12		12
Realizado por		LUZ DARY ANAYA										Verificado por:		CAROLINA SANCHEZ	
<p>PROCESO: La toma de temperatura se realizara al momento en el plato servido (al servir) introduciendo la punta del termómetro de manera directa y horizontalmente debidamente desinfectado para evitar el riesgo.</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica solo al medio lácteo (leche, crema, helado, etc.)</p> <p>*** Aplica para el cereal correspondiente donde se indica la temperatura (°C)</p> <p>**** Al momento de servir los alimentos se deben a temperaturas no mayor a 15°C</p> <p>***** El tiempo de conservación de los alimentos, helados, etc., no debe ser mayor a 4°C</p>															

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02.	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					VERSIÓN: 01	
INSTITUCION EDUCATIVA:		INEM SEDE 6				AÑO 2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1						
2						
3	03	03-03-25	11	1 K.		
4	03	04-03-25	12	1 K		
5	03	05-03-25	13	1 K		
6	03	06-03-25	14	1 K		
7	03	07-03-25	15	0.5 K		
8						
9						
10	03	10-03-25	16	0.7 K		
11	03	11-03-25	17	1 K		
12	03	12-03-25	18	0.5 K		
13	03	13-03-25	19	0.9 K		
14	03	14-03-25	20	0.8 K		
15						
16						
17	03	17-03-25	1	1 K		
18	03	18-03-25	2	0.7 K		
19	03	19-03-25	3	0.5 K		
20	03	20-03-25	4	0.8 K		
21	03	21-03-25	5	1. K		
22						
23						
24						
25	03	25-03-25	8	0.5 K		
26						
27	03	2 -03-25	9	0.5 K		
28	03	2 -03-25	7	0.8 K		
29						
30						
31	03	31-03-25	11	0.9 K		
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		LUZ DARY ANAYA		CARGO:	Monitoreadora	
VERIFICADO POR:		CAROLINA SANCHEZ		CARGO:	Supervisora	

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FPSBPS-01 VERSION: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BSA INNOVA		
INSTITUCION EDUCATIVA	<u>Escuela Jose Celestino Mutis</u>		MES <u>Marzo</u>
FECHA	SEMANA 1 <u>10 11 12 13 14</u>		SEMANA 2 <u>17 18 19 20 21</u>
ITEM	SEMANA 3 <u>24 25 26 27 28</u>		SEMANA 4 <u>31</u>
	SEMANA 5 <u>1 2 3 4 5</u>		SEMANA 6 <u>8 9 10 11 12</u>
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.			
Paredes / Puertas / Ventanas	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Utensilios / Menaje / Accesorios Plásticos	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Cubiertos / Cuchillos	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Mesones / Mesas / Sillas	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Equipos de medición de masa (balanza, báscula)	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Canecas de basura	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Baños y Vestier	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Canastillas y Estibas	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Pisos	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Traperos / Escoba / Recogedor	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
SEMANA 1			
Paredes / Puertas / Ventanas	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Refrigerador / Congelador	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Extractor	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Estanterías	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Lámparas / Ángulos	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Trampa de grasa	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
SEMANA 2			
Paredes / Puertas / Ventanas	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Refrigerador / Congelador	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Extractor	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Estanterías	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Lámparas / Ángulos	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Trampa de grasa	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
SEMANA 3			
Paredes / Puertas / Ventanas	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Refrigerador / Congelador	☒ ☒ ☒ ☒ ☒		☒ ☒ ☒ ☒ ☒
Extractor	☒ ☒		

20407



FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS
CONGELACION Y REFRIGERACION

Revisión: 10/01/2019

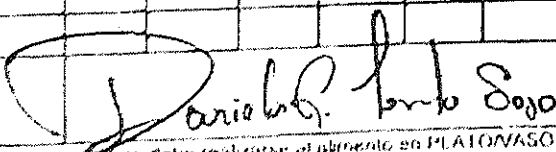
MESES: Marzo NOMBRE: Colegio Jose Celestino Mutis

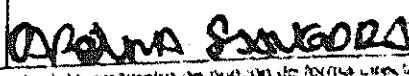
FECHA	REFRIGERACION DE 0° A 5° C						CONGELACION DE 0° A -18° C						OBSERVACIONES
	REFRIGERADOR		REFRIGERADOR		REFRIGERADOR		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
3	4°	3°					-15	-10	-10	-12			
4	3°	2°					-10	-12	-12	-13			
5	2°	4°					-14	-12	-13	-14			
6	4°	3°					-13	-10	-16	-15			
7	—	—					—	—	—	—			
10	4°	2°					-16	-16	-14	-17			
11	3°	1°					-17	-15	-16	-18			
12	4°	2°					-15	-16	-17	-14			
13	3°	2°					-12	-10	-18	-10			
14	4°	1°					-13	-12	-13	-12			
15	3°	2°					-10	-13	-14	-10			
16	2°	4°					-12	-14	-16	-15			
19	1°	4°					-15	-16	-10	-12			
20	3°	3°					-17	-17	-13	-14			
21	4°	2°					-16	-10	-16	-17			
22	—	—					—	—	—	—			
23	3°	1°					-15	-10	-13	-12			
24	2°	3°					-14	-13	-15	-10			
25	3°	1°					-16	-10	-10	-14			
26	2°	3°					-15	-13	-12	-13			
31	2	3					-18	-10	-16	-10			

MANEJO DE EQUIPO: Darida G. Lugo Soto VERIFICACIONES: AROUND STUDIOS
CARGO: Manipuladora Alim. CARGO: Supervisor

El presente formato es propiedad de la UT BGA INNOVA y se debe utilizar exclusivamente para el control de temperaturas de equipos de refrigeración y congelación. No se permite su uso para otros fines. La UT BGA INNOVA se reserva el derecho de modificarlo sin previo aviso. Fecha de actualización: 10/01/2019.

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FECHA DE			
		RPS ALMUERZO					RPS COMPLEMENTO JMJT					Ejecutor			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Código José Beltrán Muñoz										AÑO			
SEDE EDUCATIVA		MES										2025			
		Marzo													
DÍA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO*		CERPAI ACOMPAÑANTE		TEMPERATURA DE ALIMENTO CERPAI		LEGUMINOSAS O GRANOS**		VERDURA FRÍA O CALIENTE		HIGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3-3-25	11		82		3		85		60				14		13
4-3-25	12		90		.		87		72				14		14
5-3-25	13		85				90		75		69		13		15
6-3-25	14		94				92		78				15		13
7-3-25	-		-				-		-				-		-
10-3-25	16		93				85		72				13		14
11-3-25	15		90				91		70		62		10		11
12-3-25	17		89				84		78				9		12
13-3-25	19		87				93		70		60		12		15
14-3-25	20		91		2		92		64				15		14
17-3-25	1		80		.		88		61				10		10
18-3-25	2		84				90		63				12		13
19-3-25	3		88		3		86		74		84		11		14
20-3-25	4		96				87		80				14		15
21-3-25	5		94				93		75		78		13		12
25-3-25	7		81		4		90		79		84		16		12
26-3-25	8		87				84		72				13		15
27-3-25	9		89				86		64		82		12		14
28-3-25	10		80				80		72				10		13
31-3-25	11		85				85		77				12		11

Realizado por: 

Verificado por: 

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATONASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de porción de forma correcta (Termómetro de Ocasión de Interacción para cada alimento)

OBSERVACIONES:

- ** Aplica para el menú (excluyendo) donde se sirve el queso
- *** Aplica para el menú (excluyendo) donde se sirve leguminosa o grano
- El alimento refrigerado (sugo, ensaladas) se sirve a temperaturas no mayor a 15°C
- El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60°C

70409

UT INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FOGH 02	
					VERSIÓN 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UIT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA: Jose Beltramo Nolasco					AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	Marzo	03	11	10K		
2	Marzo	04	12	5K		
3	Marzo	05	13	8K	0.01L	
4	Marzo	06	14	9K		
5						
6	Marzo	10	16	10K		
7	Marzo	11	15	12K		
8	Marzo	12	18	8K	0.05L	
9	Marzo	13	19	7K		
10	Marzo	14	20	10K	0.01L	
11						
12	Marzo	17	1	6K		
13	Marzo	18	2	7K	0.02L	
14	Marzo	19	3	10K	0.01L	
15	Marzo	20	4	9K		
16	Marzo	21	5	10K		
17						
18	Marzo	25	7	7K		
19	Marzo	26	8	8K		
20	Marzo	27	9	10K	0.01L	
21	Marzo	28	10	9K	0.02L	
22						
23	Marzo	31	11	12K		
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR		Daniela Pantoja		CARGO	Manipuladora A.	
VERIFICADO POR		Cecilia Suarez		CARGO	Supervisor	

26410

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FPABP3-01 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		LA Juventud		MES: MARZO	
FECHA:		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		3-7		10-14	
		17-21		24-28	
		31			
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras/Huevos					
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos					
Licuadora / Estufas					
Mesones / Mesas / Sillas					
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)					
Canecas de basura					
Baños y Vestir					
Canastillas y Estúbas					
Pisos					
Trapero / Escoba / Recogedor					
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas					
Refrigerador / Congelador					
Extractor					
Estanterías					
Lámparas/Angios					
Trampa de grasa					
MENSUAL					
Techos					
PROGRAMA DE CONTROL DE RECOLECCION DE RESIDUOS					
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.					
ITEM					
SEMANA 1					
SEMANA 2					
SEMANA 3					
SEMANA 4					
SEMANA 5					
Residuos orgánicos aprovechables					
Residuos Aprovechables					
Residuos no aprovechables					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE DESAGÜE					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)					
ITEM					
SEMANA 1					
SEMANA 2					
SEMANA 3					
SEMANA 4					
SEMANA 5					
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)					
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÓN					
ITEM					
SEMANA 1					
SEMANA 2					
SEMANA 3					
SEMANA 4					
SEMANA 5					
Presencia física de plagas Vivas o muertas					
Excremento u orina señales de presencia de plagas					
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(sí) N(no)					
ITEM					
SEMANA 1					
SEMANA 2					
SEMANA 3					
SEMANA 4					
SEMANA 5					
OLOR					
COLOR					
SADOR					
Agua hervida					
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR:					
CARGO:					
VERIFICADO POR:					
CARGO:					

20411

UTBGA
NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

MES:MARZO

AÑO:2023

SEDE EDUCATIVA:LA JUVENTUD

Version 1
10/01/2023

DIA	REFRIGERACION DE 0° A 6°C						CONGELACION DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	5	6	6	5			-18	-17					
4	5	5	6	5			-17	-17					
5	6	6	5	6			-18	-18					
6	6	5	5	5			-17	-17					
7	6	5	5	5			-18	-17					
8													
9													
10	-6	5	6	5			-17	-17					
11	6	5	5	6			-17	-18					
12	5	6	5	5			-18	-17					
13	5	6	6	6			-17	-18					
14	5	6	6	5			-18	-17					
15													
16													
17	6	5	6	6			-17	-17					
18	-	-	-	-			-	-					
19	5	6	6	5			-18	-17					
20	5	5	6	6			-18	-16					
21	6	5	5	6			-17	-16					
22													
23													
24	-	-	-	-			-	-					
25	6	6	6	5			-18	-18					
26	6	5	5	6			-17	-18					
27	5	6	5	5			-17	-18					
28	5	5	6	5			-18	-18					
29													
30													
31	6	5	5	6			-17	-18					

REALIZADO POR:
CARGO:

Xiomara Pinzon
Manipuladora.

VERIFICADO POR:
CARGO:

Juan Lopez
Supervisor

Observaciones:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos
REFRIGERACION: +2°C A +4°C CONGELACION: -4°C A -18°C
EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

20012

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										F.C.T.A.G.S			
		RPS ALMUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JMIJT										Estrategia Vigencia			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		La Juventud										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA												MES		Marzo	
DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
3	11		67°						72°						72°
4	12						69°								65°
5	13		68°						70°						9°
6	14						65°								70°
7	15		69°				66°								10°
10	16		65°				68°								8°
11	17						69°								69°
12	18						65°								9°
13	19						66°								8°
14	20		68°						70°						72°
17	01		72°				69°								8°
19	02						68°								68°
20	04						70°								65°
21	03		74°				72°								7°
25	07						68°								10°
26	08		69°						72°						69°
27	09						67°								70°
28															
31	11		65°						71°						70°
Realizado por:		Xiomara Pinzon										Verificado por:		Jhoan Lopez	
PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)															
OBSERVACIONES:															
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso															
*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano															
!!! Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.															
!!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C															

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02.	
					VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		LA JUVENTUD.			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	Marzo	3	11	1000gr		
2	Marzo	4	12	0 gr		
3	Marzo	5	13	0 gr		
4	Marzo	6	14	0 gr		
5	Marzo	7	15	0 gr		
6	Marzo	10	16	1000gr		
7	Marzo	11	17	0 gr		
8	Marzo	12	18	0 gr		
9	Marzo	13	19	0 gr		
10	Marzo	14	20	0 gr		
11	Marzo	17	01	0 gr		
12	Marzo	19	02	0 gr		
13	Marzo	20	04	0 gr		
14	Marzo	21	03	1100gr		
15	Marzo	25	07	0gr		
16	Marzo	26	08	1000gr		
17	Marzo	27	09	0gr		
18	Marzo	28	05	0gr		
19	Marzo	31	17	1000gr		
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Xiomara Pinzon		CARGO:	Manipuladora	
VERIFICADO POR:		Joan Lopez		CARGO:	Supervisor	

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		La Libertad		MES: Mayo	
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		3a/7		10a/14	
		17a/21		24a/28	
		31			
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras/Huevos		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Licuada / Estufas		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Mesones / Mesas / Sillas		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Caneas de basura		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Baños y Vestier		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Canastillas y Estibas		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Pisos		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Trapero / Escoba / Recogedor		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Refrigerador / Congelador		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Extractor		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Estanterías		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Lamparas/ Angeles		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Trampa de grasa		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
MENSUAL					
Techos		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
Residuos organicos aprovechables		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Residuos Aprovechables		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Residuos no aprovechables		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÓN		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
Presencia física de plagas vivas o muertas		2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	
Excremento u otros señales de presencia de plagas		2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (dunox, mirana fecal, ruidos)		2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO					
MARKER SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N) Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN) (mal olor, turbid, mal sabor) Agua Hervida S(s) N(nro)					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
OLOR		2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	
COLOR		2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	
SABOR		2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	
Agua hervida		2 2 2 2 2 2 2 2		2 2 2 2 2 2 2 2	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: [Firma]					
CARGO: [Firma]					
VERIFICADO POR: [Firma]					
CARGO: [Firma]					

UTBGA
NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS REFRIGERANTES Y REFRIGERACIÓN

MESES: **Marzo** AÑO: **2005**

SEDE: **J E LA LIBERTAD**

DIA	REFRIGERACIÓN DE ALMACÉN		REFRIGERACIÓN DE ALMACÉN		REFRIGERACIÓN DE ALMACÉN		REFRIGERACIÓN DE ALMACÉN		REFRIGERACIÓN DE ALMACÉN		REFRIGERACIÓN DE ALMACÉN		OBSERVACIONES
	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA			
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

MANIPULADOR

Claydon Gelael

CARGO

Manipuladora

VENDEDOR

Adrián Salcedo

CARGO

Spensura

OTROS DATOS

1. Registrar los datos de temperatura de los equipos refrigerantes y refrigeración.

2. La información se ingresará al sistema de control de temperatura.

3. Informar al supervisor en caso de que se presenten anomalías con la temperatura de equipos.

4. El formato de control de temperatura de los equipos refrigerantes y refrigeración se ingresará al sistema de control de temperatura.

5. Los datos de temperatura de los equipos refrigerantes y refrigeración se ingresará al sistema de control de temperatura.

<div>UT'BGA INNOVA</div>		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										17/11/21			
		RPS ALMUERZO										Firma de la			
		RPS COMPLEMENTO JMI/JT										Firma de la			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		I.E. LA LIBERTAD										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		I.E. LA LIBERTAD										MES		MAYO	
DÍA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULO + DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
03-03-2025	11		75°C		14°C		70°C		66°C				14°C		15°C
04-03-2025	12		71°C		.		68°C		65°C				13°C		14°C
05-03-2025	13		70°C				72°C				72°C		15°C		13°C
06-03-2025	14		71°C				76°C		64°C				15°C		14°C
07-03-2025	15		73°C				75°C		70°C		75°C		14°C		15°C
10-03-2025	16		77°C				70°C		69°C				13°C		14°C
11-03-2025	17		79°C				68°C		66°C		78°C		15°C		15°C
12-03-2025	18		67°C				69°C		65°C				14°C		15°C
13-03-2025	19		70°C				71°C		68°C		72°C		13°C		13°C
14-03-2025			NO		140B0										
CLASE POR ACTIVIDAD DE DOCENTES															
17-03-2025	20		79°C		7		75°C		70°C				14°C		14°C
18-03-2025	NO		140B10		CLASE		70°C		70°C						
19-03-2025	3		78°C		6		80°C		64°C		82°C		15°C		15°C
20-03-2025	2		80°C		7		79°C		68°C				14°C		13°C
21-03-2025	5		69°C				82°C		67°C		78°C		13°C		14°C
25-03-2025	4		83°C				78°C		83°C				14°C		15°C
26-03-2025	7		80°C				85°C		78°C		82°C		15°C		14°C
27-03-2025	8		79°C				80°C		68°C				14°C		14°C
28-03-2025	9														
31-03-2025	11		79		8°C		81°C		77°C				12°C		10°C
Elaborado por:		LEONOR SALAZAR										Verificado por:		CAROLINA SANCHEZ	

OCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (momento debidamente desinfectado para cada alimento)

SERVACIONES:

- Se aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
- Se aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
- Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C
- Productos fermentados (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirven a temperatura mayor a 60°C

20418

LAP INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE DEMANDA DE ALIMENTOS - RAJON PREPARADA EN SITIO		CORRECCION 02	
				VERSION 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA MUNICIPIO DE BUCARAMANGA				AÑO 2025	
INSTITUCION EDUCATIVA		I.E LA LIBERTAD			
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDOS (Aceite) Lt
1	MARZO	03-03-2025	#11	35.000	2 Litro
2	MARZO	04-03-2025	#12	40.000	1 litro
3	MARZO	05-03-2025	#13	25.000	1 litro
4	MARZO	06-03-2025	#14	20.000	2 Litros
5	MARZO	07-03-2025	#15	25.000	3 Litros
6	MARZO	10-03-2025	#16	15.000	2 Litros
7	MARZO	11-03-2025	#17	25.000	3 Litros
8	MARZO	12-03-2025	#18	30.000	1 litro
9	MARZO	13-03-2025	#19	25.000	
10	MARZO	14-03-2025	#20	30.000	
11	MARZO	17-03-2025	#20	30.000	
12	MARZO	18-03-2025	#20	30.000	
13	MARZO	19-03-2025	#3	40.000	1 1/2 litros
14	MARZO	20-03-2025	#2	25.000	
15	MARZO	21-03-2025	#5	20.000	
16	MARZO	25-03-2025	#4	25.000	
17	MARZO	26-03-2025	#7	15.000	
18	MARZO	27-03-2025	#8	20.000	
19	MARZO	28-03-2025	#9	30.000	
20	MARZO	31-03-2025	#11	40.000	
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
REALIZADO POR:		LEONOR CALAZA R		CARGO:	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:		Cecilia Escobar		CARGO:	Supervisora

UT BGA
NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS
CORRELACION Y REGISTRO DE DATOS

Marzo

JUIS Carlos Galan Sarmiento

TEMPERATURA	TEMPERATURA DE LA ZONA						CORRELACION DE TEMPERATURAS						CORRELACION DE DATOS
	TEMPERATURA		TEMPERATURA		TEMPERATURA		TEMPERATURA		TEMPERATURA		TEMPERATURA		
	T1	T2	T3	T4	T5	T6	T1	T2	T3	T4	T5	T6	
1	-04	-03	-02	-01			-18	-16	-17	-15			
2	-03	-01	-01	-02			-17	-15	-16	-14			
3	-02	-03	-04	-03			-16	-14	-15	-14			
4	-01	-02	-03	-01			-15	-13	-16	-13			
5	-03	-01	-02	-01			-14	-13	-17	-15			
6	-04	-02	-03	-02			-17	-16	-16	-14			
7	-02	-01	-04	-03			-16	-15	-15	-13			
8	-03	-02	-02	-01			-15	-14	-17	-14			
9	-02	-01	-03	-02			-14	-13	-16	-15			
10	-01	-02	-02	-01			-17	-15	-17	-13			
11	-02	-01	-03	-02			-16	-14	-15	-14			
12	-03	-02	-02	-01			-15	-14	-16	-13			
13	-02	-01	-03	-02			-17	-16	-17	-15			
14	-03	-02	-02	-01			-16	-15	-17	-14			
15	-03	-02	-02	-01			-17	-15	-16	-14			
16	-02	-01	-03	-02			-16	-14	-17	-15			
17	-03	-02	-02	-01			-17	-15	-16	-14			
18	-02	-03	-01	-02			-15	-16	-14	-13			
19	-03	-02	-02	-01			-17	-15	-16	-14			
20													
21													
22													
23													
24													
25													

Nancy Tarazona G.

Carolina Soto

Manipuladora:

Supervisor

UT BSA
NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE PLATAFORMA

DES ALMUEZO

DES COMPLEMENTO JARTE

INSTITUCION ASESORADA

Luis Carlos Galán Sarmiento

ALTA

Mor20

NOMBRE DEL ASISTENTE

MPS

GRUPO DE ALIMENTOS

FECHA	MENÚ	ALIMENTO PROTEINICO		VERDURAS		GRASA		TEMPERATURA DE PLATAFORMA		TEMPERATURA DE PLATAFORMA		TEMPERATURA DE PLATAFORMA		TEMPERATURA DE PLATAFORMA	
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
08-03-75	11		89°C					71°C		74°C				4°C	15°C
09-03-75	12		87°C		11°C			70°C		72°C				3°C	14°C
10-03-75	13		88°C					72°C		70°C		75°C		2°C	13°C
11-03-75	14		86°C		3°C			78°C		69°C				3°C	14°C
12-03-75	15		90°C					79°C		71°C		80°C		2°C	15°C
13-03-75	16		89°C		2°C			77°C		68°C				3°C	14°C
14-03-75	17		80°C		3°C			76°C		69°C		79°C		4°C	15°C
15-03-75	18		85°C		4°C			74°C		70°C		78°C		3°C	14°C
16-03-75	19		87°C					79°C		67°C		76°C		4°C	15°C
17-03-75	20		81°C		3°C			70°C		69°C				3°C	14°C
18-03-75	01		89°C		4°C			78°C		75°C				3°C	15°C
19-03-75	02		79°C					72°C		70°C				4°C	14°C
20-03-75	03		80°C		2°C			81°C		76°C		79°C		3°C	15°C
21-03-75	04		82°C		2°C			77°C		77°C				4°C	14°C
22-03-75	05		81°C					75°C		70°C		78°C		3°C	15°C
23-03-75	07		89°C					79°C		71°C		78°C		2°C	14°C
24-03-75	08		88°C		4°C			78°C		75°C				3°C	15°C
25-03-75	09		80°C		3°C			77°C		70°C		69°C		4°C	14°C
26-03-75	10		86°C		2°C			76°C		71°C				3°C	15°C
27-03-75															
28-03-75															
29-03-75															
30-03-75															
31-03-75	11		88°C		4°C			75°C		70°C				6°C	10°C

Nancy Tarazona Guerrero

Verificado por

CAROLINA SANCHEZ

Este formato es de uso exclusivo de la Unidad de Alimentación y Nutrición de la Universidad de la Salle y no debe ser utilizado para otros fines. La información contenida en este formato es confidencial y no debe ser divulgada a terceros.

Elaborado por: _____

Revisado por: _____

Elaborado por: _____

Revisado por: _____

Elaborado por: _____

2022

UT TERRA INNOVA		ECONOMÍA, COMERCIO Y MONITOREO DE LA CALIDAD DE ALIMENTOS RÉGULO DE PANAMA EN 2013		FORMA 02		
		PROGRAMA DE AUTOMONITOREO DE ALIMENTOS DISTRIBUIDOS EN TIERRA INNOVA		VERSIÓN 01		
INSTITUCIÓN DE ORIGEN		Luis Carlos Galán Sarmiento			ANIO	2025
Nº	MES	FECHA	SERIE NO.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) l	
1	Marzo	03-03-2025	11	7000kg		
2	Marzo	04-03-2025	12	8000kg		
3	Marzo	05-03-2025	13	6000kg		
4	Marzo	06-03-2025	14	5000kg		
5	Marzo	07-03-2025	15	6000kg		
6	Marzo	10-03-2025	16	7000kg		
7	Marzo	11-03-2025	17	8000kg	1 litro	
8	Marzo	12-03-2025	18	6000kg	1 litro	
9	Marzo	13-03-2025	19	7000kg	1 litro	
10	Marzo	14-03-2025	20	8000kg		
11	Marzo	17-03-2025	01	6000kg	1 litro	
12	Marzo	18-03-2025	02	7000kg		
13	Marzo	19-03-2025	03	8000kg		
14	Marzo	20-03-2025	04	9000kg		
15	Marzo	21-03-2025	05	7000kg		
16	Marzo	25-03-2025	07	6000kg		
17	Marzo	26-03-2025	08	8000kg		
18	Marzo	27-03-2025	09	9000kg	1 litro	
19	Marzo	28-03-2025	10	7000kg	1 litro	
20	Marzo	31-03-2025	11	8000kg		
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR		Nancy Tarazona G.		CARTEL	Manipulada	
VERIFICADO POR		Cecilia Sarmiento		CARTEL	Supervision	



FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE
PLAN DE SANEAMIENTO
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FPSBPS-01
 VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Unión del Alor C

MES: Marzo

FECHA	SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5								
ITEM	3 al 7				10 al 14				17 al 21				24 al 28				31								
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO
 NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.

Frutas/Verduras/Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Licuada / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Canastrillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X				X					X				X								
Refrigerador / Congelador				X				X					X				X								
Extractor																									
Estanterías				X				X					X				X								
Lamparas/ Angeles				X				X					X				X								
Trampa de grasa																									

MENSUAL

Techos																									X
--------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS

Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en alifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)

ITEM	SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5								
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Vertimiento de agua caliente en alifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN	SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5								
ITEM	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Excremento u orina señales de presencia de plagas	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:
 MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
 Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(sí) N(no)

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Johano Rojas
 VERIFICADO POR: AROLINA SALGADO

CARGO: Manipulador
 CARGO: Supervisor

UTBGA NNOVA		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION										Versión 1 10/01/2023	
		MES		Año		2023							
		SECCION		Piso		C							
C.A.	REFRIGERACION DE N° 1						REFRIGERACION DE N° 2						OBSERVACIONES
	NEVIERA #1		NEVIERA #2		NEVIERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	
1	2	✓					-18	-12					
2	2	✓					-16	-12					
3	2	✓					-20	-12					
4	2	✓					-18	-14					
5	2	✓					-18	-12					
6													
7													
8	2	✓					-24	-12					
9	2	✓					-20	-14					
10	2	✓					-18	-12					
11	2	✓					-20	-14					
12	2	✓											
13													
14													
15	2	✓					-20	-12					
16													
17	2	✓					-18	-16					
18	2	✓					-20	-14					
19	2	✓					-20	-12					
20													
21													
22													
23	2	✓					-24	-12					
24	2	✓					-20	-16					
25	2	✓					-18	-14					
26	2	✓					-20	-10					
27													
28	2	✓					-18	-12					
29													
30													

Elaborado por: Karlos Corrao

Revisado por: Monsieur

Elaborado por: Carlos Soto

Revisado por: Superior

2025

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FCTA-01				
		RPS ALMUERZO										Versión 1				
		RPS COMPLEMENTO JMJT										Estado Vigente				
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Nuestra Señora del Pilar										AÑO		2025		
SEDE EDUCATIVA		C										MES		Abril		
DIA		MENÚ		GRUPO DE ALIMENTOS										JUGO EN AGUA O EN LECHE		
				ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPARANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***				VERDURA FRIA O CALIENTE
				X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	
3		11			78		4		79		83				12	10
4		12			71				75		80				10	10
5		13			62		4		71		86		77		12	10
6		14			79		4		70		83				10	10
7		15			73		4		74		81		70		12	10
10		16			77				72		80				10	10
11		17			74		8		71		84		75		12	10
12		18			73				70		81				10	10
13		19			71				71		85		81		12	10
14		20			73				70		81				12	10
17		1			72				73		80				10	10
19		3			71		4		71		83		80		10	10
20		2			70		4		70		81				12	10
21		5			71				72		80		85		12	10
25		4			74				71		81				12	10
26		7			70				70		84		90		12	10
27		18			71				70		82				12	10
28		9			73				72		80		88		10	10
31		11			75				75		81				12	10
Realizado por:		Korino Carreño										Verificado por:		CAROLINA SANCHEZ		
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATONASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano</p> <p>**** Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C</p> <p>***** El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 80°C</p>																

2026

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02. VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		PILAR C			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1						
2						
3	Marzo	03	11	5 K		
4	Marzo	04	12	7 K		
5	Marzo	05	13	9 K		
6	Marzo	06	14	11 K		
7	Marzo	07	15	8 K		
8						
9						
10	Marzo	10	16	12 K		
11	Marzo	11	17	14 K		
12	Marzo	12	18	9 K		
13	Marzo	13	19	7 K		
14	Marzo	14	20	9 K		
15						
16						
17	Marzo	17	1	7 K		
18						
19	Marzo	19	3	5 K		
20	Marzo	20	2	9 K		
21	Marzo	21	5	11 K		
22						
23						
24						
25	Marzo	2	4	13 K		
26	Marzo	26	7	12 K		
27	Marzo	27	18	14 K		
28	Marzo	28	9	10 K		
29						
30						
31	Marzo	31	11	12 K		
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Karina Correo		CARGO:	Manipuladora	
VERIFICADO POR:		CAROLINA SANCHEZ		CARGO:	Supervisor	

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		PILAR D			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1						
2						
3	marzo	03	11	3 K		
4	marzo	04	12	4 K		
5	marzo	05	13	2 K		
6	marzo	06	14	3 K		
7	marzo	07	15	5 K		
8						
9						
10	marzo	10	16	2 K		
11	marzo	11	17	1 K		
12	marzo	12	18	2 K		
13	marzo	13	19	2 K		
14	marzo	14	20	1 K		
15						
16						
17	marzo	17	1	2 K		
18						
19	marzo	19	2	3 K		
20	marzo	20	4	2 K		
21	marzo	21	5	2 K		
22						
23						
24						
25	marzo	25	7	2 K		
26	marzo	26	8	2 K		
27	marzo	27	9	3 K		
28	marzo	28	5	1 K		
29						
30						
31	marzo	31	6	2 K		
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Johana Rojas		CARGO:	manipulador	
VERIFICADO POR:		Cecilia Siverio		CARGO:	Supervisora	

70430

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FPSBPS-01 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Nuestro Sr del Pilar E		MES: Marzo	
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		3 al 7		10 al 14	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras/Huevos		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Licuadora / Estufas		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Mesones / Mesas / Sillas		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Canecas de basura		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Baños y Vestier		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Canastillas y Esobas		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Pisos		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Trapero / Escoba / Recogedor		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Refrigerador / Congelador		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Extractor		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Estantillas		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Lamparas/ Angoos		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Trampa de grasa		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
MENSUAL					
Techos		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
Residuos organicos aprovechables		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Residuos Aprovechables		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Residuos no aprovechables		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desague (pisos y lavamanos)					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desague (pisos y lavamanos)		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Nota: Colocar Si en caso de evidenciar presencia de plagas NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÓN		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
Presencia física de plagas vivas o muertas		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Excremento u orina señales de presencia de plagas		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, malena fecal, ruidos)		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEQUÉN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Horvida S(v) N(no)					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
		L M M J V		L M M J V	
OLOR		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
COLOR		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
SABOR		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
Agua horvida		X X X X X X X X X X		X X X X X X X X X X	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR		Alba Paulina Rivera		CARGO: Manipuladora	
VERIFICADO POR		Alba Paulina Rivera		CARGO: Supervisora	

UTBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

FCTA-01

Version 1

Estado Vigente

Revisado

10/01/2020

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

SEDE EDUCATIVA

Alcaldía San José del Pilar E

E

ARO

MES

2025

Marzo

GRUPO DE ALIMENTOS

ALIMENTO PROTEICO

LACTEO

CEREAL ACOMPAÑANTE

TUBERCULO o DERIVADO CEREAL

LEGUMINOSAS O GRANOS

VERDURA FRIA O CALIENTE

JUGO DE AGUA o EN LECHE

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

3

11

78

4

79

83

12

10

4

12

71

75

80

10

12

5

13

62

4

71

86

77

12

10

6

14

79

4

70

83

11

10

7

15

73

4

74

81

70

12

10

10

16

77

72

80

11

12

11

17

74

41

71

84

75

10

11

12

18

73

70

81

11

10

13

19

71

71

85

81

11

10

14

20

73

70

81

12

16

17

1

72

73

80

11

10

19

3

71

4

71

83

80

12

10

20

2

70

4

70

81

12

16

21

5

71

72

80

85

10

10

25

4

74

71

81

11

6

26

7

70

70

84

90

12

16

27

8

71

70

82

12

10

28

9

73

72

80

88

11

7

31

11

75

75

80

10

10

Realizado por:

Verificado por:

Alba Paulina Ruiz B

CRISTINA SANCHEZ

PROCESO

OBSERVACIONES

*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano

*** Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 12°C

*** El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACION PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FQGB-02 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		Nuestra Señora del pilar E				AÑO 2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	Marzo	3 03 2025	11	10 K	00	
2	Marzo	4 03 2025	17	4 K	00	
3	Marzo	5 03 2025	13	10 K	00	
4	Marzo	6 03 2025	14	10 K	0	
5	Marzo	7 03 2025	15	10 K	0	
6	Marzo	10 03 2025	16	4 K	0	
7	Marzo	11 03 2025	17	10 K	0	
8	Marzo	12 03 2025	18	4 K	0	
9	Marzo	13 03 2025	19	10 K	0	
10	Marzo	14 03 2025	20	4 K	0	
11	Marzo	17 03 2025	1	10 K	0	
12	Marzo	19 03 2025	3	4 K	0	
13	Marzo	20 03 2025	2	10 K	0	
14	Marzo	21 03 2025	5	4 K	0	
15	Marzo	25 03 2025	4	10 K	0	
16	Marzo	26 03 2025	7	4 K	0	
17	Marzo	27 03 2025	8	4 K	0	
18	Marzo	28 03 2025	9	4 K	0	
19	Marzo	31-03-2025	11	5 K	0	
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Alba Paulina Rivas		CARGO:	Manipulador	
VERIFICADO POR:		Cecilia Sarmiento		CARGO:	5 SUPERVISOR	

UTINNOVA	FORMATO DE CONTROL Y REGISTRO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO REGION PREPARADA EN SIDA		CÓDIGO FORMA 01 VERSIÓN 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SOCIAL DE BUCARAMANGA UTINNOVA				
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Promoción Social. AyB		MES: MARZO.
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
ITEM	3-7	10-14	17-21	24-28
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
DIARIO				
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.				
Frutas/Verduras/Huevos	X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X
Licudadora / Estufas	X	X	X	X
Muebles / Mesas / Sillas	X	X	X	X
Equipos de medición de masa (balanza, báscula)	X	X	X	X
Canevas de basura	X	X	X	X
Baños y Vestíbulos	X	X	X	X
Cocinas y Comedores	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X
Trapos / Escoba / Recogedor	X	X	X	X
SEMANAL				
Paredes / Puertas / Ventanas		X		X
Refrigerador / Congelador		X		X
Extractor		X		X
Estanterías		X		X
Lámparas / Arreglos		X		X
Trampa de grasa		X		X
MENSUAL				
Techos				
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS				
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.				
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos orgánicos aprovechables	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA				
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LÍQUIDOS				
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua residual en alcantarillas y tuberías de desagüe (fosos y pluviales).				
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Vertimiento de agua caliente en alcantarillas y tuberías de desagüe (fosos y pluviales)	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES				
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas; NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plagas a controlar.				
FECHA DE FUMIGACIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
ITEM	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia física de plagas vivas o muertas	NO	NO	NO	NO
Excrementos o otros señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques rotos, señales de presencia de plagas (ratones, materia fecal, etc.)	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA				
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO				
MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor. Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor). Agua hervida (Si) / No (No)				
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
OLOR	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N
Agua hervida	N	N	N	N
ANÁLISIS FISIQUÍMICO				
NOTA: Se presenta el documento expedido por el ayuntamiento municipal de Bucaramanga				
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA				
REALIZADO POR	Johana Hernandez		CARGO	Manipuladora
VERIFICADO POR	Johan Lopez		CARGO	Supervisor

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												VERSION 1 10/01/2025
	MES:		May 2020				AÑO:		2020				
	NOMBRE EDUCATIVA:		Promocion Social N. Sede A y B.										
DIA	REFRIGERACION DE 0° A 5°C						CONGELACION DE 5° A -15°C						OBSERVACIONES
	REFRIGERADOR #1		REFRIGERADOR #2		REFRIGERADOR #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	4.2	3.7	4.5	4.1			-18	-16	-17	-18	-18	-18	
4	4.6	3.2	4.1	3.6			-18	-15	-16	-15	-18	-18	
5	10.2	9.3	3.8	4.2			-9.2	-10.1	-10.1	-5.3	-16.4	-17	
6	5.2	4.2	4.3	10.3			-7.4	-9.1	-9.1	-6.2	-18.1	-16.8	
7	8.2	6.1	3.7	4.3			-6.9	-10.4	-7.1	-7.9	-15.4	-16.1	
8													
9													
10	7.4	6.3	3.2	4.1			-9.4	-9.1	-8.4	-10.3	-17.2	-16.4	
11	6.1	5.3	3.7	4.3			-6.7	-7.3	-6.3	-8.4	-16.2	-15.4	
12	5.9	4.3	2.9	3.8			-9.5	-7.4	-5.6	-6.7	-17.4	-14.1	
13	5.2	5.1	3.2	4.1			-10.1	-9.2	-5.9	-7.2	-18.1	-14.2	
14	5.7	6.3	3.9	4.3			-9.8	-10.2	-6.2	-4.3	-17.6	-15.3	
15													
16													
17	4.2	3.9	3.7	4.1			-10.1	-13.2	-7.8	-5.7	-15.3	-14	
18	-	-	-	-									
19	3.2	4.5	4.1	5.1			-8.7	-10.1	-8.6	-12.1	-13.5	-9.3	
20	4.3	4.7	3.7	4.3			-9.7	-11.2	-15.3	-14.3	-11.2	-9.8	
21	5.2	4.3	4.2	4.5			-10.2	-9.7	-12.3	-15.8	-11.3	-10.3	
22													
23													
24	-	-	-	-									
25	3.7	4.2	3.3	4.9			-9.7	-10.1	-13.6	-9.7	-10.1	-9.8	
26	4.2	3.2	3.1	3.7			-11.3	-9.7	-12.3	-10.4	-10.3	-8.9	
27	3.3	3.8	4.2	3.9			-8.3	-9.9	-12.4	-9.8	-8.6	-11.3	
28	4.8	4.6	4.7	4.7			-9.1	-10.7	-11.9	-11.4	-12.7	-14.7	
29													
30													
31	3.4	4.2	4.3	3.7			-9.3	-11	-10.1	-11.4	-12.3	-12.1	
REALIZADO POR:		Johana Hernandez						VERIFICADO POR:		Johan Lopez			
CARGO:		Manipuladora						CARGO:		S. GARCIA			
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro. 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presenten novedades con la temperatura de equipos. REFRIGERACION: +1°C A +4°C CONGELACION: -4°C A -15°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.													

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO												F.C.T.A-01			
		RPS ALMUERZO												Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JMNJT												Estado Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Promoción Social Norte												AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		A Y B												MES		Marzo	
DIA	MENU	GRUPO DE ALIMENTOS															
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS O DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE			
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)		
3	11	X	79	X	10	X	66	X	61	-	-	X	10	X	11		
4	12	X	74	X	69	X	69	X	63	-	-	X	8	X	10		
5	13	X	62	X	66	X	71	X	66	X	74	X	9	X	11		
6	14	X	69	X	69	X	72	X	68	X		X	10	X	10		
7	15	X	72	X	65	X	69	X	65	X	73	X	9	X	11		
10	16	X	69	X	10	X	71	X	65	-	-	X	8	X	10		
11	17	X	72	X	10	X	69	X	68	X	71	X	9	X	10		
12	18	X	74	X	69	X	69	X	62	-	-	X	10	X	11		
13	19	X	69	X	63	X	68	X	63	X	74	X	11	X	9		
14	20	X	65	X	61	X	64	X	61	-	-	X	10	X	8		
17	1	X	71	X	11	X	67	X	68	-	-	X	10	X	11		
18	2	X	69	X	68	X	68	X	65	-	-	X	9	X	10		
19	3	X	71	X	11	X	71	X	67	X	74	X	12	X	9		
20	4	X	68	X	10	X	63	X	68	-	-	X	10	X	10		
21	5	X	65	X	68	X	62	X	68	X	71	X	11	X	10		
25	7	X	72	X	66	X	67	X	66	X	74	X	183	X	11		
26	8	X	69	X	9.1	X	619	X	621	-	-	X	61.9	X	10		
27	9	X	70	X	8.3	X	635	X	64.2	X	72.1	X	10.1	X	9.3		
28	10	X	74	X	7.2	X	61.4	X	63.7	-	-	X	11.2	X	7.2		
31	11	X	67.1	X	10	X	64	X	62.1	-	-	X	12	X	10		
Realizado por:		Johann Hdz												Verificado por:		Johann bpe	
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano</p> <p>Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C</p> <p>El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60°C</p>																	

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-42	
					VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA						
UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		Promocion Social n Sede A-B			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	Marzo	03-2025	11	30.4	0	
2	Marzo	04-2025	12	27.4	114	
3	Marzo	05-2025	13	32.7	0	
4	Marzo	06-2025	14	33.1	0	
5	Marzo	07-2025	15	30.2	0	
6	Marzo	10-2025	16	28.5	0	
7	Marzo	11-2025	17	32.6	0	
8	Marzo	12-2025	18	29.7	114	
9	Marzo	13-2025	19	31.9	0	
10	Marzo	14-2025	20	34.7	0	
11	Marzo	17-2025	1	36.8	0	
12	Marzo	18-2025	2	13.7	0	
13	Marzo	19-2025	3	32.4	0	
14	Marzo	20-2025	4	31.6	0	
15	Marzo	21-2025	5	30.8	0	
16	Marzo	25-2025	7.	29.7	0	
17	Marzo	26-2025	8	32.4	0	
18	Marzo	22-2025	9	26.3	0	
19	Marzo	23-2025	10	29.2	0	
20	Marzo	31-2025	11	28.7	0	
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Johana HDZ		CARGO: Monitoreadora		
VERIFICADO POR:		Jhoan Lopez		CARGO: Supervisor		

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												Version 1 10/01/2025
	MES:		MARZO				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		Promocion Social. del Norte. Sede C										
DIA	REFRIGERACION DE 2° A 6°C						CONGELADOR DE 9° A -15°C						OBSERVACIONES
	REFRIGERADOR #1		REFRIGERADOR #2		REFRIGERADOR #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	6	5					-18	-17					
4	5	6					-17	-16					
5	6	6					-18	-17					
6	4	5					-15	-16					
7	2	4					-16	-15					
8													
9													
10	2	2					-9	-12					
11	3	2					-10	-11					
12	4	4					-11	-12					
13	3	3					-12	-11					
14	2	4					-13	-12					
15													
16													
17	3	3					-12	-11					
18	4	3					-11	-12					
19	3	2					-15	-14					
20	2	3					-10	-12					
21	4	2					-13	-11					
22													
23													
24													
25	3	2					-12	-16					
26	2	3					-14	-15					
27	4	3					-11	-12					
28	3	4					-18	-16					
29													
30													
31	3	4					-14	-15					
REALIZADO POR:		Yaneth. Pedraza.						VERIFICADO POR:		Jhoan Lopez			
CARGO:		Manipuladora.						CARGO:		Supervisor			
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACION: -1.2°C A -1.4°C CONGELACION: -4°C A -15°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según corresponden.													

UT'BGA
NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS AL MUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

FCFA-01

Versión 1

Estado: Vigente

1001/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

SEDE EDUCATIVA

Promoción Social del Norte

C

AÑO

MES

2025

MARZO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CERFAL ACOMPAGANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CERFAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3-3-25	11	X	75°			X	72°	X	69°			X	14°	X	15°
4-3-25	12	X	73°			X	71°	X	69°			X	15°	X	15°
5-3-25	13	X	74°			X	73°	X	70°	X	72°	X	14°	X	15°
6-3-25	14	X	72°			X	74°	X	71°			X	16°	X	17°
7-3-25	15	X	73°			X	72°	X	70°	X	73°	X	16°	X	15°
10-3-25	16	X	72°			X	70°	X	69°			X	15°	X	15°
11-3-25	17	X	74°			X	73°	X	70°	X	74°	X	14°	X	15°
12-3-25	18	X	71°			X	69°	X	60°			X	15°	X	14°
13-3-25	19	X	62°			X	65°	X	62°	X	66°	X	15°	X	14°
14-3-25	20	X	61°			X	63°	X	76°			X	14°	X	18°
17-3-25	1	X	63°			X	61°	X	62°			X	15°	X	14°
18-3-25	2	X	61°			X	60°	X	61°			X	15°	X	15°
19-3-25	3	X	64°			X	62°	X	60°	X	63°	X	14°	X	15°
20-3-25	4	X	62°			X	61°	X	63°			X	15°	X	14°
21-3-25	5	X	61°			X	70°		72°	X	74°	X	15°	X	14°
25-3-25	7	X	62°			X	69°	X	68°	X	70°	X	15°	X	14°
26-3-25	8	X	63°			X	65°	X	62°	/		X	14°	X	15°
27-3-25	9	X	60°			X	61°	X	62°	X	69°	X	15°	X	14°
28-3-25	10	X	61°			X	60°	X	60°			X	14°	X	14°
31-3-25	11	X	62°			X	63°	X	61°			X	15°	X	14°

Realizado por:

Yaneth Pedraza

Verificado por:

Juan Lopez

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano

!!! Los alimentos refrigerados (jugo, ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C

!!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02.	
					VERSIÓN 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA						
UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA: Promocion Social Sede C					AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Acelte) Lt	
1	Marzo	3/2025	11	3 Kg	0	
2	Marzo	4/2025	12	2 Kg	0	
3	Marzo	5/2025	13	4 Kg	0	
4	Marzo	6/2025	14	2 Kg	0	
5	Marzo	7/2025	15	0	0	
6	Marzo	10/2025	16	2 Kg	0	
7	Marzo	11/2025	17	2 Kg	0	
8	Marzo	12/2025	18	2 Kg	0	
9	Marzo	13/2025	19	0	0	
10	Marzo	14/2025	20	3 Kg	0	
11	Marzo	17/2025	1	2 Kg	0	
12	Marzo	18/2025	2	1 Kg	0	
13	Marzo	19/2025	3	3 Kg	0	
14	Marzo	20/2025	4	2 Kg	0	
15	Marzo	21/2025	5	4 Kg	0	
16	Marzo	25/2025	7	2 Kg	0	
17	Marzo	26/2025	8	3 Kg	0	
18	Marzo	27/2025	9	3 Kg	0	
19	Marzo	28/2025	10	2 Kg	10 mg	
20	Marzo	31/2025	11			
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Gloria Arévalo-S		CARGO:	Manipulador	
VERIFICADO POR:		Diana Lopez		CARGO:	Supervisor	

20442

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN BTO		CODIGO: FPMPS-01 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		PEMOLGON SOCIAL SEDE D		MESES: MARZO	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	03-07	10-14	17-21	25-29	31-04
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECTACION					
QUINTO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Trastes/Vasos Plásticos	X	X	X	X	X
Utensilios / Sencas / Resplandores Plásticos	X	X	X	X	X
Licuderos / Cucheros	X	X	X	X	X
Muebles / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X
Equipo de medición de mesa (cuchara - bscula)	X	X	X	X	X
Cubos de basura	X	X	X	X	X
Doños y Vitrines	X	X	X	X	X
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X
Trapo / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X
SEMANAL					
Paradas / Puertas / Ventanas	X	X	X	X	X
Refrigerador / Congelador	X	X	X	X	X
Extractor	X	X	X	X	X
Estanterías	X	X	X	X	X
Lamparas / Arreglos	X	X	X	X	X
Trampa de grasa	X	X	X	X	X
SEMANAL					
Techos	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS					
Marcar con una X cuando se realicen los trabajos de recolección de los residuos.					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Residuos orgánicos aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en alcantarías y tuberías de desagüe (grasa y lavamanos)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Vertimiento de agua caliente en alcantarías y tuberías de desagüe (grasa y lavamanos)	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciarse presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	L M J V L M J V L M J V L M J V L M J V	L M J V L M J V L M J V L M J V L M J V	L M J V L M J V L M J V L M J V L M J V	L M J V L M J V L M J V L M J V L M J V	L M J V L M J V L M J V L M J V L M J V
Presencia física de plagas vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO
Crecimiento u otras señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (desechos, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua hervida (A): (si) (no)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
OLOR	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N	N
Agua hervida	N	N	N	N	N
ANÁLISIS FISCOQUÍMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: ELECTORA LÓPEZ			CARGO: MANIPULADORA		
VERIFICADO POR: Jhon Lopez			CARGO: SUPERVISOR		

UTBGA
NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

MES:MARZO

AÑO:2023

SEDE EDUCATIVA:Promocion Social DEL NORTE SEPE D

Version 1

12/01/2023

DIA	REFRIGERACION DE 0° A 5°C						CONGELACION DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
4	3°C	4°C					-16°C	-18°C					
5	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
6	3°C	4°C					-16°C	-18°C					
7	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
8													
9													
10	3°C	4°C					-16°C	-18°C					
11	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
12	3°C	4°C					-16°C	-18°C					
13	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
14	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
15													
16													
17	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
18	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
19	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
20	3°C	4°C					-16°C	-18°C					
21	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
22													
23													
24													
25	3°C	4°C					-16°C	-18°C					
26	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
27	3°C	4°C					-16°C	-18°C					
28	3°C	4°C					-17°C	-18°C					
29													
30													
31	3°C	4°C					-16°C	-18°C					

REALIZADO POR:Eleuteria AREVALO

VERIFICADO POR:Jhoan Lopez

CARGO:Manipuladora

CARGO:Supervisor

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro

2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.

3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACION: -11.2°C A -11.4°C CONGELACION: -4°C A -16°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

[illegible]

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02.	
					VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:				PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE D.		AÑO 2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	MARZO	03/2025	11	7 kg	300 l	
2	MARZO	04/2025	12	5 kg		
3	MARZO	05/2025	13	6 kg		
4	MARZO	06/2025	14	4 kg		
5	MARZO	07/2025	15	5 kg		
6	MARZO	10/2025	16	7 kg		
7	MARZO	11/2025	17	8 kg		
8	MARZO	12/2025	18	7 kg		
9	MARZO	13/2025	19	5 kg		
10	MARZO	14/2025	20	8 kg		
11	MARZO	17/2025	01	7 kg		
12	MARZO	18/2025	02	3 kg		
13	MARZO	19/2025	03	3 kg		
14	MARZO	20/2025	04	8 kg		
15	MARZO	21/2025	05	7 kg		
16	MARZO	25/2025	07	5 kg		
17	MARZO	26/2025	08	7 kg		
18	MARZO	27/2025	09	9 kg		
19	MARZO	28/2025	10	7 kg		
20	MARZO	31/2025	11	9 kg		
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		ELEUTERIA ARDUAN		CARGO:	MANIPULADOR/A	
VERIFICADO POR:		Jhon Lopez		CARGO:	SUPERVISOR	

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01		
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		PROMOCION SOLIDA SOOE E		MES: MARZO		
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		
ITEM		SEMANA 3		SEMANA 4		
		SEMANA 5				
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION						
DIARIO						
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.						
Frutas/Verduras/Huevos	X	X	X	X	X	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	
Licudora / Estufas	X	X	X	X	X	
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	
Canecas de basura	X	X	X	X	X	
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	
Canastillos y Estibas	X	X	X	X	X	
Pisos	X	X	X	X	X	
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	
SEMANAL						
Paredes / Puertas / Ventanas						
Refrigerador / Congelador						
Extractor						
Estanterías						
Lamparas/ Angeles						
Trampa de grasa						
MENSUAL						
Techos						
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.						
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.						
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3	
	SEMANA 4		SEMANA 5			
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:						
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS						
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (piso y lavamanos)						
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3	
	SEMANA 4		SEMANA 5			
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (piso y lavamanos)	X	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES						
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.						
FECHA DE FUMIGACIÓN	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3	
ITEM	SEMANA 4		SEMANA 5			
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:						
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA						
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:						
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:						
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(al) N(no)						
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3	
	SEMANA 4		SEMANA 5			
OLOR	N	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N	N	N
Agua hervida	N	N	N	N	N	N
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:						
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:						
REALIZADO POR: Ana Isabel Martinez CARGO: Manipuladora						
VERIFICADO POR: Jhon Lopez CARGO: Supervisor						

70467

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION											Version 1 10/01/2025	
	MES:		MARZO				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		PROMOCION SOCIAL SEDE E										
DIA	REFRIGERACION DE 0° A 6°C						CONGELACION DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	3,4°C	3,6°C	3,6°C	4,3°C			-4,6°C	-11,3°C					
4	3,5°C	3,8°C	2,8°C	3,2°C			-16,9°C	-16,1°C					
5	1,1°C	2,2°C	1,5°C	1,0°C			-15,5°C	-12,2°C					
6	3,2°C	3,3°C	1,5°C	1,8°C			-6,5°C	-10,1°C					
7													
8													
9													
10	6,2°C	6,2°C	6,5°C	6,8°C					-16,8°C	-15,1°C			
11	5,8°C	5,9°C	5,3°C	5,6°C					-16,1°C	-16,1°C			
12	5,0°C	5,0°C	6,4°C	6,2°C					-10,7°C	-11,1°C			
13	5,9°C	6,0°C	5,4°C	5,5°C					-10,1°C	-12,1°C			
14	4,0°C	7,3°C	4,3°C	4,4°C					-12,1°C	-16,1°C			
15													
16													
17	4,5°C	4,8°C	3,6°C	3,5°C			-18,1°C	-16,1°C	-17,1°C	-17,1°C			
18													
19	2,5°C	2,5°C	4,1°C	4,2°C			-12,4°C	-13,1°C	-18,1°C	-17,6°C			
20	2,8°C	4,9°C	4,1°C	1,9°C			-18,3°C	-21,1°C	-8,1°C	6,5°C			
21	3,1°C	3,6°C	3,8°C	4,0°C			-5,4°C	-16,8°C	-22,3°C	-18,1°C			
22													
23													
24													
25	5,8°C	5,3°C	6,0°C	6,0°C			-15,3°C	-16,2°C	-23,9°C	-18,1°C			
26	6,0°C	5,9°C	5,3°C	5,8°C			-8,9°C	-11,1°C	-17,1°C	-13,1°C			
27	6,0°C	6,0°C	5,9°C	5,6°C			-10,3°C	-11,2°C	-18,1°C	17,1°C			
28	8,5°C	6,3°C	4,6°C	5,2°C			-9,5°C	-11,1°C	-8,7°C	-9,9°C			
29													
30													
31	4,9°C	4,5°C	4,5°C	4,9°C			-17,9°C	-18,1°C	-18,1°C	-18,1°C			
REALIZADO POR:		Ana Isabel Martinez					VERIFICADO POR:		Jhoan Lopez				
CARGO:		Manipuladora					CARGO:		Supervisor				
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACION: +1-2°C A +4°C CONGELACION: -4°C A -18°C EL CAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.													

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO												FCTA-01		
		RPS ALMUERZO												Versión 1		
		RPS COMPLEMENTO JM/JT												Estado: Vigente		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Promoción Social del Norte										AÑO		2025		
SEDE EDUCATIVA		E										MES		MARZO		
DÍA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS														
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE		
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	
03-03-25	11	89°C	32°C	50°C	72	87°C	82°C	82°C	82°C	82°C			10°C	12°C	8°C	11°C
04-03-25	12	87°C	75°C	6°C	70°C	85°C	79°C	83°C	70°C			9°C	11°C	7°C	9°C	
05-03-25	13	87°C	81°C	5°C	70°C	89°C	88°C	90°C	80°C	90°C	87°C	11°C	12°C	8°C	11°C	
06-03-25	14	92°C	87°C	5°C	70°C	89°C	87°C	84°C	73°C			10°C	11°C	7°C	9°C	
07-03-25	15	93°C	87°C	6°C	80°C	85°C	79°C	90°C	85°C	91°C	85°C	10°C	11°C	10°C	11°C	
10-03-25	16	92°C	87°C	6°C	70°C	89°C	87°C	83°C	79°C			9°C	11°C	8°C	10°C	
11-03-25	17	90°C	87°C	7°C	80°C	85°C	80°C	90°C	87°C	90°C	87°C	8°C	11°C	8°C	11°C	
12-03-25	18	90°C	87°C	8°C	60°C	100°C	92°C	87°C	81°C			10°C	9°C	8°C	10°C	
13-03-25	19	90°C	80°C			92°C	87°C	80°C	75°C	85°C	80°C	10°C	11°C	7°C	9°C	
14-03-25	20	87°C	85°C	5°C	60°C	90°C	87°C	91°C	87°C			9°C	10°C	7°C	9°C	
17-03-25	1	89°C	80°C			89°C	83°C	87°C	80°C			10°C	11°C	7°C	8°C	
19-03-25	3	90°C	87°C	5°C	60°C	89°C	82°C	90°C	85°C	87°C	80°C	10°C	11°C	7°C	9°C	
20-03-25	2	88°C	80°C	6°C	70°C	91°C	87°C	81°C	75°C			50°C	59°C	8°C	6°C	
21-03-25	5	92°C	87°C	7°C	90°C	93°C	90°C	90°C	85°C	87°C	80°C	10°C	11°C	9°C	12°C	
25-03-25	4	90°C	85°C			87°C	80°C	90°C	85°C			10°C	12°C	8°C	9°C	
26-03-25	7	87°C	80°C	7°C	90°C	93°C	87°C	92°C	87°C	90°C	82°C	8°C	11°C	80°C	90°C	
27-03-25	8	85°C	79°C			92°C	87°C	80°C	72°C			9°C	11°C	8.6°C	9.2°C	
30-03-25	9	90°C	85°C	5°C	70°C	90°C	87°C	87°C	80°C	85°C	80°C	9°C	11°C	10°C	11°C	
31-03-25	11	86°C	80°C	6°C	80°C	87°C	87°C	87°C	81°C			10°C	11°C	80°C	10°C	
Realizado por:	Ana Isabel Martinez										Verificado por:	Joan Lopez				

20449

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA: <u>PROMOCIÓN SOCIAL SEDE E</u>				AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	MARZO	03-03-25	11	2kg	133cc
2	MARZO	04-03-25	12	2kg	
3	MARZO	05-03-25	13	1kg	
4	MARZO	06-03-25	14	1kg	144cc
5	MARZO	07-03-25	15	1kg	
6	MARZO	10-03-25	16	1kg	501
7	MARZO	11-03-25	17	1 1/2 kg	2000cc
8	MARZO	12-03-25	18	2kg	1000cc
9	MARZO	13-03-25	19	3kg	258cc
10	MARZO	14-03-25	20	2kg	
11	MARZO	17-03-25	1	2kg	650cc
12	MARZO	19-03-25	3	1 1/2 kg	
13	MARZO	20-03-25	2	3kg	
14	MARZO	21-03-25	5	1 1/2 kg	
15	MARZO	25-03-25	4	2kg	508cc
16	MARZO	26-03-25	7	2kg	
17	MARZO	27-03-25	8	2kg	
18	MARZO	28-03-25	9	2 1kg	
19	MARZO	31-03-25	11	2kg	490cc
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
REALIZADO POR: <u>Ana Isabel Martinez</u>		CARGO: <u>Supervisor</u>		<u>Supervisor</u>	
VERIFICADO POR: <u>Manipuladora</u>		CARGO: <u>Supervisor</u>		<u>Supervisor</u>	

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE BIENESTAR NACIONAL PLANADA EN NIÑO		CODIGO: F00005 01 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAR INICIAMIENTA UTBGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		BOSCONIA A		MES: MARZO	
FECHA		SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
ITEM		3 al 9	10 al 14	17 al 21	24 al 28
		L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras/Huevos		X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X
Licuada / Estufas		X	X	X	X
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X
Equipos de medición de masa (gramera - báscula)		X	X	X	X
Canecas de basura		X	X	X	X
Paños y Vester		X			
Canastillas y Estibas		X	X	X	X
Pisos		X	X	X	X
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas			X		X
Refrigerador / Congelador			X		X
Extractor					
Estanterías					
Lamparas / Angeles			X		X
Trampa de grasa					
MENSUAL					
Techos					X
MARCAR CON UNA X CUANDO SE REALICEN LAS LABORES DE RECOLECCIÓN DE LOS RESIDUOS					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos orgánicos aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
MARCAR CON UNA X CUANDO SE REALICE EL VERIFICAMIENTOS DE AGUA CALIENTE EN SIFONES Y TUBERIAS DE DESAGÜE (PISOS Y LAVAMANOS)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Verificación de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)	X	X	X	X	X
NOTA: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia física de plagas vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbila, mal sabor) Agua hervida S(s) N(nu)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
OLOR	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N
SAHOR	N	N	N	N	N
Agua hervida	N	N	N	N	N
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Yamile González					
CARGO: Manipuladora.					
VERIFICADO POR: Juan Lopez Hernandez					
CARGO: Supervisor					

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN												Versión 1 10/01/2025
	MES:	MARZO				AÑO:	2025						
	SEDE EDUCATIVA:	BOSONIA A.											
DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	4	2					-18	-18					
4	4	4					-18	-18					
5	4	4					-18	-18					
6	4	2					-18	-18					
7	4	2					-18	-18					
8													
9													
10	4	2					-18	-18					
11	4	2					-18	-18					
12	2	4					-18	-18					
13	2	4					-18	-18					
14	2	4					-18	-18					
15													
16													
17	2	4					-18	-18					
18													
19	2	4					-18	-18					
20	2	4					-18	-18					
21	2	4					-18	-18					
22													
23													
24	4	4					-18	-18					
25	2	4					-18	-18					
26	2	4					-18	-18					
27	2	4					-18	-18					
28	4	2					-18	-18					
29													
30													
31	4	4					-18	-18					
REALIZADO POR:		Yamile gonzalez.						VERIFICADO POR:		Andri Lopez			
CARGO:		Manipuladora						CARGO:		SUPERVISOR			
OBSERVACIONES:													
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro													
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.													
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos													
REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/- 4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C													
EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.													

[illegible]

UTB INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE saneamiento RACION PREPARADA EN SITIO				CÓDIGO EPS/OPS 01 VERSIÓN 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UTB INNOVA							
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BOSONIA SEDE B			MES		MARZO
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5		
ITEM	3-7	10-14	17-21	24-28	31		
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN							
DIARIO							
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección							
Frutas/Verduras /Nuevos	-	-	X	-	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	-	-	X	-	X	X	X
Cuchadores / Estufas	-	-	X	-	X	X	X
Muebles / Mesas / Sillas	-	-	X	-	X	X	X
Equipos de medición de masa (gramera, báscula)	-	-	X	-	X	X	X
Canecas de basura	-	-	X	-	X	X	X
Daños y Vestir	-	-	X	-	X	X	X
Canastillas y Exhibitor	-	-	X	-	X	X	X
Pisos	-	-	X	-	X	X	X
Traperos / Escoba / Recogedor	-	-	X	-	X	X	X
SEMANAL							
Paredes / Puertas / Ventanas		X		X	-	X	-
Refrigerador / Congelador		X		X	-	X	-
Extractor		X		X	-	X	-
Estanterías		X		X	-	X	-
Lámparas / Ángulos		X		X	-	X	-
Trampa de grasa		X		X	-	X	-
MENSUAL							
Techos							
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS							
Marcar con una X cuando se realicen los labores de recolección de los residuos							
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5		
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
Residuos orgánicos aprovechables	-	-	X	-	X	X	X
Residuos Aprovechables	-	-	X	-	X	X	X
Residuos no aprovechables	-	-	X	-	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA							
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LÍQUIDOS							
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua saliente en sifones y tuberías de desagüe (puños y lavamanos)							
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5		
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (puños y lavamanos)	-	-	X	-	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES							
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar							
FECHA DE FUNICACIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5		
ITEM	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
Presencia física de plagas vivas o muertas	-	-	0	-	0	0	0
Excremento u orina señales de presencia de plagas	-	-	0	-	0	0	0
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (dientes, materia fecal, ruidos)	-	-	0	-	0	0	0
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA							
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA							
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO							
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI							
Normal (N) Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN) (mal olor, turbia, mal sabor) Agua hervida S(n) N(no)							
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5		
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
OLOR	-	-	N	-	N	N	N
COLOR	-	-	N	-	N	N	N
SABOR	-	-	N	-	N	N	N
Agua hervida	-	-	N	-	N	N	N
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO							
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga							
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA							
REALIZADO POR Luz Day Dinz				CARGO MANIPULADORA			
VERIFICADO POR Juan Lopez				CARGO SIFONERO			

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION										Version 1 18/07/2025		
	MES.		MARZO				AÑO		2025				
	SEDE EDUCATIVA.		BOSONIA Sede B										
DIA	REFRIGERACION DE 5° A 8°C						CONGELACION DE 5° A -15°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3													
4													
5													
6	5.0	7.5					-3.0	-2.5	-9.5	-8.3			
7													
8													
9													
10	4.9	6.3					-6.1	-5.3	-14.4	-13.5			
11	5.2	6.0					-7.0	-5.3	-14.0	-12.2			
12	6.5	7.8					-8.3	-6.5	-12.1	-10.			
13	7.2	8.5					-8.0	-7.2	-11.0	-12.			
14	5.5	6.5					-9.2	-6.5	-15.5	-11.3			
15													
16													
17	6.3	7.8					-9.5	-7.3	-14.0	-13.			
18													
19	8.1	8.8					-7.9	-6.5	-15	-13.5			
20	9.5	8.9					-5.0	-7.0	-11.9	-10.0			
21	8.2	9.5					-6.0	-10	-12.0	-10.3			
22													
23													
24													
25	12.5	13.3					-4.5	-3.2	-8.8	-9.5			
26	7.0	5.3					-8.5	-7.4	-15.0	-11.0			
27	8.2	9.0					-7.9	-6.5	-14.0	-12.0			
28	6.3	6.5					-8.3	-10	-8.0	-13.0			
29													
30													
31	9.5	8.9					-9.0	-10	-7.0	-14.0			
REALIZADO POR:		LUZ DARY DIAZ					VERIFICADO POR:		Jhoan Lopez				
CARGO:		MANIPULADORA					CARGO:		Supervisor				
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro. 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos. REFRIGERACION: 5°C A 8°C CONGELACION: 5°C A -15°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días hábiles, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según corresponda.													

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FCTA-01			
		RPS ALMUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT										Estado: Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BOSCONIA SEDE B										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		B										MES		MARZO	
DÍA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
6	14		80				91		85		89		14		9
10	16		89				91		79				13		11
11	11		87				93		85				15		13
12	15		89				92		82		87		16		12
13	12		85				93		87				15		9
14	17		90				92		89		91		14		8
17	19		74				91		91				15		10
19	2		89				93		85				12		8
20	20		87				90		90				13		8
21	21		83				92		79		90		14		5
25	4		90				93		87				15		8.5
26	7		92				92		88		91		15		6.3
27	8		87				91		86				13		7
28	9		83				93		87				14		9
31	11		78				91		110				11		1
Realizado por:		Luz Dany DIAZ						Verificado por:		Jhon Lopez					
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punción de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano</p> <p>!! Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.</p> <p>!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C</p>															

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITO			CODIGO: FQGB-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		BOSCONIA SEDE B			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	MARZO	06-3-25	14	6.5 Kg	200 mm	
2	MARZO	10-3-25	16	8.3 Kg	250 mm	
3	MARZO	11-3-25	11	7.0 Kg	500 mm	
4	MARZO	12-3-25	15	4.0 Kg	—	
5	MARZO	13-3-25	12	6.0 Kg	200 mm	
6	MARZO	14-3-25	17	6.0 Kg	200 mm	
7	MARZO	17-3-25	19	6.0 Kg	—	
8	MARZO	19-3-25	2	8.0 Kg	250 mm	
9	MARZO	20-3-25	3	6.5 Kg	—	
10	MARZO	21-3-25	1	4.6 Kg	300 mm	
11	MARZO	25-3-25	4	5 Kg	—	
12	MARZO	26-3-25	7	8 Kg	200 mm	
13	MARZO	27-3-25	8	7.0 Kg	—	
14	MARZO	28-3-25	9	6.0 Kg	200 mm	
15	MARZO	31-3-25	11	4.0 Kg	200 mm	
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Luz DARY DIAZ.		CARGO:	Manipuladora	
VERIFICADO POR:		Jhoan Lopez		CARGO:	Supervisor	

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FPSRPS-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Roslonia sede C		MES: Marzo	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	3-7	10-14	17-21	24-28	31
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras /Nuevos	X	X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X
Licuada / Estufas	X	X	X	X	X
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X
Canecas de basura	X	X	X	X	X
Daños y Vestir	-	-	-	-	-
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas	-	X	X	X	X
Refrigerador / Congelador	-	X	X	X	X
Extractor	-	X	X	X	X
Estanterías	-	X	X	X	X
Lámparas/ Angeles	-	X	X	X	X
Trampa de grasa	-	X	X	X	X
MENSUAL					
Techos	-	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS					
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en alifones y tuberías de desague (pisos y lavamanos)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Vertimiento de agua caliente en alifones y tuberías de desague (pisos y lavamanos)	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÓN	17 enero 2015				
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua hervida S(s) N(no)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
OLOR	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N	N
Agua hervida	SI	SI	SI	SI	SI
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR:	Liliana Aguilar		CARGO: manipuladora		
VERIFICADO POR:	Jocelyn Lopez		CARGO: supervisor		

20459

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN										Versión 1 10/01/2025	
		MES:		MARZO				AÑO:		2025			
		SEDE EDUCATIVA:		BOSCONIA C.									
DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 0°C						CONGELACIÓN DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	6°C	5°C					-12	-10					
4													
5	6°C	6°C					-12	-10					
6	5°C	5°C					-10	-10					
7	5°C	4°C					-12	-10					
8													
9													
10	5°C	4°C					-10	-10					
11	5°C	5°C					-10	-9					
12	6°C	5°C					-11	-10					
13	7°C	6°C					-11	-9					
14	7°C	5°C					-11	-10					
15													
16													
17	7°C	5°C					-12	-10					
18	6°C	6°C					-10	-10					
19	6°C	5°C					-10	-10					
20	5°C	5°C					-12	-9					
21	6°C	5°C					-10	-10					
22													
23													
24	6°C	6°C					-10	-10					
25	5°C	6°C					-10	-9					
26	7°C	6°C					-12	-10					
27	5°C	6°C					-10	-10					
28	7°C	6°C					-11	-9					
29													
30													
31	5°C	6°C					-10	-10					
REALIZADO POR:		Liliana Aguilar					VERIFICADO POR:		Johan Lopez				
CARGO:		Manipuladora					CARGO:		Supervisor				
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según corresponden.													

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO												FCTA-01			
		RPS ALMUERZO												Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT												Estado: Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BOSCONUA C												AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		C.												MES		MARZO	
DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS															
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE			
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)		
3	11		60°				60°		60°				10°		12°		
4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
5	13		60°				60°		65°		68°		12°		13°		
6	14		60°				60°		60°				10°		14°		
7	15		62°				65°		67°		70°		12°		13°		
10	12		68°				70°		60°				10°		10°		
11	16		69°				65°		67°				10°		14°		
12	17		65°				69°		60°		70°		11°		13°		
13	19		60°				67°		70°		68°		9°		12°		
14	20		62°				66°		60°				10°		14°		
17	1		69°				68°		62°				12°		12°		
18	2		70°				75°		78°				10°		14°		
19	3		65°				70°		75°		85°		12°		15°		
20	4		80°				75°		80°				10°		14°		
21	5		80°				70°		70°		78°		12°		12°		
24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
25	7		63°		75°		68°		75°		80°		10°		14°		
26	8		70°		80°		68°		80°				12°		14°		
27	9		75°				70°		70°		78°		10°		12°		
28	10		72°				70°		65°				12°		10°		
31	11		65°				68°		85°				10°		12°		
Realizado por:		Liliana Aguilar						Verificado por:		Joan Lopez							
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzon de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano</p> <p>!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.</p> <p>!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C</p>																	

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN NITCO		CÓDIGO F/2004-01 VERSIÓN 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BOSCONIA SEDE E		MES	MARZO
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	3-7	10-14	17-21	24-28	31
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección					
Frutas/Verduras - Nuevos	X	X	X	X	X
Utensilios (Muebles) Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X
Utensilios - Estufas	X	X	X	X	X
Muebles - Mesas - Sillas	X	X	X	X	X
Equipos de medición de mesa (termómetro, báscula)	X	X	X	X	X
Cámaras de basura	X	X	X	X	X
Baños y Vestidos	X	X	X	X	X
Cantinas y Latrinas	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X
Tapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X
SEMANAL					
Paredes / Puertas - Ventanas		X		X	
Refrigerador / Congelador		X		X	
Extractor		X		X	
Estanterías		X		X	
Lámparas / Arreglos		X		X	
Tarjetas de gasea		X		X	
MENSUAL					
Techos					
Marcar con una X cuando se realicen los labores de recolección de los residuos					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos orgánicos aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS BIENESTAR					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en alcantarías y tuberías de desagüe (piso y lavamanos)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Vertimiento de agua caliente en alcantarías y tuberías de desagüe (piso y lavamanos)	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas; NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar					
FECHA DE FUNGACIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia Inicial de plagas vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO
Incremento u otras señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentación o empaques rotos, señales de presencia de plagas (visuales, ruidos, olores)	NO	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO					
MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: (Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (A): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua hervida (Si) / No (No)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
OLOR	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N	N
Agua hervida	N	N	N	N	N
ANÁLISIS FISIQUIMICO					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA					
REALIZADO POR	Luz Marina Sandobal		CARGO		Manipuladora
VERIFICADO POR	Joan Lopez		CARGO		Supervisor

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION										Versión 1 10/01/2023		
	MES:		MARZO				AÑO:		2023				
	REDE EDUCATIVA:		BOSCONIA SEDE E										
DIA	REFRIGERACION DE 5° A 6°C						CONGELACION DE 5° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	5.	5.					-18	-11.					
4	6	7.					-14	-14					
5	5	4					-13	-14					
6	7	3.					-12	-13					
7	7	6.					-13	-12.					
8													
9													
10	7	7.					-15	-14.					
11	8	9.					-13	-13					
12	6	7.					-12	-12.					
13	5	3					-15	-13.					
14	4	2.					-12	-11.					
15													
16	5	6.					-13	-10.					
17	7	7.					-11	-10.					
18	5	6.					-12	-11.					
19	6	7.					-10	-12.					
20	6	8.					-11	-14.					
21	7	6.					-12	-13.					
22							-11	-13					
23													
24	-	-											
25	4	3					-18	-15					
26	3	3					-17	-14					
27	4	2.					-16	-13					
28	4	3.					-15	-14					
29													
30													
31	4	4.					-11	-13.					
REALIZADO POR:		Luz Marina Sandobal					VERIFICADO POR:		Joan Lopez				
CARGO:		Manipuladora					CARGO:		SUPERVISOR				
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACION: +5°C A +14°C CONGELACION: -4°C A -18°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.													

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FCTA-01			
		RPS ALMUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT										Estado: Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BOSONIA SEDE E										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA												MES			
DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS												JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE			
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)		
3	11		76				72						13		13
4	12		77				75						15		15
5	13		77				76				72		16		15
6	14		75				75						14		12
7	15		77				77				73		15		13
10	16		76				75						15		14
11	17		75				74				74		14		16
12	18		77				77						14		14
13	19		77				76				66		16		14
14	20		76				74						13		13
17	1		77				73						15		15
18	2		71				76						15		15
19	3		78				75				63		13		14
20	4		77				72						12		12
21	5		71				73				74		14		13
25	7		72				72				70		15		15
26	8		71				73						14		14
27	9		73				72				69		16		14
28	10		71				73						13		15
31	11		72				71						15		13
Realizado por:		Luz Marina Sandoval										Verificado por:		Jhonny Lopez	
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano</p> <p>!!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.</p> <p>!!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C</p>															

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CÓDIGO: FDGB-02.	
					VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		BOSCONIA SEDE E			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	MARZO	3	11	900g		
2	MARZO	4	12	100g		
3	MARZO	5	13	105g		
4	MARZO	6	14	120g		
5	MARZO	7	15	130g	100 mm	
6	MARZO	10	16	135g		
7	MARZO	11	17	190g		
8	MARZO	12	18	200g		
9	MARZO	13	19	100g		
10	MARZO	14	20	105g	200 mm	
11	MARZO	17	1	169g		
12	MARZO	18	2	100g		
13	MARZO	19	3	120g		
14	MARZO	20	4	140g		
15	MARZO	21	5	150g	100 mm	
16	MARZO	25	6	190g		
17	MARZO	26	7	900g		
18	MARZO	27	8	110g		
19	MARZO	28	9	200g		
20	MARZO	31	11	120g	200 mm	
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Lezmarina Sandoval		CARGO:	Manipuladora	
VERIFICADO POR:		Jhon Lopez		CARGO:	Experto	

20466

UTBISA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		BOSCONIA SEDE F.		MES:	MARZO
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	3-7	10-14	17-21	24-28	31
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X
Licuada / Estufas	X	X	X	X	X
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X
Canecas de basura	X	X	X	X	X
Baños y Vestier	X	X	X	X	X
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas	X	X	X	X	X
Refrigerador / Congelador	X	X	X	X	X
Extractor	X	X	X	X	X
Estanterías	X	X	X	X	X
Lámparas/ Angeles	X	X	X	X	X
Trampa de grasa	X	X	X	X	X
MENSUAL					
Techos					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS					
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.					
FECHA DE FUMIGACIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(s) N(no)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
OLOR	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N	N
Agua hervida	N	N	N	N	N
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Lourdes Marin			CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR: Juan Lopez			CARGO: Supervisor		

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												Version 1 10/01/2025
	MES:		MARZO				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		BOSONIA SEDE F										
DIA	REFRIGERACION DE 0° A 8°C						CONGELACION DE 0° A -10°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	6°C	5°C					-18°C	-17°C					
4	6°C	5°C					-18°C	-17°C					
5	6°C	4°C					-15°C	-18°C					
6	6°C	5°C					-16°C	-15°C					
7	6°C	4°C					-17°C	-17°C					
8													
9													
10	6°C	5°C					-16°C	-18°C					
11	6°C	4°C					-17°C	-15°C					
12	6°C	5°C					-18°C	-17°C					
13	6°C	5°C					-15°C	-16°C					
14	6°C	4°C					-18°C	-17°C					
15													
16													
17	6°C	5°C					-17°C	-16°C					
18	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
19	6°C	6°C					-18°C	-17°C					
20	6°C	5°C					-17°C	-17°C					
21	6°C	6°C					-18°C	-14°C					
22													
23													
24	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
25	5°C	6°C					-15°C	-15°C					
26	6°C	6°C					-17°C	-18°C					
27	5°C	6°C					-17°C	-18°C					
28	6°C	6°C					-15°C	-16°C					
29													
30													
31	6°C	5°C					-17	-18°C					
REALIZADO POR:		Gourdes Marin						VERIFICADO POR:		Juan Lope			
CARGO:		Manipuladora						CARGO:		Sensu			
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedad con la temperatura de equipos REFRIGERACION: 0-2°C A 4-4°C CONGELACION: -1°C A -10°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días: Aband, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según corresponden.													

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FCTA-01			
		RPS ALMUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT										Estado: Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BOSCONIA SEDE F										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		B3										MES		MARZO	
DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
3	11		60				62				68		9		9
4	12		63				61					10			10
5	13		62				60				60		9		9
6	14		60				63					10			10
7	15		64				65				65		8		9
10	16		60				62					10			10
11	17		63				64				65		9		10
12	18		65				65					10			10
13	19		70				68				68		9		9
14	20		68				64					8			10
17	1		68				65				70		10		9
19	3		63		10		72				68		10		9
20	2		65				70					10			10
21	5		68				71				70		10		10
25	4		67				69				72		10		10
26	7		70				72				65		10		
27	8		72				69				63		10		9
28	9		70		10		71				75		10		10
31	11		70				70				75		10		10
Realizado por:		Lourdes Marin										Verificado por:		Sharon Lopez	
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de puntón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano</p> <p>!! Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.</p> <p>!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60°C</p>															

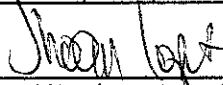
		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		BOSCONIA SEDE F.			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	MARZO	3	11	30 g		
2	MARZO	4	12	25 g		
3	MARZO	5	13	50g		
4	MARZO	6	14	40g	200 mm	
5	MARZO	7	15	35g		
6	MARZO	10	16	25 g		
7	MARZO	11	17	30g		
8	MARZO	12	18	35g		
9	MARZO	13	19	28g		
10	MARZO	14	20	32g	200 mm	
11	MARZO	17	1	40g		
12	MARZO	19	3	30 g		
13	MARZO	20	2	32 g		
14	MARZO	21	5	40g	300 mm	
15	MARZO	25	4	30g		
16	MARZO	26	7	52g		
17	MARZO	27	8	48g		
18	MARZO	28	9	10 g	200 mm	
19	MARZO	31	11	15g		
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Lourdes Marin.		CARGO:		Manguladora
VERIFICADO POR:		Jhon lora		CARGO:		Supervisor

20470

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITO		CODIGO: FFSBPS-01 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DUCARAMANGA UTBGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		ROSCONIA SEDE 6		MCS:	MARZO
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	3-7	10-14	17-21	25-28	31
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección					
Frutas/Verduras/Huevos	X	X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X
Licenciadora / Estufas	X	X	X	X	X
Muebles / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X
Equipos de medición de masa (gramera, bascula)	X	X	X	X	X
Canecas de basura	X	X	X	X	X
Baños y Vestier	X	X	X	X	X
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X
Trapero / Escoba / Recolector	X	X	X	X	X
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas		X		X	
Refrigerador / Congelador		X		X	
Extractor		X		X	
Estanterías		X		X	
Lamparas / Arreglos		X		X	
Trampa de grasa		X		X	
MENSUAL					
Techos		X			
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS					
Marcar con una X cuando se realicen los labores de recolección de los residuos					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos orgánicos aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar					
FECHA DE FUMIGACIÓN					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (taños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(s) N(no)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
OLOR	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N	N
Agua hervida	N	N	N	N	N
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Ducaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR:	MARIA DE LA HOZ		CARGO:	MANIPULADORA	
VERIFICADO POR:	JUAN LOPEZ		CARGO:	SUSANA	

20471

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												Versión 1 10/01/2025
	MES:		MARZO				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		BOSONUA SEDE 6.										
DIA	REFRIGERACION DE 0° A 6°C						CONGELACION DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	6	5.					-16	-17.					
4	5	4					-18	-17.					
5	6	4.					-18	-16.					
6	4	4.					-15	-17.					
7	5.	6.					-18	-16.					
8													
9													
10	4	3.					-17	-18					
11	5.	5.					-18	-16					
12	4	4.					-19	-17.					
13	5	4.					-18	-14					
14	6	5.					-17	-15.					
15													
16													
17	4	4.					-17	-16					
18	4	4.					-12	-15.					
19	4	3.					-18	-15					
20	4	4					-18	-17.					
21	4	4.					-18	-16.					
22													
23													
24	-	-					-	-					
25	4	4.					-12	-10					
26	4	4.					-18	-10.					
27	4	4.					-12	-10.					
28	4	3.					-18	-17.					
29													
30													
31	4	4.					-12	-18.					
REALIZADO POR:		MARTA DE LA H02						VERIFICADO POR:		Jhon 10/07			
CARGO:		manipuladora						CARGO:		Supervisor			
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACION: +/- 2°C A +/- 4°C CONGELACION: -4°C A -18°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.													

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO												FCTA-01			
		RPS ALMUERZO												Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT												Estado: Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		BOSCONIA SEDE 6.												AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		6.												MES		MARZO	
DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS															
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE			
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)		
3	11		78				60		77				13		12		
4	12		74				63		75				16		14		
5	13		74				68		74				14		11		
6	14		75				63		74				11		13		
7	15		74				64		76		16		11		12		
10	16		76				67		76				13		14		
11	17		74				65		76		74		14		14		
12	18		76				60		74				10		12		
13	19		76				63		75		74		11		12		
14	20		74				63		74				13		12		
17	1		75				62		76				14		14		
18	2		74				65		74				11		11		
19	3		76				62		76				12		12		
20	4		75				70		74				15		12		
21	5		78				63		74		74		13		11		
-							65		74				12		12		
25	6		75				66		76		74		13		12		
26	7		78				64		74				11		14		
27	8		74				67		74		74		12		12		
28	9		76				63		76				13		14		
31	11		76				65		74				12		12		
Realizado por:		MARTO DE LA HORA										Verificado por:					
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punción de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano</p> <p>!!Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a <u>15°C</u>.</p> <p>!!El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a <u>60 ° C</u></p>																	

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		BOSCONIA SEDE 6			AÑO 2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	MARZO	3	11	300 g	
2	MARZO	4	12	200 g	
3	MARZO	5	13	400 g	
4	MARZO	6	14	100 g	
5	MARZO	7	15	300 g	400 mm
6	MARZO	10	16	0	
7	MARZO	11	17	100 g	
8	MARZO	12	18	200 g	
9	MARZO	13	19	100 g	
10	MARZO	14	20	300 g	300 mm
11	MARZO	17	1	200 g	
12	MARZO	18	2	100 g	
13	MARZO	19	3	300 g	
14	MARZO	20	4	100 g	
15	MARZO	21	5	300 g	400 mm
16	MARZO	25	6	100 g	
17	MARZO	26	7	200 g	
18	MARZO	27	8	100 g	
19	MARZO	28	9	0	300 mm
20	MARZO	31	11	100 g	
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
REALIZADO POR:		MARIA DE LA HOZ		CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:		Jhoan Lopez		CARGO:	Deposita

UTINNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO												CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01							
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA																					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Goretti Sede A.										MES:		Marzo							
FECHA		SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5			
ITEM		3 4 5 6 7 10 11 12 13 14 17 18 19 20 21				25 26 27 28 29															
		L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V			
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																					
DIARIO																					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																					
Frutas/Verduras/Huevos		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Licuadora / Estufas		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Mesones / Mesas / Sillas		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Canecas de basura		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Baños y Vestier		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Canastillas y Estibas		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Pisos		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Trapero / Escoba / Recogedor		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
SEMANAL																					
Paredes/ Puertas / Ventanas		X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Refrigerador / Congelador		X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Extractor		X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Estanterías		X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Lamparas/ Angeles		X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
Trampa de grasa		X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
MENSUAL																					
Techos		X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X							
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																					
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																					
ITEM		SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5			
		L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V			
Residuos organicos aprovechables		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X			
Residuos Aprovechables		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X			
Residuos no aprovechables		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X			
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS																					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)																					
ITEM		SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5			
		L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V			
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)		X X X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X				X X X X X X X X			
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																					
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																					
FECHA DE FUMIGACIÓN		SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5			
ITEM		L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V			
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO							
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO							
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO				NO NO NO NO NO NO NO NO NO NO							
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:																					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(sí) N(no)																					
ITEM		SEMANA 1				SEMANA 2				SEMANA 3				SEMANA 4				SEMANA 5			
		L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V				L M M J V			
OLOR		N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N							
COLOR		N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N							
SABOR		N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N							
Agua hervida		N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N				N N N N N N N N N N							
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:																					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																					
REALIZADO POR: Paola Diaz CARGO: Manipuladora																					
VERIFICADO POR: Erika Areniz CARGO: Supervisora																					

UTBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

MES:MAR 20

AÑO:2025

SEDE EDUCATIVA:Santa Maria Goretti Sede A.

Version 1
10/01/2025

DIA	REFRIGERACION DE 0° A 5°C						CONGELACION DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	3.6	3.7	3.8	3.8			-17	-18	-16	-17			
4	3.7	3.8	3.9	4.0			-16	-17	-16	-17.5			
5	3.8	3.7	4.0	3.8			-18	-18	-17	-17			
6	3.8	3.9	3.9	3.9			-18	-18	-17.5	-18			
7	3.9	3.8	3.9	3.8			-17	-16	-18	-17			
8													
9													
10	3.4	3.5	3.5	3.5			-16	-16.8	-17	-18			
11	3.5	3.3	3.6	3.5			-17	-18	-17.5	-17			
12	4.0	3.9	3.13	3.5			-16.7	-17	-16	-16.8			
13	3.8	4.0	3.7	3.9			-16.2	-17	-16.8	-17			
14	3.9	4.0	3.8	4.0			-17	-18	-17.5	-17.9			
15													
16													
17	3.9	3.7	3.8	3.6			-18	-18	-18	-17.5			
18													
19	4.0	3.8	3.9	3.8			-17	-16	-17.2	-17			
20	3.9	3.9	3.9	3.9			-16.2	-16.7	-15.3	-16			
21	4.0	3.9	4.0	3.8			-17	-18	-16.5	-18			
22													
23													
24													
25	3.7	3.9	4.0	3.9			-17	-16.5	-16	-17			
26	4.0	3.8	3.3	3.6			-16	-16.5	-15	-16			
27	3.9	4.0	3.7	3.8			-17	-17.5	-16	-17			
28	3.6	3.8	3.8	3.9			-18	-18	-17	-17.5			
29													
30													
31	3.8	3.9	3.9	3.9			-17	-18	-17	-17			

REALIZADO POR:ANGIE Paola Diaz

CARGO:Manipuladora.

VERIFICADO POR:ERIKA ARENIZ

CARGO:Supervisora

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (con número) la información según la temperatura marcada por el termómetro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que existan novedades con la temperatura de equipos
REFRIGERACION: +1.2°C A +14°C CONGELACION: -4°C A -18°C
EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

JM/JT

UTBGA
UTINNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

FCTA-01

Versión 1

Estado: Vigente

Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

Santa Maria Goretti

AÑO

2025

SEDE EDUCATIVA

A

MES

MARZO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3	11					En punto de agua	61							Colada de leche	22
4	12			Queso	4.0	Arroz de agua	62					Pera	-	Chocola en leche	20
5	13	Pollo desmenuado	60			Sandwich de pollo	60							Arroz de leche	14
6	14					Arroz de pollo	60					Mandarina	-	Casapinda	18
7	15	Carne desmenuada	62			Arroz de pollo	62							Galleta	14
10	16	Huevo revuelto	67	Queso	3.7	Arroz de agua	61							Arroz de leche	18
11	17			Queso	3.6	Arroz de agua	62					Mandarina	-	Chocola en leche	17
12	18					Arroz de agua	61							Arroz de leche	13
13	19			Queso	3.4	Arroz de agua	60					Durazno	-	Arroz de leche	12
14	20	Carne desmenuada	70			Arroz de agua	62							Colada de leche	18
17	1	Carne desmenuada	67			Arroz de agua	61							Morad de leche	13
19	2			Queso	3.6	Arroz de agua	60					Pera	-	Chocola en leche	19
20	4			Queso	3.7	Arroz de agua	60					Bonano	-	Arroz de leche	20
21	3	Huevo revuelto	66			Sandwich de pollo	61							Bonano de leche	18
25	7			Queso	4.0	Arroz de agua	62					Mandarina	-	Arroz de leche	13
26	8	Huevo	65			Arroz de agua	60							Casapinda	20
27	9			Queso	3.7	Arroz de agua	61					Pera	-	Galleta	17
28	5	Pollo desmenuado	66			Arroz de pollo	60							Arroz de leche	18
31	11			Queso	3.6	Arroz de agua	70							Colada de leche	21

Realizado por:

Paola Diaz

Verificado por:

E. Suarez

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano

!! Los alimentos refrigerados (Jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60°C.

<div>UTBGA INNOVA</div>		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FCTA-01			
		RPS ALMUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT										Estado: Vigente			
												Elaborado: 10/01/2025			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Santa Maria Goretti										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		A										MES		Marzo	
GRUPO DE ALIMENTOS															
DIA	MENÚ	ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRÍA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
3	11	Carne de res	70	Porción de queso	14	Arroz frito	84	Papa cocida	61			Ensalada de papa	12	Mango	11
4	12	Ensalada de pollo	82	Queso	4	Morona en salsa	75	Casa de papa	62			Ensalada de papa	13	Mango	12
5	13	Ensalada de pollo	85	Queso	3.7	Arroz blanco	80	Pure de papa	67	Ensalada de papa	82	Ensalada de papa	12	Mango	12
6	14	Ensalada de pollo	82			Arroz blanco	83	Morona cocida	69			Pure de papa	11	Mango	11
7	15	Carnes de res	63	Queso	3.8	Arroz blanco	80	Papa cocida	62	Ensalada de papa	84	Ensalada de papa	12	Mango	13
10	16	Ensalada de pollo	66			Arroz frito	87	Papa cocida	64			Ensalada de papa	13	Mango	11
11	17	Ensalada de pollo	68			Arroz frito	84	Papa cocida	70	Ensalada de papa	85	Ensalada de papa	13	Mango	12
12	18	Ensalada de pollo	67	Queso	3.6	Arroz blanco	83	Papa cocida	63			Ensalada de papa	14	Mango	11
13	19	Ensalada de pollo	63			Arroz blanco	81	Papa cocida	60	Ensalada de papa	87	Ensalada de papa	13	Mango	12
14	20	Ensalada de pollo	65	Queso	4.0	Arroz blanco	84	Papa cocida	67			Ensalada de papa	12	Mango	13
17	4	Carnes de res	62			Arroz verde	83	Morona cocida	60			Ensalada de papa	13	Mango	12
19	3	Carnes de res	67	Queso	3.7	Arroz frito	87	Morona cocida	70	Ensalada de papa	89	Ensalada de papa	14	Mango	13
20	2	Ensalada de pollo	62	Queso	3.9	Arroz blanco	85	Papa cocida	62			Ensalada de papa	14	Mango	11
21	5	Ensalada de pollo	63			Arroz blanco	84	Papa cocida	60	Ensalada de papa	85	Ensalada de papa	14	Mango	12
25	4	Pollo cocido	80			Arroz blanco	82	Papa cocida	80			Ensalada de papa	13	Mango	13
26	7	Pollo cocido	76			Arroz blanco	83	Papa cocida	60	Ensalada de papa	86	Ensalada de papa	14	Mango	11
27	8	Carnes de res	63			Arroz blanco	84	Pure de papa	68			Ensalada de papa	12	Mango	11
28	9	Ensalada de pollo	62	Queso	3.8	Arroz blanco	82	Papa cocida	62	Ensalada de papa	88	Ensalada de papa	13	Mango	12
31	11	Carnes de res	70	Queso	3.9	Arroz frito	83	Papa cocida	63			Ensalada de papa	14	Mango	12
Realizado por:		Angie Paola Diaz										Verificado por:		Eduardo	
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano</p> <p>!! Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.</p> <p>!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C</p>															

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02.	
					VERSIÓN: 01	
JM 17+		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA				
INSTITUCION EDUCATIVA:		SANTA MARIA Goretti Sede A.			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1						
2						
3	Marzo	3	11	0	0	
4	Marzo	4	12	1	0	
5	Marzo	5	13	0	0	
6	Marzo	6	14	2	0	
7	Marzo	7	15	4	0	
8						
9						
10	Marzo	10	16	2	0	
11	Marzo	11	17	1	1	
12	Marzo	12	18	0	0.5	
13	Marzo	13	19	1	0.5	
14	Marzo	14	20	2	1	
15						
16						
17	Marzo	17	1	3	0	
18						
19	Marzo	19	2	1	0.5	
20	Marzo	20	4	3	0	
21	Marzo	21	3	2	0	
22						
23						
24						
25	Marzo	25	7	2	0.5	
26	Marzo	26	8	1	0	
27	Marzo	27	9	1	0	
28	Marzo	28	5	1	0	
29						
30						
31	Marzo	31	11	0	0.5	
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Paola Diaz		CARGO:	Manipuladora	
VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ		CARGO:	Supervisora	

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02.	
					VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		Santa Maria Goretti Sede A.			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1						
2						
3	Marzo	3	11	3	0	
4	Marzo	4	12	2	0	
5	Marzo	5	13	2	0	
6	Marzo	6	14	1	0	
7	Marzo	7	15	4	0	
8						
9						
10	Marzo	10	16	4	1	
11	Marzo	11	17	2	1	
12	Marzo	12	18	10	0	
13	Marzo	13	19	6	1	
14	Marzo	14	20	3.	0	
15						
16						
17	Marzo	17	1	3	0	
18						
19	Marzo	19	3	2.	1	
20	Marzo	20	2	2	0	
21	Marzo	21	5	4	0	
22						
23						
24						
25	Marzo	25	4.	5.	0.	
26	Marzo	26	7	4	1	
27	Marzo	27	8	3	1	
28	Marzo	28	9	6	0	
29						
30						
31	Marzo	31	11		0.	
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Paola Diaz		CARGO:	Manipuladora.	
VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ		CARGO:	Supervisora	

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO				CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01																	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA																							
INSTITUCION EDUCATIVA:		Goretti C			MES:		Marzo																
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5													
ITEM		03-07		10-14		17-21		25-28															
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																							
DIARIO																							
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																							
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANA 1																							
Paredes / Puertas / Ventanas					X				X				X				X						
Refrigerador / Congelador					X				X				X				X						
Extractor																							
Estanterías																							
Lámparas/ Angeles					X				X				X				X						
Trampa de grasa					X				X				X				X						
MENSUAL																							
Techos																	X						
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																							
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																							
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5													
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Residuos no aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																							
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS																							
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)																							
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5													
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																							
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																							
FECHA DE FUMIGACIÓN		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5													
ITEM		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																							
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																							
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:																							
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(s) N(no)																							
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5													
		L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V		
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		
Agua hervida		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N		
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:																							
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																							
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																							
REALIZADO POR:		Mayra A Rojas Meneses										CARGO:		Manipuladora									
VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ										CARGO:		Supervisora									

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												Version 1 10/01/2025
	MES:		MARZO				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		González C.										
DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	1.5	3.4					-11.5	-10	-9.5	-8.7			
4	2.3	3.8					-10.5	-9	-12.8	-10.3			
5	6.3	5.2					-12.3	-10.4	-9.5	-7.2			
6	5.5	4.8					-10.4	-9.5	-10	-11.3			
7	3.6	2.7					-7.2	-6.4	-8.5	-7.2			
8													
9													
10	7.8	5.5					-14.3	-10	-3.8	-4.5			
11	10.6	9.7					-15.2	-13.5	-2.7	-3.			
12	3.5	3.					-9.2	-8.2	-3.2	-4.			
13	2.5	2.3					-8.5	-7.2	-3.5	-3.1			
14	3.2	3.					-9.	-8.3	-3.4	-3.			
15													
16													
17	2.8	3.					-7.5	-6.7	-2.7	-3.3			
18	2.7	3.5					-6.9	-7.2	-3.	-3.5			
19	3.2	4.					-7.	-6.7	-3.2	-3.			
20	4.1	3.9					-13.1	-10.2	-2.9	-3.5			
21	3.5	3.					-12.3	-9.1	-3.2	-2.9			
22													
23													
24													
25	5.6	4.					-12.4	-10.5	-2.8	-1.8			
26	5.4	4.7					-10.2	-8.7	-4.8	-4.1			
27	4.2	3.9					-10.3	-9.5	-7.4	-6.7			
28	5.2	4.5					-11.5	-10.3	-6.	-9.3			
29													
30													
31	4.1	3.7					-10.7	-9.3	-6.4	-5.5			
REALIZADO POR:		MARICA A ROSAS Meneses						VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ			
CARGO:		Manipuladora						CARGO:		SUPERVISORA			
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACIÓN: -1.2°C A -1.4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.													

<div>UTBGA INNOVA</div>		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FCTA-01			
		RPS ALMUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT										Estado: Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Santa Maria Goretti										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		Almuerzo										MES		Marzo	
GRUPO DE ALIMENTOS															
DIA	MENÚ	ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3	11	Carne de res	70	Queso	12	Arroz blanco	67	Papa cocida	76			Ensalada fresca	12	Maracujá	11
4	12	Pollo cocido	73			Arroz blanco	69	Papa cocida	65			Ensalada fresca	10	Maracujá	10
5	13	Pollo cocido	70			Arroz blanco	67	Papa cocida	78	Lechuga cocida	75	Ensalada fresca	13	Maracujá	10
6	14	Pollo cocido	73			Arroz blanco	68	Papa cocida	65			Papa cocida	13	Maracujá	10
7	15	Carne de res	70			Arroz blanco	67	Papa cocida	65	Fríjol cocido	78	Tomate fresco	12	Maracujá	10
10	16	Pollo cocido	67			Arroz blanco	70	Papa cocida	65			Ensalada fresca	13	Maracujá	10
11	17	Pollo cocido	70			Arroz blanco	65	Papa cocida	63	Lechuga cocida	78	Ensalada fresca	13	Maracujá	12
12	18	Pollo cocido	75			Arroz blanco	73	Papa cocida	65			Ensalada fresca	10	Maracujá	10
13	19	Pollo cocido	65			Arroz blanco	78	Papa cocida	65	Fríjol cocido	73	Ensalada fresca	12	Maracujá	10
14	20	Pollo cocido	68			Arroz blanco	72	Papa cocida	75			Ensalada fresca	12	Maracujá	10
17	1	Pollo cocido	70			Arroz blanco	68	Papa cocida	65			Ensalada fresca	12	Maracujá	10
18	2	Pollo cocido	68			Arroz blanco	70	Papa cocida	65			Ensalada fresca	12	Maracujá	10
19	3	Pollo cocido	73			Arroz blanco	68	Papa cocida	65	Fríjol cocido	75	Ensalada fresca	12	Maracujá	10
20	4	Pollo cocido	70			Arroz blanco	67	Papa cocida	67	Lechuga cocida	78	Ensalada fresca	12	Maracujá	10
25	7	Pollo cocido	70			Arroz blanco	65	Papa cocida	65	Fríjol cocido	78	Ensalada fresca	12	Maracujá	10
26	8	Pollo cocido	68			Arroz blanco	70	Papa cocida	70			Ensalada fresca	12	Maracujá	10
27	9	Pollo cocido	70	Queso	10	Arroz blanco	75	Papa cocida	65	Lechuga cocida	76	Ensalada fresca	12	Maracujá	10
28	10	Pollo cocido	65			Arroz blanco	70	Papa cocida	65			Ensalada fresca	12	Maracujá	10
31	11	Pollo cocido	70	Queso	10	Arroz blanco	68	Papa cocida	65			Ensalada fresca	12	Maracujá	10
Realizado por:		Mayra Rojas H.										Verificado por:		Eduardo	
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso</p> <p>*** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano</p> <p>!! Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.</p> <p>!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C</p>															

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		Goretti C.				AÑO 2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	MARZO	03	11	13	0	
2	MARZO	04	12	10	0	
3	MARZO	05	13	12	0	
4	MARZO	06	14	10	0	
5	MARZO	07	15	13	0	
6	MARZO	10	16	12	0	
7	MARZO	10	17	13	0	
8	MARZO	12	18	13	0	
9	MARZO	13	19	10	0	
10	MARZO	14	20	13	0	
11	MARZO	17	1	12	0	
12	MARZO	18	2	10	0	
13	MARZO	19	3	13	0	
14	MARZO	20	4	13	0	
15	MARZO	21	5	12	0	
16	MARZO	25	7	13	0	
17	MARZO	26	8	10	0	
18	MARZO	27	9	13	0	
19	MARZO	28	10	12	0	
20	MARZO	31	11	13	0	
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		MARIA AROLES M.		CARGO:	MANIPULADORA	
VERIFICADO POR:		ERIKA AREMIZ		CARGO:	SUPERVISORA.	

20483

UTINNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01							
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA											
INSTITUCION EDUCATIVA:		Santo Angel						MES:		Marzo	
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
ITEM		3 4 5 6 7		10 11 12 13 14		17 18 19 20 21		24 25 26 27 28		31	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN											
DIARIO											
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.											
Frutas/Verduras /Huevos		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Licuadora / Estufas		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Mesones / Mesas / Sillas		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Canecas de basura		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Baños y Vestier		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Canastillas y Estibas		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Pisos		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Trapero / Escoba / Recogedor		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
SEMANAL											
Parodes / Puertas / Ventanas				X				X			
Refrigerador / Congelador				X				X			
Extractor				X				X			
Estantorias				X				X			
Lamparas/ Angeles				X				X			
Trampa de grasa				X				X			
MENSUAL											
Techos		X									
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS											
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.											
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
Residuos organicos aprovechables		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Residuos Aprovechables		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
Residuos no aprovechables		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS											
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)											
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X			
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES											
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.											
FECHA DE FUMIGACIÓN		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
ITEM		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO			
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO			
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO		NO NO NO NO NO			
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA											
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:											
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(sí) N(no)											
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
OLOR		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N			
COLOR		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N			
SABOR		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N			
Agua hervida		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N			
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:											
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga											
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
REALIZADO POR:		Magaly Campo M.						CARGO:		Manipuladora	
VERIFICADO POR:		Juan Lopez						CARGO:		Supervisor	

20484

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION										Versión 1 10/01/2025		
	MES:		marzo				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		Santo Angel										
DIA	REFRIGERACION DE 0° A 8°C						CONGELACION DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	4°C	4°C					18°C	17°C	18	16			
4	4°C	3°C					18°C	17°C	17	17			
5	4°C	4°C					18°C	18°C	16	18			
6	4°C	4°C					18°C	18°C	18	17			
7	4°C	3°C					18°C	17°C	18	16			
8													
9													
10	4°C	3°C					18°C	17°C	18	17°C			
11	4°C	3°C					18°C	18°C	17	17°C			
12	4°C	3°C					18°C	17°C	16	16°C			
13	4°C	4°C					18°C	16°C	17	17°C			
14	4°C	4°C					18°C	18°C	17	18°C			
15													
16													
17	4°C	3°C					18°C	17°C	18°C	18°C			
18	4°C	4°C					18°C	17°C	17	18°C			
19	4°C	3°C					18°C	16°C	17	17°C			
20	4°C	3°C					18°C	18°C	16°C	17°C			
21	4°C	4°C					18°C	17°C	17	17°C			
22													
23													
24													
25	4°C	3°C					18°C	17°C	18	17°C			
26	4°C	3°C					18°C	17°C	17	17°C			
27	4°C	4°C					18°C	16°C	17	18°C			
28	4°C	3°C					18°C	17°C	18	17°C			
29													
30													
31	4°C	3°C					18°C	17°C	18	17°C			
REALIZADO POR:		MAGNOLY CAMPO M					VERIFICADO POR:		JUAN LOPEZ				
CARGO:		Manipuladora					CARGO:		29-03-2025				
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACION: +1, -2°C A +7, -4°C CONGELACION: -4°C A -18°C EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días hábiles, domingos, festivos y de no cines deben reportarse según correspondan.													

UTBGA

NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

FCTA-01

Versión 1

Estado: Vigente

Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

SEDE EDUCATIVA

MES

AÑO

San to angel.

Marzo

2025

GRUPO DE ALIMENTOS

ALIMENTO PROTEICO

LACTEO**

CEREAL ACOMPAÑANTE

TUBÉRCULOS O DERIVADO CEREAL

LEGUMINOSAS O GRANOS***

VERDURA FRIA O CALIENTE

JUGO EN AGUA O EN LECHE

DIA

MENÚ

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

X

T (°C)

03

11

Carne de res

72

Queso

4

Arroz

78

Papa

70

Ensalada

12

Jugo de naranja

15

04

12

Pechuga de pollo

76

Queso

4

Maca

74

Papa

76

Ensalada

14

Jugo de naranja

16

05

13

Pollo

74

Queso

4

Arroz

75

Papa

71

Lechuga

69

Ensalada

13

Jugo de naranja

16

06

14

Pechuga de pollo

73

Arroz

76

Maca

70

Ensalada

14

Jugo de naranja

17

07

15

Carne de res

74

Queso

4

Arroz

74

Queso

72

Lechuga

70

Jugo

15

Jugo de naranja

16

10

16

Carne de res

75

Arroz

74

Queso

71

Carne de res

14

Jugo de naranja

16

11

17

Carne de res

76

Arroz

75

Ensalada

74

Lechuga

72

Carne de res

13

Jugo de naranja

16

12

18

Pechuga de pollo

74

CS de res

76

Lechuga

72

Carne de res

14

Jugo de naranja

16

13

19

Lechuga

73

Arroz

74

Ensalada

71

Lechuga

71

Ensalada

15

Jugo de naranja

17

14

20

Carne de res

74

Queso

4

Arroz

73

Papa

72

Carne de res

15

Jugo de naranja

16

17

1

Carne de res

74

Arroz

74

Maca

72

Carne de res

15

Jugo de naranja

16

18

2

Pechuga de pollo

75

Queso

4

Papa

75

Ensalada

72

Carne de res

14

Jugo de naranja

17

19

3

Carne de res

74

Queso

4

Arroz

74

Maca

Lechuga

74

Carne de res

15

Jugo de naranja

16

20

4

Pechuga de pollo

75

Arroz

73

Lechuga

68

Carne de res

15

Jugo de naranja

16

21

5

Maca

74

Arroz

72

Carne de res

70

Lechuga

74

Carne de res

15

Jugo de naranja

16

25

6

26

7

Carne de res

74

Arroz

72

Papa

72

Ensalada

72

Carne de res

15

Jugo de naranja

17

27

8

Carne de res

73

Arroz

72

Maca

71

Lechuga

72

Carne de res

15

Jugo de naranja

15

28

9

Pechuga de pollo

72

Queso

4

Arroz

72

Lechuga

Lechuga

15

Papa

15

31

11

Carne de res

72

Queso

4

Arroz

72

Platano

71

72

Ensalada

15

Maca

15

Realizado por:

Verificado por:

MAGALY CAMPO M.

Juan Lopez

PROCESO:

OBSERVACIONES:

La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de buzón de forma directa (Termómetro debidamente desinfectado para cada alimento)

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

!! Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

20182

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA: Santo angel.					AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	marzo	03/03/25	11	Kg 70		
2	marzo	04/03/25	12	Kg 68		
3	marzo	05/03/25	13	Kg 67		
4	marzo	06/03/25	14	Kg 71		
5	marzo	07/03/25	15	Kg 69		
6	marzo	10/03/25	16	Kg 72		
7	marzo	11/03/25	17	Kg 69		
8	marzo	12/03/25	18	Kg 72		
9	marzo	13/03/25	19	Kg 69		
10	marzo	14/03/25	20	Kg 70		
11	marzo	17/03/25	1	Kg 66		
12	marzo	18/03/25	2	Kg 70		
13	marzo	19/03/25	3	Kg 71		
14	marzo	20/03/25	4	Kg 69		
15	marzo	21/03/25	5	Kg 72		
16	marzo	25/03/25	6	Kg 71		
17	marzo	26/03/25	7	Kg 69		
18	marzo	27/03/25	8	Kg 68		
19	marzo	28/03/25	9	Kg 66	4 litros	
20	marzo	31/03/25	11	Kg 72	2 litros	
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		MAGALY CAMPO		CARGO:	Manipuladora	
VERIFICADO POR:		Jhon Lopez		CARGO:	Supervisor	

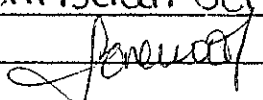
UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01							
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA											
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:				Jose Maria Estoriz		MES:		Marzo			
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
ITEM		3 4 5 6 7		10 11 12 13 14		17 18 19 20 21		24 25 26 27 28 31			
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN											
DIARIO											
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.											
Frutas/Verduras/Huevos		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Utensilios/ Menaje/ Recipientes		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Plásticos		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Licuadora/ Estufas		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Mesones/ Mosas/ Sillas		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Canecas de basura		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Baños y Vestier		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Canastillas y Estibas											
Pisos		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Trapero/ Escoba/ Recogedor		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
SEMANAL											
Paredes/ Puertas/ Ventanas		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Refrigerador/ Congelador		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Extractor		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Estantorias		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Lamparas/ Angeles		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Trampa de grasa		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
MENSUAL											
Techos		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS											
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.											
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
Residuos organicos aprovechables		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Residuos Aprovechables		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Residuos no aprovechables		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LÍQUIDOS											
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)											
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES											
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.											
FECHA DE FUMIGACIÓN:		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
ITEM		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
Presencia física de plagas Vivas o muertas		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Excremento u orina señales de presencia de plagas		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X		X X X X X	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA											
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:											
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:											
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(sí) N(no)											
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
OLOR		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N	
COLOR		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N	
SABOR		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N	
Agua hervida		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N		N N N N N	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:											
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga											
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
REALIZADO POR: Catherine Medina				CARGO: manipuladora							
VERIFICADO POR: Erika Areniz				CARGO: Supervisora							

20498

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												Versión 1 10/01/2025
	MES:		MARZO				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		JOSE MANUEL ESTEVEZ										
DIA	REFRIGERACION DE 0° A 8°C						CONGELACION DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	3.8	3.7	3.6	3.6			-14	-15	-16	-16			
4	3.7	3.7	3.8	3.8			-15	-15	-15	-15			
5	3.9	3.8	3.8	3.9			-15	-14	-16	-15			
6	3.8	3.7	3.6	3.6			-14	-15	-14	-15			
7	3.9	3.9	3.9	3.8			-15	-16	-15	-15			
8													
9													
10	3.7	3.9	3.8	3.8			-14	-15	-14	-15			
11	3.7	3.8	3.9	3.9			-15	-15	-15	-16			
12	3.7	3.7	3.8	3.8			-16	-16	-14	-14			
13	3.9	3.8	3.8	3.7			-16	-16	-15	-15			
14	3.9	3.9	3.7	3.7			-15	-15	-14	-14			
15													
16													
17	3.8	3.8	3.8	3.9			-15	-16	-15	-14			
18													
19	3.7	3.7	3.8	3.8			-15	-15	-16	-14			
20	3.8	3.8	3.7	3.7			-14	-14	-14	-14			
21	3.9	3.9	3.8	3.8			-15	-14	-16	-15			
22													
23													
24													
25	3.8	3.9	3.8	3.7			-15	-15	-15	-16			
26	3.9	3.8	3.9	3.9			-16	-15	-16	-16			
27	3.8	3.8	3.7	3.7			-15	-16	-15	-15			
28	3.7	3.8	3.9	3.9			-15	-16	-16	-16			
29													
30													
31	3.8	3.7	3.8	3.7			-16	-16	-16	-15			
REALIZADO POR:		Catherine Medina						VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ			
CARGO:		Manipuladora						CARGO:		Supervisora			
OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro. 2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos. REFRIGERACIÓN: 4°-2°C A 4°-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C EL DAÑO DEL EQUIPO DE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sabados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.													

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01	
		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA				
INSTITUCION EDUCATIVA:		Jose Maria Echeveriz			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Acelte) Lt	
1	marzo	03	11	3	1	
2	marzo	04	12	3	0	
3	marzo	05	13	2	1	
4	marzo	06	14	3	0	
5	marzo	07	15	4	0	
6	marzo	11	17	3	0	
7	marzo	12	18	3	0	
8	marzo	13	19	3	1	
9	marzo	14	20	2	0	
10	marzo	17	01	3	0	
11	marzo	19	03	4	1	
12	marzo	20	02	3	0	
13	marzo	21	05	4	0	
14	marzo	25	04	3	0	
15	marzo	26	07	3	0	
16	marzo	27	08	4	0	
17	marzo	28	09	3	0	
18	marzo	31	11	1	0	
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Catherine medina		CARGO:	manipuladora	
VERIFICADO POR:		Erika Arce		CARGO:	Supervisora	

20492

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEMIENTO		CODIGO: FPSBB - 01 VERSIÓN: 1																																	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA																																					
BODEGA:		CARRERA 8 #20N -146 BODEGA 1 - CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169															MES:		NOV 20 2025																		
FECHA		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5															
ITEM		03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							
		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		L	M	M	J	V	S		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																																					
DIARIO																																					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																																					
Lavado de Manos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Mesas y Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Canastillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Implementos de aseo (escobas, recogedores, traperos, etc)		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Monitoreo de aspersión en Bodega		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Monitoreo de aspersión de vehículos		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
SEMANAL																																					
Gato hidraulico, Estibas						X							X							X							X										
Basculas, Grameras y Termómetros						X						X							X							X											
Paredes, Ventanas y Puertas						X						X							X							X											
Recipientes Residuos Sólidos y tapas						X						X							X							X											
Equipos de Refrigeración y Congelación						X						X							X							X											
Instalaciones Sanitarias						X						X							X							X											
SEMESTRAL																																					
Techos y Angeos																																					
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																																					
Nota: Colocar Si en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																																					
ITEM		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5															
		L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																																					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.																																					
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																																					
ITEM		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5															
		L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS DENTRO DE LA BODEGA		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA ENCARGADA		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																																					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																																					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:																																					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: N: Normal A: Anormal																																					
ITEM		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5															
		L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S	L	M	M	J	V	S
OLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Giron																																					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																																					
REALIZADO POR:		Christian Serrano															CARGO:		Bodega																		
VERIFICADO POR:																	CARGO:		Jefe de Calidad																		

UT BGA INNOVA										FFORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE REFRIGERACIÓN EN BODEGA										VERSIÓN 1 10/01/2025	
PUNTO DE ATENCIÓN		Bodega de Almacenamiento										AÑO		2025		MES:		MAY 2025			
Día		JORNADA MAÑANA (Al inicio de la jornada laboral)										JORNADA TARDE (Antes de terminar la jornada laboral)									
		GRADOS CENTIGRADOS (°C)										GRADOS CENTIGRADOS (°C)									
		0	1	2	3	4	5	6	REALIZADO		0	1	2	3	4	5	6	REALIZADO		VERIFICADO	
1					X												X				Verificado
2																					
3						X											X				Verificado
4						X											X				Verificado
5						X											X				Verificado
6						X											X				Verificado
7						X											X				Verificado
8																					
9						X											X				Verificado
10						X											X				Verificado
11						X											X				Verificado
12						X											X				Verificado
13						X											X				Verificado
14						X											X				Verificado
15																					
16				X													X				Verificado
17						X											X				Verificado
18						X											X				Verificado
19						X											X				Verificado
20						X											X				Verificado
21						X											X				Verificado
22																					
23						X											X				Verificado
24						X											X				Verificado
25						X											X				Verificado
26						X											X				Verificado
27						X											X				Verificado
28						X											X				Verificado
29						X											X				Verificado
30						X											X				Verificado
31						X											X				Verificado

ONSERVACIÓN: EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

20494

<div>UT BSA NNNOVA</div>												FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA DE CONGELACIÓN EN BODEGA												VERSIÓN 1 10/01/2025					
PUNTO DE ATENCIÓN		Bodega de almacenamiento												AÑO		2025		MES:		MARZO									
Día		JORNADA MAÑANA (Al inicio de la jornada laboral)												JORNADA TARDE (Antes de terminar la jornada laboral)												REALIZADO		VERIFICADO	
		GRADOS CENTIGRADOS (°C)												GRADOS CENTIGRADOS (°C)															
		-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	0	1	-16	-14	-12	-10	-8	-6	-4	-2	0	1								
1		X										X													Bueno				
2																													
3		X										X													Bueno				
4		X										X													Bueno				
5		X										X													Bueno				
6		X										X													Bueno				
7		X										X													Bueno				
8		X										X													Bueno				
9																													
10		X										X													Bueno				
11		X										X													Bueno				
12		X										X													Bueno				
13		X										X													Bueno				
14		X										X													Bueno				
15		X										X													Bueno				
16																													
17		X										X													Bueno				
18		X										X													Bueno				
19		X										X													Bueno				
20		X										X													Bueno				
21		X										X													Bueno				
22		X										X													Bueno				
23																													
24		X										X													Bueno				
25		X										X													Bueno				
26		X										X													Bueno				
27		X										X													Bueno				
28		X										X													Bueno				
29		X										X													Bueno				
30		X										X													Bueno				
31		X										X													Bueno				

ONSERVACIÓN: EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE UNIÓN
TEMPORAL BGA INNOVA
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER EVIDENCIAS
FOTOGRAFICAS

RESIDUOS SOLIDOS	
<div>INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C</div> <div></div>	<div>INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C</div> <div></div>
<div>INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE A</div> <div></div>	<div>INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE G</div> <div></div>



PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE UNIÓN
TEMPORAL BGA INNOVA
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER EVIDENCIAS
FOTOGRAFICAS

RESIDUOS SOLIDOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

JORGE ARDILA DUARTE SEDE A Y B



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

JOSÉ CELESTINO MUTIS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

TÉCNICO DAMASO ZAPATA SEDE B





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE UNIÓN
TEMPORAL BGA INNOVA
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER EVIDENCIAS
FOTOGRAFICAS

ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL COMEDOR ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE C



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

SANTANDER SEDE C



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE A



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA SEDE G





PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE UNIÓN
TEMPORAL BGA INNOVA
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER EVIDENCIAS
FOTOGRAFICAS

ACTIVIDADES DE LIMPIEZA Y DESINFECCION DEL COMEDOR ESCOLAR

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

JORGE ARDILA DUARTE SEDE A Y B



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

JOSÉ CELESTINO MUTIS



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE B



INSTITUCIÓN EDUCATIVA:

TÉCNICO DAMASO ZAPATA SEDE B





INFORME No.3

Contrato 277 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 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.31 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, para su diligenciamiento, programa de residuos sólidos y los formatos del programa de abastecimiento de agua.

ANEXO No.42

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.31 fase de operación del Programa

Bucaramanga, Santander 09 abril de 2025

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA RUEDA

Supervisora de contrato No.277 de 2024

Alcaldía Bucaramanga

Bucaramanga (Santander)

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 277 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 2.

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.31: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 277** cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente". y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.31: FASE OPERACIONAL: *Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, para su diligenciamiento, programa de residuos sólidos y los formatos del programa de abastecimiento de agua.***

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova certifico que, en la fase de alistamiento se realizó entrega del Plan de Saneamiento y sus cuatro (4) Programas aplicado para la bodega, y los comedores escolares atendidos según corresponda la modalidad Ración Preparado en Sitio y Ración Industrializada, planes que fueron aprobados el treinta y uno (31) de enero de 2025. Los procesos que se encuentran establecidos dentro del Plan de Saneamiento garantizar el almacenamiento, preparación y distribución de alimentos de calidad en Bodega y Sedes Educativas.

Así mismo, los formatos de seguimiento a los diferentes programas para el mes de marzo, se entregaron como soporte para acreditar el cumplimiento en la **Obligación Técnica No.30: Fase Operacional Anexo No.41 del presente informe.**

Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT: 901.900.717-2



INFORME No.3

Contrato 277 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 2.

OBLIGACIÓN FINANCIERO No.32 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyarla producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico "compras públicas locales2 de la Resolución 335 de 2021 y en cumplimiento del numeral b del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020. La verificación del porcentaje de compras locales se calcula con base en el presupuesto total de compras realizadas durante el mes, y un 40% corresponderá a la adquisición de bienes y servicio, con los soportes correspondientes con el fin de dinamiza la economía de las regiones. Es de precisar que así el formato establecido por parte del MEN se enuncie como "FORMATO DE SEGUIMIETNO MENSUAL DE COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS, BIENES Y SERVICIO" se debe registrar los alimentos, bienes y servicios, con la claridad que para el cumplimiento de la obligación de compras locales de alimentos, solo se tendrá en cuenta lo registrado en el componente de alimentos que deberán equivaler mínimo al 30% de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta.

ANEXO No.43

- ✓ Certificado de Representante Legal y Contador dando cumplimiento de la Obligación Financiera No.32 fase de operación del Programa (documentos de Representante legal y contadora)
- ✓ Formato de la UAPA compras totales
- ✓ Consolidado compras locales
- ✓ Facturas de proveedores compras
- ✓ CD - Magnético compras locales

Bucaramanga, Santander 09 abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA RUEDA
 Supervisora de contrato No.277 de 2024
 Alcaldía Bucaramanga
 Bucaramanga (Santander)
 Aten: **Equipo PAE Bucaramanga**

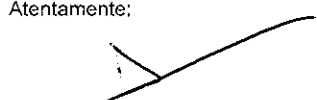
Referencia: Contrato 277 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – Grupo 2.

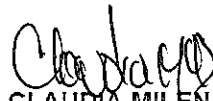
Asunto: **Certificado Obligación Financiera No.32: Fase Operacional**

En cumplimiento de nuestro contrato No. 277 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 2, y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN FINANCIERA No.32: FASE OPERACIONAL: Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico "compras públicas locales2 de la Resolución 335 de 2021 y en cumplimiento del numeral b del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020. La verificación del porcentaje de compras locales se calcula con base en el presupuesto total de compras realizadas durante el mes, y un 40% corresponderá a la adquisición de bienes y servicio, con los soportes correspondientes con el fin de dinamiza la economía de las regiones. Es de precisar que así el formato establecido por parte del MEN se enuncie como "FORMATO DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS, BIENES Y SERVICIO" se debe registrar los alimentos, bienes y servicios, con la claridad que para el cumplimiento de la obligación de compras locales de alimentos, solo se tendrá en cuenta lo registrado en el componente de alimentos que deberán equivaler mínimo al 30% de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta**

CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA identificado con la cedula de ciudadanía No. 37.899.917 de San Gil y T.P. 319194-T, actuando como contador; de la UNION TEMPORAL BGA INNOVA con NIT 901.900.717-2 y **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO** identificado con c.c. 91.294.543 de Bucaramanga actuando como Representante Legal, por medio de la presente CERTIFICO que para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga del mes de marzo de 2025, se realizó un total de compras de alimentos por valor de \$ \$ 828.345.387,89 (ochocientos veintiocho millones trescientos cuarenta y cinco mil trescientos ochenta y siete con ochenta y nueve centavos M/cte.); dentro de estas compras se realizaron compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, en el periodo del 01 al 31 de marzo de 2025*se realizaron compras por valor de \$237.195.315 (doscientos treinta y siete millones ciento noventa y cinco mil trescientos quince pesos M/cte) que corresponden al 28.63% de las compras realizadas. De los proveedores que se contactaron directamente se realizó compra a proveedor **CORPORACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO, LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS** el cual se encuentran inscritos a la secretaria de Agricultura de la Gobernación de Santander ya que cumple con la cantidad de despacho de producto que se requiere con los requisitos como calidad y normatividad que nos permite el componente técnico de la secretaria de Educación.

Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
 REPRESENTANTE LEGAL
 UNION TEMPORAL BGA INNOVA
 NIT: 901.900.717-2


CLAUDIA MILENA MARTINEZ
 Contador
 T.P. 319194-T
 UT BGA INNOVA
 NIT. 900.901.717-2

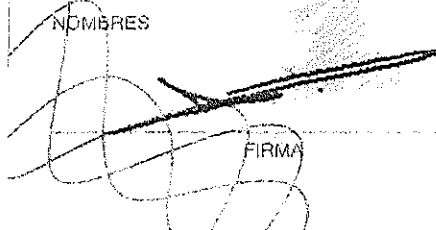
20503

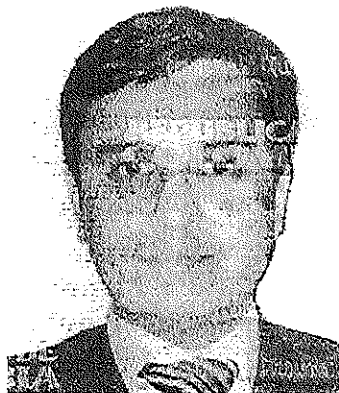
REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **91.294.543**
DELGADO CENTENO

APELLIDOS
SERGIO ENRIQUE

NOMBRES


FIRMA



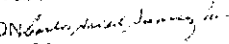
INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **22-OCT-1973**
BUCARAMANGA
(SANTANDER)

LUGAR DE NACIMIENTO
1.73 **A+** **M**

ESTATURA G.S. RH SEXO

09-MAR-1992 BUCARAMANGA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION 
REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES



A-1500100-00090444-M-0091294543-20081009

0004124098A 1

6210018336

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

37.899.917

MARTINEZ SANABRIA

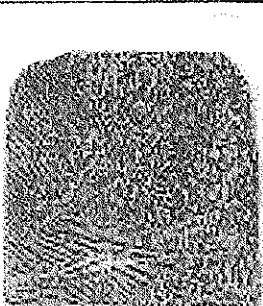
Artículo 87

CLAUDIA MILENA

MARTINEZ

Claudia M. Martinez



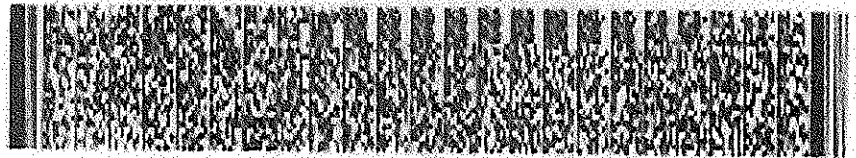


FECHA DE NACIMIENTO 13-OCT-1981
SAN GIL
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.59 ESTATURA A+ G.S. RH F SEXO

27-JUN-2000 SAN GIL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN


REGISTRACIÓN NACIONAL
ALFONSO SALGADO VACA



P-2718100-00561531-F-0057800017-20171207 0058743540A 1 0002439181

República de Colombia

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES





319194-T

CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA

C.C. 37899017

RES. INSCRIPCION 528 DEL 28/11/2023

UNIDADES TECNOLOGICAS DE SANTANDER

369155

JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA

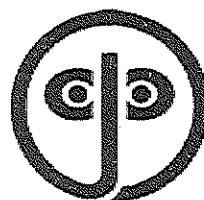
DIRECTOR GENERAL

376511



UNIDAD
ADMINISTRATIVA
ESPECIAL

**JUNTA CENTRAL
DE CONTADORES**



Certificado No:

114346722E67911BE

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 37899917 de SAN GIL (SANTANDER) Y Tarjeta Profesional No 319194-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS *****

Dado en BOGOTA a los 25 días del mes de Marzo de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.


SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

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

ETC	Bucaramanga			
MES DE REPORTE	MARZO			
FECHA DE REPORTE	15/04/2025			
VALOR MENSUAL COMPRAS OPERACIÓN PAE	\$	843.710.990,89		
VALOR MENSUAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE	\$	828.345.387,89		
VALOR MENSUAL COMPRAS PUBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE		\$	237.195.315,00	
VALOR MENSUAL COMPRAS BIENES Y SERVICIOS EN OPERACIÓN PAE	\$		15.365.603,00	
VALOR MENSUAL COMPRAS LOCALES DE BIENES Y SERVICIOS EN OPERACIÓN PAE		\$	237.195.315,00	



REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ETC

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE

MONEDERIZACIÓN DEL GOBIERNO PAE

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

2019.11.15.00

[illegible]



REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ETC
Ejemplo ETC de la lista desdoblable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE \$ 828.345.397,89

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE \$ 237.165.315,00

EXTRINSECA DEL PROVEEDOR										DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS										REGISTRO DE COMPRA					
NOMBRE DEL COMPROVANTE	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EMISIÓN	NOMBRE PERSONA CONTACTADA	MUNICIPIO	PROVINCIA	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CÓDIGO DE PROVINCIA	TIPO DE ACTIVIDAD	PROVEEDOR	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	ALIMENTOS Y BEBIDAS	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EMISIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO	FECHA DE EMISIÓN
1º PEA	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	AGUIRRE GILBERTO	Barranquilla	San Martín	CALLE 1000 N° 1000	057 234 1234	05	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12
2º PEA	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	AGUIRRE GILBERTO	Barranquilla	San Martín	CALLE 1000 N° 1000	057 234 1234	05	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12
3º PEA	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	AGUIRRE GILBERTO	Barranquilla	San Martín	CALLE 1000 N° 1000	057 234 1234	05	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12
4º PEA	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	AGUIRRE GILBERTO	Barranquilla	San Martín	CALLE 1000 N° 1000	057 234 1234	05	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12
5º PEA	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	AGUIRRE GILBERTO	Barranquilla	San Martín	CALLE 1000 N° 1000	057 234 1234	05	DISTRIBUCIÓN	4. FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	FRUTAS Y CEREJAS PROCESADAS	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12	2023/07/12

20533

AVSA S.A.

NIT. 890.201.881.4
RESPONSABLE DE IVA
GRANDES CONTRIBUYENTES RES. 000200 DIC 27-2024
AGENTES RETENEDORES DE IVA
AUTORRETENEDORES RENTA RES. 0009639 SEP20/10
AUTORRETENEDOR ICA GIRON ACUERDO 017/2016
EXENTO IMPO. IND. Y CCIO. LEY 014 DE 1983 ART. 39

DISTRIBUIDORA GIRÓN
Direccion: CR 17 59 - 51 IN 7 PALENQUE, GIRÓN
GIRÓN, SANTANDER
Teléfono: 6076488866 EXT. 1912
Oficinas: KM. 5 ANILLO VIAL, GIRÓN-SANTANDER, VDA RIO FRÍO, A 600 MTS.
Planta: KM. 7 VÍA FLORIDABLANCA-PIEDRECUESTA (SANTANDER)
Linea de servicio al cliente: 018000970801 serviciocliente@macpollo.com
Linea única Call Center: - Linea WhatsApp:

Factura Electrónica
de Venta
706 - 306952



Pago en Línea

Nombre Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA Nit o C.C. 901900717-2 Tipo: Código Sap: 1200226303 Establecimiento: BGA INNOVA Dirección: CR 8 20N 148 BG 1 Barrio/Vereda: CENTRO INDUST RUTA 169 Ciudad: BUCARAMANGA SANTANDER Teléfono: 3168659324 Extensión:	Fecha Hora Generación Factura: 03/03/2025 (D/M/A) 19:15:26 Fecha Hora de Expedición: 03/03/2025 (D/M/A) 19:15:26 Fecha Vencimiento: 03/03/2025 (D/M/A) Forma de Pago: CONTADO Medio de Pago: Instrumento No Definido Vendedor: DEIVIS PABON PEREZ Teléfono Contacto: 3157418515 No Pedido: 0133312690 Orden de Entrega: 0236504539 Orden de Compra:	Placa Vehículo: Conductor: Ruta: RUTA GIRON1 Facturador: WILMAN GUSTAVO MEDINA COBOS Moneda: COP Valor Neto: 19.970.539
--	---	---

Item	Codigo Producto	Lote	Upro	Unidades	Kilos	Vir. Unit	Vir. Bruto	Dcto	Vir. Impto Saludable	%Iva	Vir. Iva	Vir. Neto
1	360 PCHUGA CONGELADA	B00124355	KG	1.740	1.479,4	14.800	21.895,120	8,79 %	0			19.970.539
Total Items: 1				Total Unidades Kilos y Valor	1740	1.479,4						19.970.539

DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS MCTE

AUTORIZACION NUMERACION DE FACTURACION ELECTRONICA DIAN No 18764085054933 DEL 10.12.2024 HASTA 10.06.2026 DEL No 706 - 265264 AL No 706 - 1800000

	VL.R. BRUTO	VL.R. DESCUENTO	VL.R. BONIFICACION/ VL.R. DONACION	IVA CLIENTE	IMPUESTOS ASUMIDOS	IMPTO SALUDABLE CLIENTE	VALOR NETO
TOTALES	21.895.120	1.924.581	0	0	0	0	19.970.539

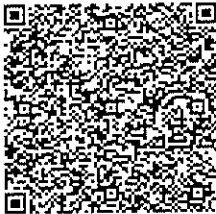
VALOR EN LETRAS

DIECINUEVE MILLONES NOVECIENTOS SETENTA MIL QUINIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS MCTE

Factura Electrónica de Venta
706 - 306952

CONDICIONES DE PAGO:
SALDO:

FECHA DE RECEPCION FACTURA



LAS CANASTAS SON PROPIEDAD DE AVSA S.A Y DEBERAN SER DEVUELTAS

Referencia: 7060306952

CUFE:
ae1603a35a7bfb3646c4b31caa6870d87be13396d38bcd3e9e1b1654f42800f45
12289c6ecfda39b46b86831e13e9a2a

Fecha y Hora de Expedición: 03/03/2025 (D/M/A) 19:15:26

(*) Conceptos Bonificados y/o Donados

Datos Adicionales: Guia de Transporte

No Guia:68307890201881-4-120947-25

Cód. Inscripción: 68307890201881-4

Especie: Aves de Corral

Temperatura: Refrigerado -2 a 4°C Congelado -18°C Salsamentaria 0 a 4°C

Observaciones Planta de Procedencia:

B001: Planta Beneficio y despres; Km 7 Vía Autopista Floridablanca

B002: Planta Frigoandes; Cl 4 5 27 Floridablanca

B023: Planta Bogota; Cr 33 10 79 Bogotá

B025: Planta Beneficio Cereté; Km 5 Vía Cerete

B026: Planta Horizonte; Vereda Zarzal - La Fortuna

B501: Planta Beneficio y despres; Km 3 Vía Buga-Tuluá

Aprobado: X Aprob. Condicionado: _

ACEPTACION Y RECIBO

NOMBRE C.C Y/O NIT FIRMA
FECHA Y HORA:

Factura electrónica generada por software propio: AVSA
S.A NIT. 890.201.881.4

<http://portal.macpollo.com> 01

70534

AVSA S.A

NIT. 890.201.881.4
RESPONSABLE DE IVA
GRANDES CONTRIBUYENTES RES. 000200 DIC 27-2024
AGENTES RETENEDORES DE IVA
AUTORRETENEDORES RENTA RES. 0009639 SEP20/10
AUTORRETENEDOR ICA GIRÓN ACUERDO 017/2016
EXENTO IMPO. IND. Y CCIO. LEY 014 DE 1983 ART. 39

DISTRIBUIDORA GIRÓN
Dirección: CR 17 59 – 51 IN 7 PALENQUE, GIRÓN
GIRÓN, SANTANDER
Teléfono: 6076488866 EXT. 1912
Oficinas: KM. 5 ANILLO VIAL, GIRÓN-SANTANDER, VDA RÍO FRÍO, A 600 MTS.
Planta: KM. 7 VÍA FLORIDABLANCA-PIEDRECUESTA (SANTANDER)
Línea de servicio al cliente: 018000970801 servicioalcliente@macpollo.com
Línea única Call Center: - Línea WhatsApp:

Factura Electrónica
de Venta
706 - 311245



Pago en Línea

Nombre Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA Nit o C.C. 901900717-2 Tipo: Código Sap: 1200226303 Establecimiento: BGA INNOVA Dirección: CR 8 20N 148 BG 1 Barrio/Vereda: CENTRO INDUST RUTA 169 Ciudad: BUCARAMANGA SANTANDER Teléfono: 3168659324 Extensión:	Fecha Hora Generación Factura: 11/03/2025 (D/M/A) 14:48:07 Fecha Hora de Expedición: 11/03/2025 (D/M/A) 14:48:07 Fecha Vencimiento: 11/03/2025 (D/M/A) Forma de Pago: CONTADO Medio de Pago: Instrumento No Definido Vendedor: DEVIS PABÓN PEREZ Teléfono Contacto: 3157418515 No Pedido: 0133376185 Orden de Entrega: 0236575796 Orden de Compra:	Placa Vehículo: Conductor: Ruta: RUTA RECARGUE Facturador: WILMAN GUSTAVO MEDINA COBOS Moneda: COP Valor Neto: 21.059.915
--	--	---

Item	Código Producto	Lote	Upre	Unidades	Kilos	Vir. Unit	Vir. Bruto	Dcto	Vir. Impto Saludable	%Iva	Vir. Iva	Vir. Neto
360	PECHUGA CONGELADA	B00125059		1.412	1.326,2	0						
360	PECHUGA CONGELADA	B00125060		264	233,9	0						
SUB-TOTAL: PECHUGA CONGELADA				KG	1.676	1.560,1	14.800	23.089.480	8,79 %	0		21.059.915
Total Items: 1 Total Unidades Kilos y Valor					1676	1.560,1						21.059.915

VEINTIUN MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS QUINCE PESOS MCTE

AUTORIZACION NUMERACION DE FACTURACION ELECTRONICA DIAN No 18764085054933 DEL 10.12.2024 HASTA 10.06.2026 DEL No 706 - 265264 AL No 706 - 1800000

	VL.R. BRUTO	VL.R. DESCUENTO	VL.R. BONIFICACION/ VL.R. DONACION	IVA CLIENTE	IMPUESTOS ASUMIDOS	IMPTO SALUDABLE CLIENTE	VALOR NETO
TOTALES	23.089.480	2.029.565	0	0	0	0	21.059.915

VALOR EN LETRAS VEINTIUN MILLONES CINCUENTA Y NUEVE MIL NOVECIENTOS QUINCE PESOS MCTE	Factura Electrónica de Venta 706 - 311245
CONDICIONES DE PAGO: SALDO:	FECHA DE RECEPCION FACTURA



LAS CANASTAS SON PROPIEDAD DE AVSA S.A Y DEBERAN SER DEVUELTAS
Referencia: 7060311245
CUFE: c33d3f60a55f1028ec0766b91170250cc07e2c4abb4d74a615c9602e5cb4a275e b01cefb1d416210e8eb37361b53488b
Fecha y Hora de Expedición: 11/03/2025 (D/M/A) 14:48:07
(*) Conceptos Bonificados y/o Donados

Datos Adicionales: Guía de Transporte
No Guía:68307890201881-4-125547-25
Cód. Inscripción: 68307890201881-4
Especie: Aves de Corral
Temperatura: Refrigerado -2 a 4°C Congelado -18°C Salsamentaria 0 a 4°C
Observaciones Planta de Procedencia:
B001: Planta Beneficio y despreses; Km 7 Vía Autopista Floridablanca
B002: Planta Frigoandes; Cl 4 5 27 Floridablanca
B023: Planta Bogotá; Cr 33 10 79 Bogotá
B025: Planta Beneficio Coretú; Km 5 Vía Cerete
B026: Planta Horizonte; Vereda Zarzal - La Fortuna
B501: Planta Beneficio y despreses; Km 3 Vía Buga-Tuluá
Aprobado: X Aprob. Condicionado: _

ACEPTACION Y RECIBO
NOMBRE C.C Y/O NIT FIRMA
FECHA Y HORA:

Factura electrónica generada por software propio: AVSA
S.A NIT. 890.201.881.4

20535

AVSA S.A

NIT. 890.201.881.4
RESPONSABLE DE IVA
GRANDES CONTRIBUYENTES RES. 000200 DIC 27-2024
AGENTES RETENEDORES DE IVA
AUTORRETENEDORES RENTA RES. 0009639 SEP20/10
AUTORRETENEDOR ICA GIRON ACUERDO 017/2016
EXENTO IMPO. IND. Y CCIO. LEY 014 DE 1963 ART. 39

DISTRIBUIDORA GIRÓN
Direccion: CR 17 59 - 51 IN 7 PALENQUE, GIRÓN,
GIRÓN , SANTANDER
Telefono: 607648866 EXT. 1912
Oficinas: KM. 5 ANILLO VIAL, GIRÓN-SANTANDER, VDA RÍO FRÍO, A 600 MTS.
Planta: KM. 7 VÍA FLORIDABLANCA-PIEDICUESTA (SANTANDER)
Linea de servicio al cliente: 018000970801 servicioalcliente@macpollo.com
Linea única Call Center: - Linea WhatsApp:

Factura Electrónica
de Venta
706 - 314976



Pago en Línea

Nombre Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA Nit o C.C. 901900717-2 Tipo: Código Sap: 1200226303 Establecimiento: BGA INNOVA Dirección: CR 8 20N 148 BG 1 Barrio/Vereda: CENTRO INDUST RUTA 169 Ciudad: BUCARAMANGA SANTANDER Teléfono: 3168659324 Extensión:	Fecha Hora Generación Factura: 18/03/2025 (D/M/A) 11:29:17 Fecha Hora de Expedición: 18/03/2025 (D/M/A) 11:29:17 Fecha Vencimiento: 18/03/2025 (D/M/A) Forma de Pago: CONTADO Medio de Pago: Instrumento No Definido Vendedor: DEIVIS PABON PEREZ Teléfono Contacto: 3157418515 No Pedido: 0133429506 Orden de Entrega: 0236636525 Orden de Compra:	Placa Vehículo: Conductor: Ruta: RUTA GIRON1 Facturador: WILMAN GUSTAVO MEDINA COBOS Moneda: COP Valor Neto: 10.827.612
--	---	--

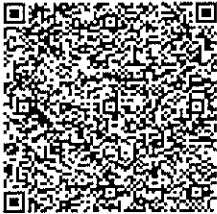
Item	Código Producto	Lote	Upro	Unidades	Kilos	Vir. Unit	Vir. Bruto	Dcto	Vir. Impto Saludable	%Iva	Vir. Iva	Vir. Neto
1	360 PECHUGA CONGELADA	B00125014	KG	908	802,1	14.800	11.871.080	8,79 %	0			10.827.612
Total Items: 1				Total Unidades	Kilos y Valor	908	802,1					10.827.612

DIEZ MILLONES OCHOCIENTOS VEINTISIETE MIL SEISCIENTOS DOCE PESOS MCTE

AUTORIZACION NUMERACION DE FACTURACION ELECTRONICA DIAN No 18764085054933 DEL 10.12.2024 HASTA 10.06.2026 DEL No 706 - 265264 AL No 706 - 1800000

	VL.R. BRUTO	VL.R. DESCUENTO	VL.R. BONIFICACION/ VL.R. DONACION	IVA CLIENTE	IMPUESTOS ASUMIDOS	IMPTO SALUDABLE CLIENTE	VALOR NETO
TOTALES	11.871.080	1.043.468	0	0	0	0	10.827.612

VALOR EN LETRAS	Factura Electrónica de Venta
DIEZ MILLONES OCHOCIENTOS VEINTISIETE MIL SEISCIENTOS DOCE PESOS MCTE	706 - 314976
CONDICIONES DE PAGO: SALDO:	FECHA DE RECEPCION FACTURA



LAS CANASTAS SON PROPIEDAD DE AVSA S.A Y DEBERAN SER DEVUELTAS
Referencia: 7060314976
CUFE:
5be2325687f470540f136845fde98b32a0d7087213f58fd901f3be2e50a42f581d2ff5cafc274ceedc9f3c6e6340cef5
Fecha y Hora de Expedición: 18/03/2025 (D/M/A) 11:29:17
(*) Conceptos Bonificados y/o Donados

Datos Adicionales: Guía de Transporte
No Guía:68307890201881-4-129580-25
Cód. Inscripción: 68307890201881-4
Especie: Aves de Corral
Temperatura: Refrigerado -2 a 4°C Congelado -18°C Salsamentaria 0 a 4°C
Observaciones Planta de Procedencia:
B001: Planta Beneficio y desprose; Km 7 Vía Autopista Floridablanca
B002: Planta Frigoandes; Cl 4 5 27 Floridablanca
B023: Planta Bogotá; Cr 33 10 79 Bogotá
B025: Planta Beneficio Coretó; Km 5 Vía Corete
B026: Planta Horizonte; Vereda Zarzal - La Fortuna
B501: Planta Beneficio y desprose; Km 3 Vía Buga-Tuluá
Aprobado: X Aprob. Condicionado: _

ACEPTACION Y RECIBO
NOMBRE C.C Y/O NIT FIRMA
FECHA Y HORA:

Factura electrónica generada por software propio: AVSA
S.A NIT. 890.201.881.4

70536

AVSA S.A
NIT. 890.201.881.4
RESPONSABLE DE IVA
GRANDES CONTRIBUYENTES RES. 000200 DIC 27-2024
AGENTES RETENEDORES DE IVA
AUTORRETENEDORES RENTA RES. 0009639 SEP20/10
AUTORRETENEDOR ICA GIRON ACUERDO 017/2016
EXENTO IMPO. IND. Y CCIO. LEY 014 DE 1983 ART. 39

DISTRIBUIDORA GIRÓN
Direccion: CR 17 59 - 51 IN 7 PALENQUE, GIRÓN
GIRÓN, SANTANDER
Telefono: 607648866 EXT. 1912
Oficinas: KM. 5 ANILLO VIAL, GIRÓN-SANTANDER, VDA RIO FRÍO, A 600 MTS.
Planta: KM. 7 VÍA FLORIDABLANCA-PIEDRECUESTA (SANTANDER)
Linea de servicio al cliente: 018000970801 serviciocliente@macpollo.com
Linea única Call Center: - Linea WhatsApp:

Factura Electrónica
de Venta
706 - 321405



Pago en Línea

Nombre Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA Nit o C.C. 901900717-2 Tipo: Código Sap: 1200226303 Establecimiento: BGA INNOVA Dirección: CR 8 20N 148 BG 1 Barrio/Vereda: CENTRO INDUST RUTA 169 Ciudad: BUCARAMANGA SANTANDER Teléfono: 3168659324 Extensión:	Fecha Hora Generación Factura: 31/03/2025 (D/M/A) 12:38:41 Fecha Hora de Expedición: 31/03/2025 (D/M/A) 12:38:41 Fecha Vencimiento: 31/03/2025 (D/M/A) Forma de Pago: CONTADO Medio de Pago: Instrumento No Definido Vendedor: DEIVIS PABON PEREZ Teléfono Contacto: 3157418515 No Pedido: 0133527491 Orden de Entrega: 0236743273 Orden de Compra:	Placa Vehículo: Conductor: Ruta: RUTA GIRON1 Facturador: JULIAN ANDRES CASADIEGOS VILLA Moneda: COP Valor Neto: 14.548.634
--	---	---

Item	Codigo Producto	Lote	Upre	Unidades	Kilos	Vir. Unit	Vir. Bruto	Dcto	Vir. Impto Saludable	%Iva	Vir. Iva	Vir. Neto
1	360 PECHUGA CONGELADA	B00125021	KG	1.004	1.038,15	14.800	15.364.620	8,79 %	0			14.014.070
2	678 PECHUGA CONG X 2 UN CTA	B00225038	KG	44	39,6	14.800	586.080	8,79 %	0			534.564
Total Items: 2				Total Unidades Kilos y Valor		1048	1.077,75					14.548.634

CATORCE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS MCTE

AUTORIZACION NUMERACION DE FACTURACION ELECTRONICA DIAN No 18764085054933 DEL 10.12.2024 HASTA 10.06.2026 DEL No 706 - 265264 AL No 706 - 1800000

	VLR. BRUTO	VLR. DESCUENTO	VLR. BONIFICACION/ VLR. DONACION	IVA CLIENTE	IMPUESTOS ASUMIDOS	IMPTO SALUDABLE CLIENTE	VALOR NETO
TOTALES	15.950.700	1.402.066	0	0	0	0	14.548.634
VALOR EN LETRAS						Factura Electrónica de Venta	
CATORCE MILLONES QUINIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL SEISCIENTOS TREINTA Y CUATRO PESOS MCTE						706 - 321405	
CONDICIONES DE PAGO: SALDO:					FECHA DE RECEPCION FACTURA ____/____/____		



LAS CANASTAS SON PROPIEDAD DE AVSA S.A Y DEBERAN SER DEVUELTAS

Referencia: 7060321405

CUFE:
c9bb3b72024335c933a58e60818c37a9b0d628dc8fb1d97d52af398dae8d9ec3
31de42753d21abd99e6420af56db369f

Fecha y Hora de Expedición: 31/03/2025 (D/M/A) 12:38:41

(*) Conceptos Bonificados y/o Donados

Datos Adicionales: Guia de Transporte
No Guia:68307890201881-4-136495-25
Cód. Inscripción: 68307890201881-4
Especie: Aves de Corral
Temperatura: Refrigerado -2 a 4°C Congelado -18°C Salsamentaria 0 a 4°C
Observaciones Planta de Procedencia:
B001: Planta Beneficio y desproso; Km 7 Vía Autopista Floridablanca
B002: Planta Frigoandes; Cl 4 5 27 Floridablanca
B023: Planta Bogota; Cr 33 10 79 Bogotá
B025: Planta Beneficio Cereté; Km 5 Vía Corete
B026: Planta Horizonte; Vereda Zarzal - La Fortuna
B501: Planta Beneficio y desprose; Km 3 Vía Buga-Tuluá
Aprobado: X Aprob. Condicionado: _

ACEPTACION Y RECIBO

NOMBRE C.C Y/O NIT FIRMA
FECHA Y HORA:

Factura electrónica generada por software propio: AVSA
S.A NIT. 890.201.881.4

CARLOS ALBERTO GOMEZ
GOMEZ
CC: 13722559

Bucaramanga Calle 8 N 22 - 27
Teléfono 6714304
Correo Electrónico lacteosvillaaurora79@gmail.com

Factura Electrónica de
Venta
FEV 16541

Documento Oficial de Autorización de Numeración
Facturación Electrónica No. 18764085412241 que
habilita desde FEV 15936 hasta FEV 50000. Vence
16/12/2026.

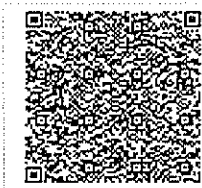
Somos Responsables de IVA, No somos Agentes de
Retención de IVA. No somos Grandes Contribuyentes,
Gran Contribuyente Ica Resolución 3831 Abril 18/22.

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA		NIT: 901900717 - 2
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL		
Ciudad: Bucaramanga	Teléfono: 6076960407	
Fecha: 04/03/2025	Vencimiento: 04/03/2025	Forma de Pago: Crédito
Vendedor: LACTEOS VILLA AURORA		
Por Concepto de: FACTURA DE VENTA		

Item	Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	% Dcto	%	IVA Valor	Total
1	0001	Bloque Doblecrema Entero x 2500Gr	und	67,00	45.000,00	0,00	0	0,00	3.015.000,00
2	0017	Q. Quesillo x 360 Grs	und	114,00	7.800,00	0,00	0	0,00	889.200,00
3	0033	Q. Doble Crema x 125	und	1,00	3.000,00	0,00	0	0,00	3.000,00

Valor en Letras	TOTAL LINEAS O ITEMS	3
TRES MILLONES NOVECIENTOS SIETE MIL DOSCIENTOS PESOS	SUBTOTAL	\$ 3.907.200,00
	DESCUENTO	\$ 0,00
	IVA	\$ 0,00
	TOTAL OPERACION	\$ 3.907.200,00
	RETEFUENTE	\$ 0,00
	RETEIVA	\$ 0,00
	RETEICA	\$ 0,00
	TOTAL DOCUMENTO	\$ 3.907.200,00

Recibido Por _____
Firma Responsable _____



Representación gráfica de la factura de venta electrónica

Fecha y Hora de Generacion:2025-03-04 08:47:02

20538

CARLOS ALBERTO GOMEZ
GOMEZ
CC: 13722559

Factura Electrónica de
Venta
FEV 16592

Bucaramanga Calle 8 N 22 - 27
Teléfono 6714304
Correo Electrónico lacteosvillaurora79@gmail.com

Documento Oficial de Autorización de Numeración
Facturación Electrónica No. 18764085412241 que
habilita desde FEV 15936 hasta FEV 50000. Vence
16/12/2026.

Somos Responsables de IVA, No somos Agentes de
Retención de IVA. No somos Grandes Contribuyentes,
Gran Contribuyente lca Resolucion 3831 Abril 18/22.

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA		NIT: 901900717 - 2
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL		
Ciudad: Bucaramanga	Teléfono: 6076960407	
Fecha: 11/03/2025	Vencimiento: 11/03/2025	Forma de Pago: Crédito
Vendedor: LACTEOS VILLA AURORA		
Por Concepto de: FACTURA DE VENTA		

Item	Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	% Dcto	IVA		Total
							%	Valor	
1	0001	Bloque Doblecrema Entero x 2500Gr	und	125,00	45.000,00	0,00	0	0,00	5.625.000,00
2	0017	Q. Quesillo x 360 Grs	und	96,00	7.800,00	0,00	0	0,00	748.800,00
3	0033	Q. Doble Crema x 125 Gr	und	1,00	3.000,00	0,00	0	0,00	3.000,00

Valor en Letras	TOTAL LINEAS O ITEMS	3
SEIS MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS PESOS	SUBTOTAL	\$ 6.376.800,00
	DESCUENTO	\$ 0,00
	IVA	\$ 0,00
	TOTAL OPERACION	\$ 6.376.800,00
	RETEFUENTE	\$ 0,00
	RETEIVA	\$ 0,00
	RETEICA	\$ 0,00
	TOTAL DOCUMENTO	\$ 6.376.800,00

Recibido Por

Firma Responsable



Representación gráfica de la factura de venta electrónica

Fecha y Hora de Generacion:2025-03-11 08:28:05

20539

CARLOS ALBERTO GOMEZ /
GOMEZ
CC: 13722559

Factura Electrónica de
Venta
FEV 16644

Bucaramanga Calle 8 N 22 - 27
Teléfono 6714304
Correo Electrónico lacteosvillaaurora79@gmail.com

Documento Oficial de Autorización de Numeración
Facturación Electrónica No. 18764085412241 que
habilita desde FEV 15936 hasta FEV 50000. Vence
16/12/2026.

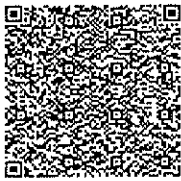
Somos Responsables de IVA, No somos Agentes de
Retención de IVA. No somos Grandes Contribuyentes,
Gran Contribuyente Ica Resolución 3831 Abril 18/22.

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA		NIT: 901900717 - 2
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL		
Ciudad: Bucaramanga	Teléfono: 6076960407	
Fecha: 18/03/2025	Vencimiento: 18/03/2025	Forma de Pago: Crédito
Vendedor: LACTEOS VILLA AURORA		
Por Concepto de: FACTURA DE VENTA		

Item	Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	% Dcto	%	IVA Valor	Total
1	0001	Bloque Doblecrema Entero x 2500Gr	und	102,00	45.000,00	0,00	0	0,00	4.590.000,00
2	0017	Q. Quesillo x 360 Grs	und	94,00	7.800,00	0,00	0	0,00	733.200,00
3	0033	Q. Doble Crema x 125 Grs	und	1,00	3.000,00	0,00	0	0,00	3.000,00

Valor en Letras	TOTAL LINEAS O ITEMS	3
CINCO MILLONES TRESCIENTOS VENTISEIS MIL DOSCIENTOS PESOS	SUBTOTAL	\$ 5.326.200,00
	DESCUENTO	\$ 0,00
	IVA	\$ 0,00
	TOTAL OPERACION	\$ 5.326.200,00
	RETEFUENTE	\$ 0,00
	RETEIVA	\$ 0,00
	RETEICA	\$ 0,00
	TOTAL DOCUMENTO	\$ 5.326.200,00

Recibido Por _____
Firma Responsable _____



Representación gráfica de la factura de venta electrónica

Fecha y Hora de Generación:2025-03-18 07:03:34

CARLOS ALBERTO GOMEZ
GOMEZ
CC: 13722559

Bucaramanga- Calle 8 N 22 - 27
Teléfono 6714304
Correo Electrónico lacteosvillaaurora79@gmail.com

Factura Electrónica de
Venta
FEV 16693

Documento Oficial de Autorización de Numeración
Facturación Electrónica No. 18764085412241 que
habilita desde FEV 15936 hasta FEV 50000. Vence
16/12/2026.

Somos Responsables de IVA, No somos Agentes de
Retención de IVA. No somos Grandes Contribuyentes,
Gran Contribuyente Ica Resolución 3831 Abril 18/22.

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL

Ciudad: Bucaramanga

Fecha: 25/03/2025

Vencimiento: 25/03/2025

Vendedor: LACTEOS VILLA AURORA

Por Concepto de:
FACTURA DE VENTA

NIT: 901900717 - 2

Teléfono: 6076960407

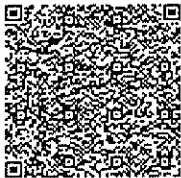
Forma de Pago: Crédito

Item	Código	Descripción	Unidad	Cantidad	Valor Unitario	% Dcto	IVA		Total
							%	Valor	
1	0001	Bloque Doblecrema Entero x 2500Gr	und	292,00	45.000,00	0,00	0	0,00	13.140.000,00
2	0017	Q. Quesillo x 360 Grs	und	78,00	7.800,00	0,00	0	0,00	608.400,00

Valor en Letras TRECE MILLONES SETECIENTOS CUARENTA Y OCHO MIL CUATROCIENTOS PESOS	TOTAL LINEAS O ITEMS	2
	SUBTOTAL	\$ 13.748.400,00
	DESCUENTO	\$ 0,00
	IVA	\$ 0,00
	TOTAL OPERACION	\$ 13.748.400,00
	RETEFUENTE	\$ 0,00
	RETEIVA	\$ 0,00
	RETEICA	\$ 0,00
TOTAL DOCUMENTO		\$ 13.748.400,00

Recibido Por

Firma Responsable



Representación gráfica de la factura de venta electrónica

Fecha y Hora de Generación:2025-03-25 09:08:16

Fecha de Impresión: 25/03/2025 09:11:



LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S
Nit: 901080528-7 Responsable de IVA
calle 18 # 12 - 69 - Bucaramanga
Tel: 6978461



FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

No. FEB-3080

Número de Autorización 18764037495810 de
2025-01-21 Rango FEB3001 a FEB4000 vence
2027-01-21

CLIENTE: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

NIT/C.C.: 901900717-2 TELÉFONOS: 6076960407 3175383871

DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL

FORMA DE PAGO: CRÉDITO MEDIO DE PAGO: CREDITO

FECHA
DÍA MES AÑO
05 03 2025

FECHA DE VENCIMIENTO
DÍA MES AÑO
05 04 2025

CIUDAD: BUCARAMANGA

CANT.		REF.	DESCRIPCIÓN		VR. UNI.	DCTO.	% IVA	TOTAL
✓ 575.12	009344		ASAR		24,000	0	0	13,802,880
/660.29	009812		PULPA DE CERDO		19,500	0	0	12,875,655
Valor en letras: Veintiseis Millones Seiscientos Setenta Y Ocho Mil Quinientos Treinta Y Cinco Pesos								
Observaciones: S8								
VENDEDOR: ADMINISTRADOR			CLIENTE:			SUBTOTAL		
						DCTO		
						IVA		
NIT/C.C.:			NIT/C.C.:			TOTAL		
						26,678,535		
						0		
						0		
						26,678,535		

Esta factura por si sola surte los efectos de título valor, en razón del cumplimiento de lo establecido en la ley 1231 de 2008, estatuto tributario, código de comercio y demás normas. SOMOS
AUTORRETENEDORES DE ICA SEGÚN RESOLUCIÓN N° 2958 DE 23 DE AGOSTO DE 2019 EN BUCARAMANGA -SANTANDER

Emisión: 2025-03-05 11:13:37 Expedición: 2025-03-05 11:13:37 Fabricante: ITECSOFT S.A.S. NIT: 901414566-2

CUFE: e7587ca862fbb6545718b19c91107c5841a2618ba56476adeea02924fc75fddddd9415a6fa552e696f163ed8c0ceca0c0

Software: ITS CONTABLE 2.0 - www.itscontable.com

Documento: FEB-3080 pág. 1

CLIENTE: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

NIT/C.C.: 901900717-2 TELÉFONOS: 6076960407 3175383871 CIUDAD: BUCARAMANGA

DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL

FORMA DE PAGO: **CRÉDITO** MEDIO DE PAGO: **CREDITO**

FECHA
DÍA MES AÑO

12 03 2025

FECHA DE VENCIMIENTO
DÍA MES AÑO

12 04 2025

CANT.		REF.	DESCRIPCIÓN		VR. UNI.	DCTO.	% IVA	TOTAL
591.16	009344		ASAR		24,000	0	0	14,187,840
658.23	009812		PULPA DE CERDO		19,500	0	0	12,835,485
Valor en letras: Veintisiete Millones Veintitres Mil Trescientos Veinticinco Pesos								
Observaciones: S9								
VENDEDOR: ADMINISTRADOR			CLIENTE:			SUBTOTAL		
						DCTO		
						IVA		
NIT/C.C.:			NIT/C.C.:			TOTAL		
						27,023,325		
						0		
						0		
						27,023,325		



LA CARNICERIA BUTCHER S.A.S
Nit: 901080528-7 Responsable de IVA
calle 18 # 12 - 69 - Bucaramanga
Tel: 6978461

CLIENTE: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

NIT/C.C.: 901900717-2 TELÉFONOS: 6076960407 3175383871

DIRECCIÓN: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL

FORMA DE PAGO: CRÉDITO MEDIO DE PAGO: CREDITO

CANT.	REF.	DESCRIPCIÓN	VR. UNI.	DCITO.	% IVA	TOTAL
668.10	009344	ASAR	24,000	0	0	16,034,400
547.46	009812	PULPA DE CERDO	19,500	0	0	10,675,470

Valor en letras: Veintiseis Millones Setecientos Nueve Mil Ochocientos Setenta Pesos

Observaciones: S11

VENDEDOR: ADMINISTRADOR

CLIENTE:

NIT/C.C.:

NIT/C.C.:

SUBTOTAL	26,709,870
DCITO	0
IVA	0
TOTAL	26,709,870

Esta factura por si sola surte los efectos de título valor, en razón del cumplimiento de lo establecido en la ley 1231 de 2008, estatuto tributario, código de comercio y demás normas. SOMOS
AUTORRETENEDORES DE ICA SEGÚN RESOLUCIÓN N° 2958 DE 23 DE AGOSTO DE 2019 EN BUCARAMANGA -SANTANDER

Emisión: 2025-03-26 13:17:54 Expedición: 2025-03-26 13:17:54 Fabricante: ITECSOFT S.A.S. NIT: 901414566-2

CUFE: 4362f8973494d66c9087b8aafde93ad834e42e583b6667f081976358acde7deaebcd98b6bf8b5f7a0ca69ab78ea

Software: ITS CONTABLE 2.0 - www.itscontable.com

Documento: FEB-3116 pág. 1

20593

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

No. FEB-3116

QR

Número de Autorización 18764087485810 de
2025-01-21 Rango FEB3001 a FEB4000 vence
2027-01-21

FECHA

DÍA MES AÑO

26 03 2025

FECHA DE VENCIMIENTO

DÍA MES AÑO

26 04 2025

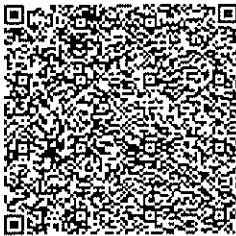


CIUDAD: BUCARAMANGA

20549



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Dir: CL 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER

Tel: 3159267220 - 3163277910

BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 válida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025, Numeración Autorizado del prefijo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2759

Señor(es) UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901900717 - 2 CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Tel: 3175383871 GERENCIA@MCDSAS.COM BUCARAMANGA - SANTANDER - CO	Fecha Emision DD/MM/AAAA	Vendedor		Código Cliente
	07/03/2025			
	Forma de pago	Método de pago	Vencimiento	Orden de Compra # OC:RPS-81
	Crédito	Efectivo	22/03/2025	

	Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	DULCE LECHE X 20GR	DULCE DE LECHE X 20GR	300.00	Unid ad	\$439.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00
2	PAN 227D	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA x 20 gr	600.00	Unid ad	\$212.40	\$0.00	0.0 %	\$0.00

Total Cantidad: 900.00				SubTotal	\$259,140.00
Son:				Descuento	\$0.00
DOSCIENTOS CINCUENTA Y NUEVE MIL CIENTO CUARENTA PESOS CON CERO CENTAVOS.				Cargo	\$0.00
				Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00	
Sin Retenciones (0.00) %	\$0.00	\$0.00	Total Factura	\$259,140.00	

Observaciones:
Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
Enviar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado

ACEPTADA

Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello
----------------	---------------------	------------	---------------

Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo título valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un título valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: FuWFD81a6QnS1MKJMiozODtaZoUXwD0ZZM1k2dAIOxYffz/+popeBxydY3m9UB8KpOBWC2P5+nA9QzF5xTIDMw4nzfw5uITQTFD4ITbthGOBggZtpHMZZGAJe1bbkgXZHOWCGZyOwNMqH9JFX4Px77np5uesqnQEzPg3DB984NsYHLSjz7dztaDvUogj7YgxAgniEkqujvUUqoR3FsjERTQWtvaAtArAXeqJgpcU2KRxmiBqYlulubdx8MCGYAabhc2xnWrLz0JSDiqQLXyJh7dcqrwzviNCuotR4Js25mDRupEK392SokR9Qp3JhIHmolrOWtKk6IEJLYJ4bxw==

CUFE: 408a977b792d2a8f2929333068cc25e74e309180c76ab01651ab4ed12dff01ea8886eb4c34437ead2cdbbcb1837783a

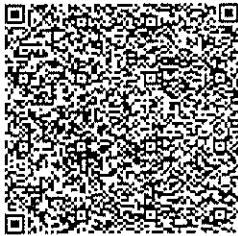
Fecha y hora de Generación: 3/7/2025 11:59:12 AM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/7/2025 11:59:12 AM

20545



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Dir: Cl. 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER

Tel: 3159267220 - 3163277910

BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 valida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025, Numeración Autorizado del prefijo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2760

Señor(es) UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901900717 - 2 CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Tel: 3175383871 GERENCIA@MCDAS.COM BUCARAMANGA - SANTANDER - CO	Fecha Emision DD/MM/AAAA	Vendedor		Código Cliente
	07/03/2025			
	Forma de pago	Método de pago	Vencimiento	Orden de Compra # OC:RI-63
	Crédito	Efectivo	22/03/2025	

	Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	DULCE LECHE X 20GR	DULCE DE LECHE X 20GR	9450.00	Unid ad	\$439.00	\$0.00	0.0 %	\$4,148,550.00
2	DULCE LECHE X 15GR	DULCE DE LECHE X 15GR	9450.00	Unid ad	\$287.00	\$0.00	0.0 %	\$2,712,150.00

Total Cantidad: 18900.00				SubTotal	\$6,860,700.00
Son:				Descuento	\$0.00
SEIS MILLONES OCHOCIENTOS SESENTA MIL SETECIENTOS PESOS CON CERO CENTAVOS.				Cargo	\$0.00
				Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00	
Sin Retenciones (0.00) %	\$0.00	\$0.00	Total Factura	\$6,860,700.00	

Observaciones:
NO EFECTUAR RETENCION EN LA FUENTE, FACTURA REGISTRADA EN LA BMC S.A .DECRETO 1555 DE 2017 CORREAGRO S.A. CEL:3103149754
Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
viar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado			
Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello

Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo título valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimilará a un título valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: pl/GQ23NrQBpdEb+cfTw7mHD15b7Z5g0cv0KNvCB3rm3WgoP7f4dGundlZa7zW6yw2u6PoCRwJxCq9r06Y03AbuhFfoK1gcscP3uPz6p
KnaLkQdC8sURqWqOf6LduO3z5F7Da9z06o1Ni41Jek9smh+Rd6GohAAqcTT9ObcRmb/
gvEYHjY9DVx6l9hmAiQep364H8O05PMdhDir47FHSaNT6i+VHEVf02IqzY3PrOSzdS9Q/z360yO5TG/GsGOe42bWo/
VzbNr0lkOv58YX29+MeozRXRFvOkmcWfBSMede1Y1Pblm73u8thxmAgjEZ2IW4PAKB2jud+YHuls7LA==

CUFE: 676a8ce92528cf59db0b1fb39211e51cdf61b581681a2263181d3930defb625547ba79d0ca57d0df4b9d1a35d46a545b

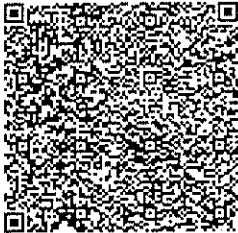
Fecha y hora de Generación: 3/7/2025 12:01:54 PM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/7/2025 12:01:54 PM

20546



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Dir: CL 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER

Tel: 3159267220 - 3163277910

BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del Impuesto sobre las ventas - IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 valida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025, Numeración Autorizado del prefijo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2761

Señor(es) UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901900717 - 2 CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Tel: 3175383871 GERENCIA@MCDSAS.COM BUCARAMANGA - SANTANDER - CO	Fecha Emision DD/MM/AAAA	Vendedor	Código Cliente
	07/03/2025		
	Forma de pago	Método de pago	Vencimiento
	Crédito	Efectivo	22/03/2025
Orden de Compra # OC:RI-63			

	Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	PAN 242H	PAN G RIZADA x 40 gr	1103.00	Unid ad	\$552.00	\$0.00	0.0 %	\$608,856.00
2	PAN 242I	PAN G RIZADA x 60 gr	5006.00	Unid ad	\$828.00	\$0.00	0.0 %	\$4,144,968.00
3	PAN 242J	PAN G RIZADA x 80 gr	2502.00	Unid ad	\$1,104.00	\$0.00	0.0 %	\$2,762,208.00
4	PAN 242K	PAN G RIZADA x 100 gr	807.00	Unid ad	\$1,380.00	\$0.00	0.0 %	\$1,113,660.00
5	PAN 281A	ROSQUITAS X 12 gr	1103.00	Unid ad	\$588.00	\$0.00	0.0 %	\$648,564.00
6	PAN 281B	ROSQUITAS X 24 gr	5006.00	Unid ad	\$1,176.00	\$0.00	0.0 %	\$5,887,056.00
7	PAN 281C	ROSQUITAS X 32 gr	3309.00	Unid ad	\$1,568.00	\$0.00	0.0 %	\$5,188,512.00

Total Cantidad: 18836.00	SubTotal	\$20,353,824.00
Son:	Descuento	\$0.00
VEINTE MILLONES TRESCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL OCHOCIENTOS	Cargo	\$0.00
VEINTICUATRO PESOS CON CERO CENTAVOS.	Base Imponible	\$0.00

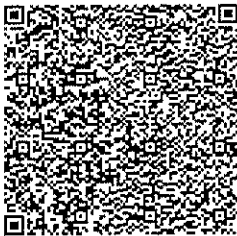
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	
Sin Retenciones (0.00) %	\$0.00	\$0.00	Total Factura	\$20,353,824.00

Observaciones:
Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
Enviar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado.			
ACEPTADA			
Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello



CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Dir: CL 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER

Tel: 3159267220 - 3163277910

BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 válida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025, Numeración Autorizado del preñjo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2771

Señor(es)
UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT: 901900717 - 2
CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Tel: 3175383871
GERENCIA@MCDsas.COM
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

Fecha Emision DD/MM/AAAA 13/03/2025		Vendedor	Código Cliente
Forma de pago Crédito	Método de pago Efectivo	Vencimiento 28/03/2025	Orden de Compra # OC:RPS-81

Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1 PAN 227D	PAN TAJADO CON MANTEQUILLA x 20 gr	80.00	Unidad	\$212.40	\$0.00	0.0 %	\$16,992.00

Total Cantidad: 80.00			SubTotal	\$16,992.00
Son:			Descuento	\$0.00
DIECISÉIS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS CON CERO CENTAVOS.			Cargo	\$0.00
			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
Sin Retenciones (0.00) %	\$0.00	\$0.00	Total Factura	\$16,992.00

Observaciones:
Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
Enviar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado.
ACEPTADA

Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello
----------------	---------------------	------------	---------------

Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo titulo valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un titulo valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: LxH8efaFC8HUWICsF7K6H9FpS/vu/iz5Si9a2XhhyNMvRm+NB06zDJCzyl7XoOtt2MX0u/HdhypsdXTxRTu+lyqo9WwkKrpSmOmRTB/VN+sTp8ckn8qgQag2wq0h0x29kmmum7VZ3cpEYcjTEOdEz2LmJLUI5YvjgBcS48JttXp1HZzLrFBbIMf55x8mkDCFOEB51/OMOScPFwcpWtScW1Z1VXHjFuHnNR+EIYkEXLZ8itaiEX/i5MNUQ+M9L3tpnOpB0lsum/INqlbG0rLGIN08Da/ObbXKTd/xAyP/zRHAyx39qRgCh/QxZ4bWTTCLytlIDYyrlUEKQKH3yA==

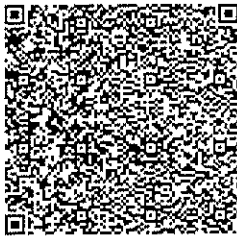
CUFE: 0e2add40a00f41e594b914cc2a086f323700f8bd495e83224629d9002a43625cd0070714390efd1140e8bbfe68202da5

Fecha y hora de Generación: 3/13/2025 3:26:27 PM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/13/2025 3:26:27 PM



CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Dir: CL 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER

Tel: 3159267220 - 3163277910

BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 valida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025, Numeración Autorizado del prefijo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2783

Señor(es)
UNION TEMPORAL BGA INNOVA

NIT: 901900717 - 2
CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Tel: 3175383871
GERENCIA@MCDAS.COM
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

Fecha Emision
DD/MM/AAAA

14/03/2025

Vendedor

Código Cliente

Forma de pago

Método de pago

Vencimiento

Orden de Compra #

Crédito

Efectivo

29/03/2025

OC:RPS-85

Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1 PAN 1671	PAN CON MANTEQUILLA x 50 gr	350.00	Unidad	\$580.00	\$0.00	0.0 %	\$203,000.00

Total Cantidad: 350.00

Son:

DOSCIENTOS TRES MIL PESOS CON CERO CENTAVOS.

SubTotal

\$203,000.00

Descuento

\$0.00

Cargo

\$0.00

Base Imponible

\$0.00

Retenciones

Base

Valor

Sin Impuesto (0.0 %)

\$0.00

Sin Retenciones (0.00) %

\$0.00

\$0.00

Total Factura

\$203,000.00

Observaciones:

Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Enviar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado

ACEPTADA

Fecha Recibido

Nombre/Razón Social

Cédula/NIT

Firma y Sello

Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo título valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un título valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: O5MnZhvCJg+Y/DFBpm0gFLVX9PoB1n2EnMtydWfEWaw4z0LwVwnzTPR1rWY1ss1ZJliCJgmIH+0SDn2/yDUpsLxvf8swuh9/
hd5Rr2tjgRc3v5+WSCLr8SP1rW9U7I7ZSjct3d2L3P7hC+BrKmsrYFDEynehQsB4h5UrvCeSNYXqYr9gXUPQAJMyiyp3AAKru3EeUk/QyPV3XvKI7Ec6zHb5ZF
DguyYE+KxXG8XSy6plfmHIXTOZn1k0p02fgtKzFJHyLowg6a+ytwFZa1LXRHcNW3mp6HkAuc234zJqGJLp86fxpubWuTjv2Hl6AmTmoTl6FxN8RY1/
UuoJQ==

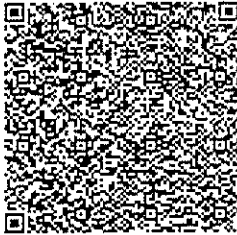
CUFE: c63e9f534109da41e7712f29fd993a2d2d2dbf8f7373d01f3f056bcbf3366d6bab9e3e36f5ff692c2fcbd880a188f412

Fecha y hora de Generación: 3/14/2025 11:04:55 AM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/14/2025 11:04:55 AM



CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Dir: CL 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER
Tel: 3159267220 - 3163277910
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO
email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del impuesto sobre las ventas – IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 válida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025, Numeración Autorizado del prefijo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2784

Señor(es) UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901900717 - 2 CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Tel: 3175383871 GERENCIA@MCDsas.COM BUCARAMANGA - SANTANDER - CO	Fecha Emision DD/MM/AAAA	Vendedor		Código Cliente
	14/03/2025			
	Forma de pago	Método de pago	Vencimiento	Orden de Compra # OC-RI-72
	Crédito	Efectivo	29/03/2025	

	Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	PAN 248A	PAN G COMBINADA x 40 gr	1164.00	Unid ad	\$504.00	\$0.00	0.0 %	\$586,656.00
2	PAN 248J	PAN G COMBINADA x 60 gr	5083.00	Unid ad	\$756.00	\$0.00	0.0 %	\$3,842,748.00
3	PAN 248K	PAN G COMBINADA x 80 gr	2520.00	Unid ad	\$1,008.00	\$0.00	0.0 %	\$2,540,160.00
4	PAN 248C	PAN G COMBINADA x 100 gr	808.00	Unid ad	\$1,260.00	\$0.00	0.0 %	\$1,018,080.00

Total Cantidad: 9575.00			SubTotal	\$7,987,644.00
Son:			Descuento	\$0.00
SIETE MILLONES NOVECIENTOS OCHENTA Y SIETE MIL SEISCIENTOS CUARENTA Y CUATRO PESOS CON CERO CENTAVOS.			Cargo	\$0.00
			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
Sin Retenciones (0.00) %	\$0.00	\$0.00	Total Factura	\$7,987,644.00

Observaciones:				
Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.				
Enviar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com				

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado			
ACEPTADA			
Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello

Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo titulo valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un titulo valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: DcSuAY4DC0YJ0v8tysxrDvY5W0vvcJ4d5KlvUhcrcK2lmcY4b3KJzPcnkPW6Nxuo5BK/y13IGoo10C4il5rOVeC8zaVsV+IOVKtbvqVGsNIT
HjoK4kFsJyMg0Kb+gVcp2jiOpoyGLBDeso3Ql6aObOIKqkHL2KWpZ+2+vo+5TWUWj6FBP8Y8QNAgPvzy9Ry+TILOlJBT6nz+CRZlndxU7g6SIUzQLHzBkpPJ
HxazQNZCBtheEUcQ5vkke/tijR3kBzJ5g33IT2qL5KYvQsQRgUq87aeNp61+kejZZqNXRnijagyg3YUrKZ35sAn5KkNzsFivrcpQ5Tmbt7Dtgq78Qm

CUFE: c67u0aff8f07a563b5386134b5bb0d632567aefe54b91c157a11385f76ef409d3ed42ed8faubdbc1e2de07e6e67b6b12

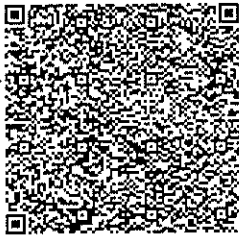
Fecha y hora de Generación: 3/14/2025 11:10:11 AM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/14/2025 11:10:11 AM

20550



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Dir: CL 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER

Tel: 3159267220 - 3163277910

BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 valida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025, Numeración Autorizado del prefijo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2815

Señor(es)
UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT: 901900717 - 2
CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Tel: 3175383871
GERENCIA@MCDSAS.COM
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

Fecha Emision DD/MM/AAAA		Vendedor	Código Cliente
21/03/2025			
Forma de pago	Método de pago	Vencimiento	Orden de Compra #
Crédito	Efectivo	05/04/2025	OC:RI-80

	Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	PAN 280A	GRANOLA CON COCO Y UVAS PASAS X 20 gr	1204.00	Unid ad	\$589.00	\$0.00	0.0 %	\$709,156.00
2	PAN 280B	GRANOLA CON COCO Y UVAS PASAS X 25 gr	4571.00	Unid ad	\$736.25	\$0.00	0.0 %	\$3,365,398.75
3	PAN 280C	GRANOLA CON COCO Y UVAS PASAS X 35 gr	2641.00	Unid ad	\$1,030.75	\$0.00	0.0 %	\$2,722,210.75
4	MANI UVAS PASA X15GR	MANI CON UVAS PASA X15GR	9710.00	Unid ad	\$448.00	\$0.00	0.0 %	\$4,350,080.00

Total Cantidad: 18126.00			SubTotal	\$11,146,845.50
Son:			Descuento	\$0.00
ONCE MILLONES CIENTO CUARENTA Y SEIS MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y CINCO PESOS CON CINCUENTA CENTAVOS.			Cargo	\$0.00
			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
Sin Retenciones (0.00) %	\$0.00	\$0.00	Total Factura	\$11,146,845.50

Observaciones:

NO EFECTUAR RETENCION EN LA FUENTE, FACTURA REGISTRADA EN LA BMC S.A .DECRETO 1555 DE 2017 CORREAGRO S.A. CEL:3103149754

Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.

Enviar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado

ACEPTADA

Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello
----------------	---------------------	------------	---------------

Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo titulo valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un titulo valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: FhQNWGvrvZD8oB+15/XRvWDyW9W7AsIFPdwtmHtUBUCKhtRwVZbhRpv3wFn6NhK+IIQ815OW3Ecw7oQDj/UX+RVJ5dFj/Ek7S3cKTwCJn1Ez5dsL5YK9GVQWRb986SqzplSRtITFXhQIGWHwO2Gz0FxpHcuVS2W+yah2o2We8Mt6NOUXIHUIYBMtyeFy+8VUCDHRivbCJeHv+L6/KtqXlrKWrzwMLcdS8XK7/IjEY+RvXmykksMCE9v3eqYAhMrjmy2W/MUEwLyIW3qCQo2xA9K05EzJUZPINQSClyxu1JO2tZrB53/Cc46iS9ktptaz8wyUlgss9Y8Q9eVH44FA==

CUFE: e4913d6c76dc1ebad9532eea5042dc103bc44359262af9bb51ca1f88bcdcc5a9198c3c00bfdde49f3117261dd2bfe7cb

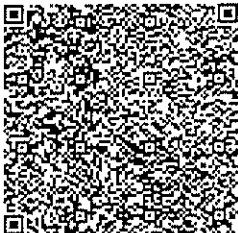
Fecha y hora de Generación: 3/21/2025 4:12:35 PM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/21/2025 4:12:35 PM

20551



CNG Compañía de Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Dir: CL 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER

Tel: 3159267220 - 3163277910

BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del Impuesto sobre las ventas - IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 valida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025. Numeración Autorizado del prefijo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2816

Señor(es) UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901900717 - 2 CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Tel: 3175383871 GERENCIA@MCDAS.COM BUCARAMANGA - SANTANDER - CO	Fecha Emision DD/MM/AAAA	Vendedor	Código Cliente
	21/03/2025		
	Forma de pago	Método de pago	Vencimiento
	Crédito	Efectivo	05/04/2025
Orden de Compra # OC:RI-80			

	Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	PAN 246D	PAN B x 40 gr	1204.00	Unid ad	\$640.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00 /\$770,560.00
2	PAN 246F	PAN B x 60 gr	5021.00	Unid ad	\$960.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00 /\$4,820,160.00
3	PAN 246G	PAN B x 80 gr	2641.00	Unid ad	\$1,280.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00 /\$3,380,480.00
4	PAN 246E	PAN B x 100 gr	837.00	Unid ad	\$1,600.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00 /\$1,339,200.00
5	PAN 250F	PAN P COMBINADO x 40 gr	1204.00	Unid ad	\$640.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00 /\$770,560.00
6	PAN 250H	PAN P COMBINADO x 60 gr	5021.00	Unid ad	\$960.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00 /\$4,820,160.00
7	PAN 250I	PAN P COMBINADO x 80 gr	2641.00	Unid ad	\$1,280.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00 /\$3,380,480.00
8	PAN 250J	PAN P COMBINADO x 100 gr	837.00	Unid ad	\$1,600.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00 /\$1,339,200.00

Total Cantidad: 19406.00			SubTotal	\$20,620,800.00
Son:			Descuento	\$0.00
VEINTE MILLONES SEISCIENTOS VEINTE MIL OCHOCIENTOS PESOS CON CERO			Cargo	\$0.00
NTAVOS.			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
Sin Retenciones (0.00) %	\$0.00	\$0.00	Total Factura	\$20,620,800.00

Observaciones:
Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
Enviar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado.

ACEPTADA

Fecha Recibido

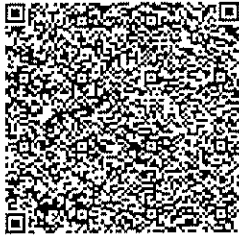
Nombre/Razón Social

Cédula/NIT

Firma y Sello



CNG Compañía de
Negocios Globales S.A.S



CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S

Din: CL 36 27 71 OF 719 ED MILLENNIUM BUSINESS TOWER

Tel: 3159267220 - 3163277910

BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

email: gerencia@cngsas.com

NIT 901348042-2

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

REGIMEN DE RENTA ORDINARIO

Resolución DIAN N° 18764078109028 del 27/08/2024 valida desde 27/08/2024 hasta 27/08/2025, Numeración Autorizado del prefijo: FCNG desde el número 2329 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

FCNG2833

Señor(es) UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901900717 - 2 CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Tel: 3175383871 GERENCIA@MCDsas.COM BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

Fecha Emision DD/MM/AAAA 28/03/2025	Vendedor	Código Cliente
Forma de pago Crédito	Método de pago Efectivo	Vencimiento 12/04/2025
Orden de Compra # OC:RPS-116		

Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1 PAN 167D	PAN CON MANTEQUILLA x 50 gr	350.00	Unidad	\$580.00	\$0.00	0.0 %	\$203,000.00

Total Cantidad: 350.00 Son: DOSCIENTOS TRES MIL PESOS CON CERO CENTAVOS.			SubTotal	\$203,000.00
			Descuento	\$0.00
			Cargo	\$0.00
			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
Sin Retenciones (0.00) %	\$0.00	\$0.00	Total Factura	\$203,000.00

Observaciones:
Consignar en BANCO BOGOTA Cuenta AHORROS # 600102511 a nombre de CNG COMPAÑIA DE NEGOCIOS GLOBALES S.A.S.
Enviar copia de pago a correo: facturacion@cngsas.com

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado.			
ACEPTADA			
Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello

Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo título valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un título valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: dpx22vqKw5pOo14A/efKNGcmtmkGwf2/QeQLkkVcpKLA2goFOO2XglbEu5wKTSsOh/
bX7AWqJogQegvF2hRVF47+grMoLY+XXxK2ydA2iKz++Oj/J+JqrvoI3h73phSggDrraW6MroftfRmObtE5yKsxlPk6/ui8rG1TuBOUGdj27QyCg/
uDiJlUcsLFACAsVcWZNOIWBiAztgzHB9Hm23vW7EboxoFMFe1UYO8qygZShWqDSGAYJU3G9/ltsrXOP/
otlKo68fMwk4WvnB93k09yelpulwtiluKoxT6U6jA3jAaDT/L+C/WvkvJ6sFAPN7jTSiCORVEIUkTSnDBw=

CUFE: cc95c61d115f9174640b2110037fc3f9aa20c6c1db80d346e26fd7baae291902bde280495e0b4792d63d6cc5d4e8003f

Fecha y hora de Generación: 3/28/2025 5:36:29 PM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/28/2025 5:36:29 PM

20553

COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS

NIT 901097194 5

Bucaramanga: Bodega 14 local 5 Centrobastos

PBX 6760425

Email:felectronica@comercialdegranos.com



Factura Electrónica De Venta

FVE No. 67883

Documento Oficial de Autorización de Numeración
Facturación Electrónica No. 18764077617529 que habilita
desde FVE 58773 hasta FVE 72000. Vence 2025-08-21

Responsables de IVA No somos Agentes de
Retención de IVA

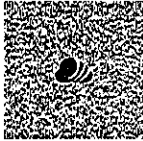
No somos Grandes Contribuyentes

AUTORRETENEDOR ICA DE BUCARAMANGA

CLIENTE UNION TEMPORAL BGA INNOVA					POR CONCEPTO DE			FORMA DE PAGO		
NIT 901900717 2					FACTURA DE VENTA			Crédito		
DIRECCIÓN		CIUDAD	ZONA	TELÉFONO						
CRA 31 N° 51 - 74 OF 504 ED T		Bucaramanga		6076960407						
FECHA FACTURA		FECHA VENCIMIENTO			VENDEDOR			PLAZO:		
04/03/2025		03/04/2025			COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL			30		
Item	Cantidad	Descripción			Kilos	Medida	Valor Uni	IVA	Valor IVA	Total
1	11	SAL YODADA JR (PC* 25UND * 500GR)				und	22.000	0%	0	242.000
2	15	LENTEJA (PACA * 25 UND * 500 GR)				und	89.000	0%	0	1.335.000
3	47	HARINA DE TRIGO LEUDANTE (PC*25UND*500g)				und	36.190	5%	85.048	1.700.952
4	15	FRIJOL RADICAL (PACA * 25 UND * 500 GR)				und	108.000	0%	0	1.620.000
5	54	ACEITE DE SOYA (CJ * 12 UND *1000ML				und	84.874	19%	870.807	4.583.193
6	33	AZUCAR BLANCA EMP. TRANS (PC*25UND*500)				und	42.857	5%	70.714	1.414.286
7	2	AVENA FORTILAC HOJ (PC*24UND*500 GR)				und	66.667	5%	6.667	133.333
SON:					TOTAL KILOS:	SUBTOTAL		11.028.765		
DOCE MILLONES SESENTA Y DOS MIL PESOS M/CTE					0	DESCUENTO		0		
					TOTAL ITEMS	IVA		1.033.235		
					7	RETEFUENTE		0		
EN LA CONSIGNACION ESCRIBA SU NIT Y No DE FACTURA QUE CANCELA:					RETEIVA		0			
BANCOLOMBIA CTA CTE No. 287-79876130					RETEICA		0			
BANCO DAVIVIENDA CTA CTE No. 048269997093					TOTAL FACTURA		12.062.000			
NOTA: AL CANCELAR EXIJA SU RECIBO DE CAJA ES LA UNICA PRUEBA DE SU PAGO					La presente factura constituye título valor, se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio art. 621,671,772,773,774,778 y 779 de C de C. Se hace constar que la firma del responsable, implica que dicha persona esta autorizada expresamente por el comprador para firmar,confesar la deuda y obligar al comprador según el art.640 de C de C pasados 10 días hábiles calendario de la recepción de la mercancía, fecha factura, no se aceptan reclamos, cambios ni devoluciones. Vencido este plazo se tendrá como aceptada la mercancía.					
Firma y Sello de Recibido Cliente										

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 04/03/2025 09:42:24



Documento de Contingencia

CUFE: c17c7a394a416255c92c8b1558c9cdda932f2234ece6d49e286d7763a46242b3654922c13923984c79c2c64af46a5209--Expedición:04/03/2025 01:37 PM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

20554

COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS

NIT 901097194 5

Bucaramanga: Bodega 14 local 5 Centrobastos

PBX 6760425

Email:felectronica@comercialdegranos.com



Factura Electrónica De Venta

FVE No. 68282

Documento Oficial de Autorización de Numeración
Facturación Electrónica No. 18764077617529 que habilita
desde FVE 58773 hasta FVE 72000. Vence 2025-08-21

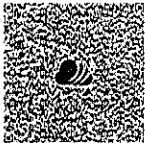
Responsables de IVA No somos Agentes de
Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes
AUTORRETENEDOR ICA DE BUCARAMANGA

CLIENTE UNION TEMPORAL BGA INNOVA					POR CONCEPTO DE			FORMA DE PAGO		
NIT 901900717 2					FACTURA DE VENTA			Crédito		
DIRECCIÓN		CIUDAD	ZONA	TELÉFONO						
CRA 31 N° 51 - 74 OF 504 ED T		Bucaramanga		6076960407						
FECHA FACTURA		FECHA VENCIMIENTO			VENDEDOR			PLAZO:		
11/03/2025		10/04/2025			COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL			30		
em	Cantidad	Descripción			Kilos	J Medida	Valor Uni	IVA	Valor IVA	Total
1	11	SAL YODADA JR (PC* 25UND * 500GR)				und	22.000	0%	0	242.000
2	14	LENTEJA (PACA * 25 UND * 500 GR)				und	89.000	0%	0	1.246.000
3	8	HARINA DE TRIGO LEUDANTE (PC*25UND*500g)				und	36.190	5%	14.476	289.524
4	14	FRIJOL RADICAL (PACA * 25 UND * 500 GR)				und	108.000	0%	0	1.512.000
5	46	ACEITE DE SOYA (CJ * 12 UND *1000ML				und	84.874	19%	741.798	3.904.202
6	47	AREPA AREPA (PACA * 24 UND * 500 GR)				und	32.381	5%	76.095	1.521.905
7	34	AZUCAR BLANCA EMP. TRANS (PC*25UND*500)				und	42.857	5%	72.857	1.457.143
8	2	AVENA FORTILAC HOJ (PC*24UND*500 GR)				und	66.667	5%	6.667	133.333
SON:					TOTAL KILOS:		SUBTOTAL		10.306.106	
ONCE MILLONES DOSCIENTOS DIECIOCHO MIL PESOS					0		DESCUENTO		0	
M/CTE					TOTAL ITEMS		IVA		911.894	
					8		RETEFUENTE		0	
EN LA CONSIGNACION ESCRIBA SU NIT Y No DE FACTURA QUE CANCELA:							RETEIVA		0	
BANCOLOMBIA CTA CTE No. 287-79876130					NOTA: AL CANCELAR EXIJA SU		RETEICA		0	
BANCO DAVIVIENDA CTA CTE No. 048269997093					RECIBO DE CAJA ES LA UNICA		TOTAL FACTURA		11.218.000	
					PRUEBA DE SU PAGO					
Firma y Sello de Recibido Cliente					La presente factura constituye título valor, se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio art. 621,671,772,773,774,778 y 779 de C de C. Se hace constar que la firma del responsable, implica que dicha persona esta autorizada expresamente por el comprador para firmar,confesar la deuda y obligar al comprador según el art.640 de C de C pasados 10 días hábiles calendario de la recepción de la mercancia, fecha factura, no se aceptan reclamos, cambios ni devoluciones. Vencido este plazo se tendrá como aceptada la mercancia.					

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 11/03/2025 10:35:12



CUFE: adf92dd0f5341fc9b543e3b60491949d097019c696c228885240a96fb5b56ed913d5d701112b6d3ad932035e5922af2f--Expedición:11/03/2025 01:57 PM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS

NIT 901097194 5

Bucaramanga: Bodega 14 local 5 Centrobastos

PBX 6760425

Email:felectronica@comercialdegranos.com



Factura Electrónica De Venta

FVE No. 68635

Documento Oficial de Autorización de Numeración
Facturación Electrónica No. 18764077617529 que habilita
desde FVE 58773 hasta FVE 72000. Vence 2025-08-21

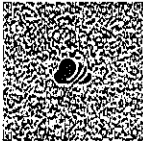
Responsables de IVA No somos Agentes de
Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes
AUTORRETENEDOR ICA DE BUCARAMANGA

CLIENTE UNION TEMPORAL BGA INNOVA					POR CONCEPTO DE			FORMA DE PAGO			
NIT 901900717 2					FACTURA DE VENTA			Crédito			
DIRECCIÓN		CIUDAD	ZONA	TELÉFONO							
CRA 31 N° 51 - 74 OF 504 ED T		Bucaramanga		6076960407							
FECHA FACTURA			FECHA VENCIMIENTO		VENDEDOR			PLAZO:			
18/03/2025			17/04/2025		COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL			30			
em	Cantidad	Descripción			Kilos	Medida	Valor Uni	IVA	Valor IVA	Total	
1	9	SAL YODADA JR (PC* 25UND * 500GR)				und	22.000	0%	0	198.000	
2	14	LENTEJA (PACA * 25 UND * 500 GR)				und	89.000	0%	0	1.246.000	
3	15	FRIJOL RADICAL (PACA * 25 UND * 500 GR)				und	112.000	0%	0	1.680.000	
4	34	ACEITE DE SOYA (CJ * 12 UND *1000ML				und	84.874	19%	548.286	2.885.714	
5	48	AREPA AREPA (PACA * 24 UND * 500 GR)				und	32.381	5%	77.714	1.554.286	
6	24	AZUCAR BLANCA EMP. TRANS (PC*25UND*500)				und	42.857	5%	51.429	1.028.571	
SON:					TOTAL KILOS:	SUBTOTAL		8.592.571			
NUEVE MILLONES DOSCIENTOS SETENTA MIL PESOS					0	DESCUENTO		0			
M/CTE					TOTAL ITEMS	IVA		677.429			
					6	RETEFUENTE		0			
EN LA CONSIGNACION ESCRIBA SU NIT Y No DE FACTURA QUE CANCELA:							RETEIVA		0		
BANCOLOMBIA CTA CTE No. 287-79876130					NOTA: AL CANCELAR EXIJA SU		RETEICA		0		
BANCO DAVIVIENDA CTA CTE No. 048269997093					RECIBO DE CAJA ES LA UNICA		TOTAL FACTURA		9.270.000		
					PRUEBA DE SU PAGO						
Firma y Sello de Recibido Cliente					La presente factura constituye título valor, se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio art. 621,671,772,773,774,778 y 779 de C de C. Se hace constar que la firma del responsable, implica que dicha persona esta autorizada expresamente por el comprador para firmar,confesar la deuda y obligar al comprador según el art.640 de C de C pasados 10 días hábiles calendario de la recepción de la mercancia, fecha factura, no se aceptan reclamos, cambios ni devoluciones. Vencido este plazo se tendrá como aceptada la mercancia.						

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 18/03/2025 10:58:05



Documento de Contingencia

CUFE: d51766a3bf8860db6058d76aaca7ac69f1ff4d51f1284e510641459fefdb96b5ed97bd71b94c30fe658606b4a10e4a7--Expedición:18/03/2025 04:14 PM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS

Nit 901097194 5

Bucaramanga: Bodega 14 local 5 Centrobastos

PBX 6760425

Email:felectronica@comercialdegranos.com



Factura Electrónica De Venta

FVE No. 68903

Documento Oficial de Autorización de Numeración
Facturación Electrónica No. 18764077617529 que habilita
desde FVE 58773 hasta FVE 72000. Vence 2025-08-21

Responsables de IVA No somos Agentes de
Retención de IVA

No somos Grandes Contribuyentes
AUTORRETENEDOR ICA DE BUCARAMANGA

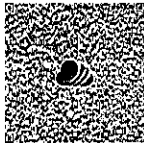
CLIENTE UNION TEMPORAL BGA INNOVA				POR CONCEPTO DE		FORMA DE PAGO
NIT 901900717 2				FACTURA DE VENTA		Crédito
DIRECCIÓN		CIUDAD	ZONA	TELÉFONO		
CRA 31 N° 51 - 74 OF 504 ED T		Bucaramanga		6076960407		
FECHA FACTURA		FECHA VENCIMIENTO		VENDEDOR		PLAZO:
25/03/2025		24/04/2025		COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL		30

Item	Cantidad	Descripción	Kilos	J Medida	Valor Uni	IVA	Valor IVA	Total
1	11	SAL YODADA JR (PC* 25UND * 500GR)		und	21.500	0%	0	236.500
2	13	LENTEJA (PACA * 25 UND * 500 GR)		und	86.000	0%	0	1.118.000
3	1	HARINA DE TRIGO LEUDANTE (PC*25UND*500g)		und	36.190	5%	1.810	36.190
4	14	FRIJOL RADICAL (PACA * 25 UND * 500 GR)		und	112.000	0%	0	1.568.000
5	47	ACEITE DE SOYA (CJ * 12 UND *1000ML)		und	84.874	19%	757.924	3.989.076
6	42	AREPA AREPA (PACA * 24 UND * 500 GR)		und	32.381	5%	68.000	1.360.000
7	33	AZUCAR BLANCA EMP. TRANS (PC*25UND*500)		und	43.810	5%	72.286	1.445.714

SON:		TOTAL KILOS:	SUBTOTAL	9.753.480
DIEZ MILLONES SEISCIENTOS CINCUENTA Y TRES MIL		0	DESCUENTO	0
QUINIENTOS PESOS M/CTE		TOTAL ITEMS	IVA	900.020
		7	RETEFUENTE	0
EN LA CONSIGNACION ESCRIBA SU NIT Y No DE FACTURA QUE CANCELA:			RETEIVA	0
BANCOLOMBIA CTA CTE No. 287-79876130		NOTA: AL CANCELAR EXIJA SU RECIBO DE CAJA ES LA UNICA PRUEBA DE SU PAGO	RETEICA	0
BANCO DAVIVIENDA CTA CTE No. 048269997093			TOTAL FACTURA	10.653.500
Firma y Sello de Recibido Cliente		La presente factura constituye título valor, se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio art. 621,671,772,773,774,778 y 779 de C de C. Se hace constar que la firma del responsable, implica que dicha persona esta autorizada expresamente por el comprador para firmar,confesar la deuda y obligar al comprador según el art.640 de C de C pasados 10 días hábiles calendario de la recepción de la mercancía, fecha factura, no se aceptan reclamos, cambios ni devoluciones. Vencido este plazo se tendrá como aceptada la mercancía.		

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica

Fecha y Hora de Generación: 25/03/2025 09:15:07



Documento de Contingencia

CUFE: b70b2b2fc2ab1653d149ed7fa298da5e252e02b30672bdaa289371b3b777925c665ec4f838efbe3be3c804daac75a43--Expedición:25/03/2025 12:04 PM

Fabricante y Proveedor Tecnológico: World Office Colombia SAS NIT 900534356-3 Software: World Office (wo_2)

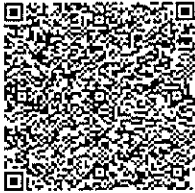
12/3/25, 16:12

Factura - iSiigo

20557



DIEGO ANDRES ALONSO
PORRAS
NIT 1.098.745.711-3
Calle 13 N° 23-43
Tel: 3124509642
Bucaramanga - Colombia
huevoesito@gmail.com



Factura electrónica de venta
No. FECO 2910

Señores UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT 901.900.717-2
Dirección CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Teléfono (607) 6960407 - Ext. 000
Ciudad Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura
Generación 11/03/2025, 15:30
Expedición 11/03/2025, 15:31
Vencimiento 11/03/2025

Item	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	% Desc.	Impto. Rete.	Impto. Cargo	Valor Impto. Cargo 2	Vr. Total
1	HUEVO ROJO TIPO AA	7,050.00	450.00	0 %	0 %	0 %	0.00	3,172,500.00

Total items: 1

Valor en Letras:
Tres millones ciento setenta y dos mil quinientos pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito Clientes - Cuota No. 001 vence el 2025-03-11 por \$ 3,172,500.00

Observaciones:
NO EFECTUAR RETENCION EN LA FUENTE POR REGISTRO EN BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA DECRETO 574 DE 2002
Somos Autorretenedores de ICA en Bucaramanga

SEMANA 7

Orden de compra: RPS - 64

Total Bruto	3,172,500.00
Total a Pagar	3,172,500.00

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Sigo SAS - N° 850.048.145-8 Nombre Software Sigo Hubo. Firma electrónica ver en el 2041

20558

12/3/25, 16:12

Factura - iSiigo

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1291 de 2009). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor: Número Autorización Electrónica 18784071637555 aprobado en 20240528 prefijo FECO desde el número 2001 al 6000 Vigencia: 24 Meses

Responsable de IVA - Actividad Económica 0145 Cría de aves de corral Tarta 0

CUFE: 212866ec90f135c6e864bd71227f1de33762daa54761616a258260f600adb2389cfe8aab8863e873ee1d7b7048ea5316

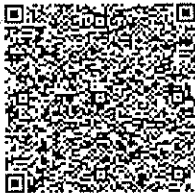
12/3/25, 16:20

20559

Factura - iSiigo



DIEGO ANDRES ALONSO
PORRAS
NIT 1.088.745.711-3
Calle 13 N° 23-43
Tel: 3124509642
Bucaramanga - Colombia
huevoesito@gmail.com



Factura electrónica de venta
No. FECO 2913

Señores UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT 901.900.717-2 Teléfono (607) 6960407 - Ext. 000
Dirección CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Ciudad Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura
Generación 11/03/2025, 15:39
Expedición 11/03/2025, 15:39
Vencimiento 11/03/2025

Item	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	% Desc.	Impto. Rete.	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo 2	Vr. Total
1	HUEVO ROJO TIPO AA	11,070.00	450.00	0 %	0 %	0 %	0.00	4,981,500.00
2	HUEVO ROJO TIPO AA ADICIONAL	300.00	450.00	0 %	0 %	0 %	0.00	135,000.00

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica ver en el PDF.

1/32

Total items: 2

Total Bruto 5,116,500.00

Valor en Letras:

Total a Pagar 5,116,500.00

Cinco millones ciento dieciseis mil quinientos pesos m/cte

Forma de pago:

Crédito

Medio de pago:

Otro - Crédito Clientes - Cuota No. 001 vence el 2025-03-11 por \$ 5,116,500.00

Observaciones:

NO EFECTUAR RETENCION EN LA FUENTE POR REGISTRO EN BOLSA
MERCANTIL DE COLOMBIA DECRETO 574 DE 2002
Somos Autorretenedores de ICA en Bucaramanga

SEMANA 8

Orden de compra: RPS - 72

20560

12/3/25, 16:20

Factura - iSiigo

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. Número Autorización Electrónica 18764071637555 aprobado en 20240528 prefijo FECO desde el número 2001 al 5000 Vigencia: 24 Meses

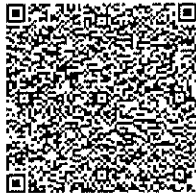
Responsable de IVA - Actividad Económica 0148 Cría de aves de corral Tarifa 0
CUFE: c5f9ef73f26e3e526ae1a3b3e713fb10ac07c8aee3dca1678cef9c3ea6d2686be985e7a5f40322e0cbe1c3b53576db2a

12/3/25, 16:16

Factura - iSiigo



DIEGO ANDRES ALONSO
PORRAS
NIT 1.098.745.711-3
Calle 13 N° 23-43
Tel: 3124509642
Bucaramanga - Colombia
huevoesito@gmail.com



Factura electrónica de venta
No. FECO 2916

Señores UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT 901.900.717-2
Dirección CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Teléfono (607) 6960407 - Ext. 000
Ciudad Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura
Generación 11/03/2025, 15:47
Expedición 11/03/2025, 15:47
Vencimiento 11/03/2025

Item	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	% Desc.	Impto. Rote.	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo 2	Vr. Total
1	HUEVO ROJO TIPO AA	10,110.00	450.00	0 %	0 %	0 %	0.00	4,549,500.00

Total items: 1

Valor en Letras:
Cuatro millones quinientos cuarenta y nueve mil quinientos pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito Clientes - Cuota No. 001 vence el 2025-03-11 por \$ 4,549,500.00

Observaciones:
NO EFECTUAR RETENCION EN LA FUENTE POR REGISTRO EN BOLSA MERCANTIL DE COLOMBIA DECRETO 574 DE 2002
Somos Autorretenedores de ICA en Bucaramanga
SEMANA 9

Orden de compra: RPS - 84

Total Bruto 4,549,500.00
Total a Pagar 4,549,500.00

Facturaria Software y Procesos tecnológicos S4S - Nit 830.048.145-8 Nombre Software Sigo Tube. Firma electrónica ver en el PDF

20562

12/3/25, 16:16

Factura - iSiigo

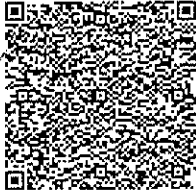
A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1221 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor: **Número Autorización Electrónica 18764071637555 aprobado en 20240528 prefijo FECO desde el número 2001 al 5000 Vigencia: 24 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 0145 Cría de aves de corral Tarifa 0
CUFE: c8f6e6d873cd93aa3d5dc140f86082d79712953dDd1a4071a9f0726atabb9620a4c3c6cb7655c3479cb1df7dfa565a4b

25/3/25, 3:04 p.m.

Factura - iSiigo



DIEGO ANDRES ALONSO
PORRAS
NIT 1.088.745.711-3
Calle 13 N° 23-43
Tel: 3124509842
Bucaramanga - Colombia
huevoesito@gmail.com



Factura electrónica de venta
No. FECO 2946

Señores UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT 901.900.717-2
Dirección CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Teléfono (607) 6960407 - Ext. 000
Ciudad Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura
Generación 22/03/2025, 11:38
Expedición 22/03/2025, 12:06
Vencimiento 22/03/2025

Item	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	% Desc.	Impto. Reto.	Impto. Cargo	Valor Impto. Cargo 2	Vr. Total
1	HUEVO ROJO TIPO AA	9,720.00	450.00	0 %	0 %	0 %	0.00	4,374,000.00

Total items: 1

Valor en Letras:
Cuatro millones trescientos setenta y cuatro mil pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito Clientes - Cuota No. 001 vence el 2025-03-22 por \$ 4,374,000.00

Observaciones:
NO EFECTUAR RETENCION EN LA FUENTE POR REGISTRO EN BOLSA
MERCANTIL DE COLOMBIA DECRETO 574 DE 2002
Somos Autorretenedores de ICA en Bucaramanga
SEMANA 10

Orden de compra: RPS - 97

Total Bruto 4,374,000.00
Total a Pagar 4,374,000.00

20564

25/3/25, 3:04 p.m.

Factura - iSiigo

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor: Número Autorización Electrónica 18784071637555 aprobado en 20240528 prefiijo FECO desde el número 2001 al 5000 Vigencia: 24 Meses

Responsable de IVA - Actividad Económica 0145 Cria de aves de corral Tarifa 0
CUPE: d2e8a33daaf7e02f06c34ab26bf6aad13e3501d7a129e37bf316516a142cdd623c6b17401011f82c28a803ca02a0fa

30/3/25, 11:17 p.m.

Factura - iSiigo



DIEGO ANDRES ALONSO
PORRAS
NIT 1.098.745.711-3
Calle 13 N° 23-43
Tel: 3124509642
Bucaramanga - Colombia
huevoesito@gmail.com



Factura electrónica de venta
No. FECO 2963

Fecha y hora Factura

Señores UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT 901.900.717-2
Dirección CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Teléfono (607) 6960407 - Ext. 000
Ciudad Bucaramanga - Colombia

Generación 28/03/2025, 09:36
Expedición 28/03/2025, 09:36
Vencimiento 28/03/2025

Item	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	% Desc.	Impto. Rete.	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo 2	Vr. Total
1	HUEVO ROJO TIPO AA	9,810.00	450.00	0 %	0 %	0 %	0.00	4,414,500.00

Total items: 1

Valor en Letras:
Cuatro millones cuatrocientos catorce mil quinientos pesos m/cte

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito Clientes - Cuota No. 001 vence el 2025-03-28 por \$ 4,414,500.00

Observaciones:
NO EFECTUAR RETENCION EN LA FUENTE POR REGISTRO EN BOLSA
MERCANTIL DE COLOMBIA DECRETO 574 DE 2002
Somos Autorretenedores de ICA en Bucaramanga

SEMANA 11

Orden de compra: RPS - 114

Total Bruto	4,414,500.00
Total a Pagar	4,414,500.00

Fabriziana Software y Procesos tecnológicos SAS - NIT 830018145-8 Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica ver en el XML

20566

30/3/25, 11:17 p.m.

Factura - iSiigo

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor: **Número Autorización Electrónica 18764071637555 aprobado en 20240528 prefijo FECO desde el número 2001 al 6000 Vigencia: 24 Meses**

Responsable de IVA - Actividad Económica 0145 Cría de aves de corral Tarifa 0
CUFE: 30ccc8476da8e6ff2e4ae53829594a668071138776210ce0885a6d8677948aa482944ae0d8a751f92f9502dedadb434

26567

FRESKALECHE S.A.S.

NIT. 800114766-5

KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL 018000110000
CIUU 1040

CLIENTE: UNION TEMPORAL BGA INNOVA UNION TEMPORAL BGA INNOVA CR 8 20N 148 BG 1 CENTRO INDUSTRIAL			No. Factura Electronica de Venta: EU8891006		EU-8891006
901900717-2 0018055788			Fecha de Generación: 04 mar. 2025 00:00		
40			BUCARAMANGA 6076960407		

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
RODRIGUEZ ANGIE	13 abr. 2025	
00000 GRASS CESAR		CVMTINNI003250303024

ITEM	CÓDIGO	PRODUCTO	CAN	UM	VALOR UNITARIO	IVA		IBUA		ICUI		VALOR TOTAL
						%	VALOR	TAR.	VALOR	%	VALOR	
001	00000000017000 0320	ALQ LECHE ENT CJ X 60 X 200ML	74	unidad	50.400	0	0	0	0	0	0	3.729.600

BASE GRAVABLE IVA %					Total Líneas:					1
BASE GRAVABLE IVA %					SUBTOTAL					3.729.600,00
BASE NO GRAVABLE, EXENTA Y EXCLUIDA					DESCUENTOS					0,00
IVA					IVA					0,00
IVA					IBUA					0,00
BASE GRAVADA BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)					ICUI					0,00
BASE GRAVADA PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)					IMPUESTO CONSUMO					0,00
					IMPUESTO A LA BOLSA					0,00
					VALOR FACTURA					3.729.600,00
					RETENCIONES:					
					RETEIVA					0,00
					RETEICA					0,00
					RETEFUENTE					0,00
					VALOR A PAGAR POR LA FACTURA					3.729.600,00

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica	
VALOR FACTURA SON:TRES MILLONES SETECIENTOS VEINTINUEVE MIL SEISCIENTOS CON CERO PESOS COLOMBIANOS	
Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764069713064 del 27/04/2024 al 27/10/2025 Autoriza con Prefijo EU del 7601909 al 10000000.	
FORMA DE PAGO: Crédito	METODO DE PAGO: Consignación bancaria

Autorretenedores según Resolución No. 009459 del 1 Diciembre de 2016. Grandes Contribuyentes. Responsables del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores de Industria y Comercio.	
FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE	

20568

FRESKALECHE S.A.S.

NIT. 800114766-5

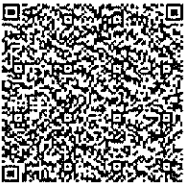
KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL 018000110000
CIUU 1040

CLIENTE: UNION TEMPORAL BGA INNOVA UNION TEMPORAL BGA INNOVA CR 8 20N 148 BG 1 CENTRO INDUSTRIAL			No. Factura Electronica de Venta: EU8897504		EU-8897504
901900717-2 0018055788			Fecha de Generación: 06 mar. 2025 00:00		
40			BUCARAMANGA 6076960407		

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
RODRIGUEZ ANGIE	15 abr. 2025	
00000 GRASS CESAR		CVMTINNIO03250305019

ITEM	CÓDIGO	PRODUCTO	CAN	UM	VALOR UNITARIO	IVA		IBUA		ICUI		VALOR TOTAL
						%	VALOR	TAR.	VALOR	%	VALOR	
001	00000000017000 0320	ALQ LECHE ENT CJ X 60 X 200ML	85	unidad	50.400	0	0	0	0	0	0	4.284.000

BASE GRAVABLE IVA %	4.284.000,00	Total Lineas:	1
BASE GRAVABLE IVA %		SUBTOTAL	4.284.000,00
BASE NO GRAVABLE, EXENTA Y EXCLUIDA		DESCUENTOS	0,00
IVA		IVA	0,00
IVA		IBUA	0,00
IVA		ICUI	0,00
BASE GRAVADA BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)		IMPUESTO CONSUMO	0,00
BASE GRAVADA PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)		IMPUESTO A LA BOLSA	0,00
		VALOR FACTURA	4.284.000,00
		RETENCIONES:	
	0,00	RETEIVA	0,00
	0,00	RETEICA	0,00
		RETEFUENTE	0,00
		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA	4.284.000,00

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica	
VALOR FACTURA SON:CUATRO MILLONES DOSCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL CON CERO PESOS COLOMBIANOS	
Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764069713064 del 27/04/2024 al 27/10/2025 Autoriza con Prefijo EU del 7601909 al 10000000.	
FORMA DE PAGO: Crédito	METODO DE PAGO: Consignación bancaria

Autorretenedores según Resolución No. 009459 del 1 Diciembre de 2016. Grandes Contribuyentes. Responsables del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores de Industria y Comercio.	FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE
---	---------------------------

20569

FRESKALECHE S.A.S.

NIT. 800114766-5

KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL 018000110000
CIUU 1040

CLIENTE: UNION TEMPORAL BGA INNOVA UNION TEMPORAL BGA INNOVA CR 8 20N 148 BG 1 CENTRO INDUSTRIAL			No. Factura Electronica de Venta: EU8920877		EU-8920877
901900717-2 0018055788			Fecha de Generación: 12 mar. 2025 00:00		
40			BUCARAMANGA 6076960407		

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
RODRIGUEZ ANGIE 00000 GRASS CESAR	21 abr. 2025	CVMTINNI003250311035

ITEM	CÓDIGO	PRODUCTO	CAN	UM	VALOR UNITARIO	IVA		IBUA		ICUI		VALOR TOTAL
						%	VALOR	TAR.	VALOR	%	VALOR	
001	00000000017000 0139	ALQ ENTERA 1100ML INSTITUCIONAL	300	unidad	3.700	0		0	0	0	0	1.110.000

BASE GRAVABLE IVA %	1.110.000,00	Total Líneas:	1
BASE GRAVABLE IVA %		SUBTOTAL	1.110.000,00
BASE NO GRAVABLE, EXENTA Y EXCLUIDA		DESCUENTOS	0,00
IVA		IVA	0,00
IVA		IBUA	0,00
IVA		ICUI	0,00
BASE GRAVADA BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)		IMPUESTO CONSUMO	0,00
BASE GRAVADA PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)		IMPUESTO A LA BOLSA	0,00
		VALOR FACTURA	1.110.000,00
		RETENCIONES:	
	0,00	RETEIVA	0,00
	0,00	RETEICA	0,00
		RETEFUENTE	0,00
		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA	1.110.000,00

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica	
VALOR FACTURA SON:UN MILLON CIENTO DIEZ MIL CON CERO PESOS COLOMBIANOS	
Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764069713064 del 27/04/2024 al 27/10/2025 Autoriza con Prefijo EU del 7601909 al 10000000.	
FORMA DE PAGO: Crédito	METODO DE PAGO: Consignación bancaria

Autorretenedores según Resolución No. 009459 del 1 Diciembre de 2016. Grandes Contribuyentes. Responsables del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores de Industria y Comercio.	FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE
---	---------------------------

20570

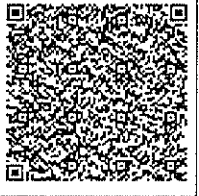
FRESKALECHE S.A.S.
NIT. 800114766-5
KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL 018000110000
CIUU 1040

CLIENTE: UNION TEMPORAL BGA INNOVA UNION TEMPORAL BGA INNOVA CR 8 20N 148 BG 1 CENTRO INDUSTRIAL		No. Factura Electronica de Venta: EU8947090		EU-8947090	
901900717-2 0018055788		BUCARAMANGA 6076960407		Fecha de Generación: 18 mar. 2025 00:00	

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
RODRIGUEZ ANGIE 00000 GRASS CESAR	27 abr. 2025	CVMTINNI003250317023

ITEM	CÓDIGO	PRODUCTO	CAN	UM	VALOR UNITARIO	IVA		IBUA		ICUI		VALOR TOTAL
						%	VALOR	TAR.	VALOR	%	VALOR	
001	00000000017000 0320	ALQ LECHE ENT CJ X 60 X 200ML	162	Unidad	50.400	0	0	0	0	0	0	8.164.800

BASE GRAVABLE IVA %	8.164.800,00	Total Líneas:	1
BASE GRAVABLE IVA %		SUBTOTAL	8.164.800,00
BASE NO GRAVABLE, EXENTA Y EXCLUIDA		DESCUENTOS	0,00
IVA		IVA	0,00
IVA		IBUA	0,00
IVA		ICUI	0,00
BASE GRAVADA BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)		IMPUESTO CONSUMO	0,00
BASE GRAVADA PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)		IMPUESTO A LA BOLSA	0,00
		VALOR FACTURA	8.164.800,00
		RETENCIONES:	
	0,00	RETEIVA	0,00
	0,00	RETEICA	0,00
		RETEFUENTE	0,00
		VALOR A PAGAR POR LA FACTURA	8.164.800,00

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica	
VALOR FACTURA SON: OCHO MILLONES CIENTO SESENTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS CON CERO PESOS COLOMBIANOS	
Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764069713064 del 27/04/2024 al 27/10/2025 Autoriza con Prefijo EU del 7601909 al 10000000.	
FORMA DE PAGO: Crédito	METODO DE PAGO: Consignación bancaria

Autorretenedores según Resolución No. 009459 del 1 Diciembre de 2016. Grandes Contribuyentes. Responsables del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores de Industria y Comercio.	FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE
---	---------------------------

20571

FRESKALECHE S.A.S.
NIT. 800114766-5
KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL 018000110000
CIUU 1040

CLIENTE: UNION TEMPORAL BGA INNOVA UNION TEMPORAL BGA INNOVA CR 8 20N 148 BG 1 CENTRO INDUSTRIAL 40		No. Factura Electronica de Venta: . EU8947092 EU-8947092
901900717-2 0018055788		Fecha de Generación: 18 mar. 2025 00:00
BUCARAMANGA 6076960407		

VENDEDOR	FECHA DE VENCIMIENTO	ORDEN DE COMPRA
RODRIGUEZ ANGIE	27 abr. 2025	
00000 GRASS CESAR		CVMTINNI003250317021

ITEM	CÓDIGO	PRODUCTO	CAN	UM	VALOR UNITARIO	IVA %	VALOR	TAR.	IBUA VALOR	ICUI %	VALOR	VALOR TOTAL
001	000000000170000139	ALQ ENTERA 1100ML INSTITUCIONAL	230	unidad	3.700	0	0	0	0	0	0	851.000

BASE GRAVABLE IVA %	Total Líneas:	1
BASE GRAVABLE IVA %	SUBTOTAL	851.000,00
BASE NO GRAVABLE, EXENTA Y EXCLUIDA	DESCUENTOS	0,00
IVA	IVA	0,00
IVA	IBUA	0,00
BASE GRAVADA BEBIDAS AZUCARADAS (IBUA)	ICUI	0,00
BASE GRAVADA PRODUCTOS ULTRAPROCESADOS (ICUI)	IMPUESTO CONSUMO	0,00
	IMPUESTO A LA BOLSA	0,00
	VALOR FACTURA	851.000,00
	RETENCIONES:	
	RETEIVA	0,00
	RETEICA	0,00
	RETEFUENTE	0,00
	VALOR A PAGAR POR LA FACTURA	851.000,00

Representación Gráfica de la Factura de Venta Electrónica	
VALOR FACTURA SON: OCHOCIENTOS CINCUENTA Y UN MIL CON CERO PESOS COLOMBIANOS	
Autorización Numeración de Facturación Electrónica DIAN: 18764069713064 del 27/04/2024 al 27/10/2025 Autoriza con Prefijo EU del 7601909 al 10000000.	
FORMA DE PAGO: Crédito	METODO DE PAGO: Consignación bancaria

Autorretenedores según Resolución No. 009459 del 1 Diciembre de 2016. Grandes Contribuyentes. Responsables del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores del Impuesto Sobre las Ventas. Agentes Retenedores de Industria y Comercio.	FIRMA Y SELLO DEL CLIENTE
---	---------------------------

FRESKALECHE S.A.S.
NIT. 800114766-5
KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL 018000110000
CIUU 1040

20573



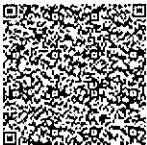
GAVASSA & CIA LTDA
NIT: 890200408-9
Dirección: CALLE 20 # 12- 50
Teléfono: 6711459
E-mail: felectronicaproveedores@gavassa.com
Ciudad: Bucaramanga
Departamento: Santander

Factura Electrónica de Venta
No. GVM0140169
FACTURAS ELECTRONICAS
S/N RES No. 18764073548198
Vigencia desde 24-06-2024 hasta 24-06-2026 DEL No.
GVM0120794 A GVM0500000

Cilente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA Ciudad: Bucaramanga Moneda Aplicable: COP
NIT / 901900717- Departamento: Santander Forma de Pago: Contado
C.C.: Dirección: KR 31 # 51-74 TORRE MARDEL Fecha de Emisión: 02-03-2025 09:41:04 Medio de Pago: Instrumento no definido
Teléfono: 3175383871 Fecha de Validación: 02-03-2025 09:41:14 Nro. Orden Compra: 0
E-mail: gerencia@mcdsas.com Fecha de Vencimiento: 02-03-2025 TRM:
CUFE: abbb1dd8bcaa11d3e298e729bddb9f7c7c036ef995e9db615c9f0237df28641172ff3d504f8ad71234b67912c26ded59

DETALLES										
Línea	Código	Cód. Estandar	Descripción	Cantidad	U. Medida	Precio Unit.	Desc.	% Impuesto	Total Impuesto	Total
1	GV06611	GV06611	SPAGHETTI MARYPAS x 250 g	752.00	94	1,260.00	0.00	IVA 5.00%	49,896.00	997,920.00
-- TOTAL DE LINEA 1 --										

NOTAS FINALES
lunes Basado en Pedidos de cliente 3398073.
Basado en entrega 2174057



NOTA PARA PAGOS

Firma Elaborado por:

Moneda	COP
Rote IVA	0.00
Rote Fuente	24,948.00
Rote ICA	0.00
Total Valor Bruto	997,920.00
Total Base Imponible	997,920.00
Total IVA	49,896.00
Total IC	
Total de Impuestos	49,896.00
Total Descuentos	0.00
Total Cargos	0.00
Total Anticipos	0.00
Valor Total (COP)	1,047,816.00
UN MILLÓN CUARENTA Y SIETE MIL OCHOCIENTOS DIECISEIS CON 00/100.-, COP	

Documentos Generado Por GURUSOFT FE EDOC I GURUSOFT S.A.S | NIT: 991.014.886-8

20574



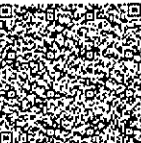
GAVASSA & CIA LTDA
NIT: 890200408-9
Dirección: CALLE 20 # 12- 50
Teléfono: 6711459
E-mail: felectronicaproveedores@gavassa.com
Ciudad: Bucaramanga
Departamento: Santander

Factura Electrónica de Venta
No. GVMO140665
FACTURAS ELECTRONICAS
S/N RES No. 18764073548198
Vigencia desde 24-06-2024 hasta 24-06-2026 DEL No.
GVMO120794 A GVMO500000

Cliente:	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Ciudad:	Bucaramanga	Moneda Aplicable:	COP
NIT / C.C.:	901900717-	Departamento:	Santander	Forma de Pago:	Contado
Dirección	KR 31 # 51-74 TORRE MARDEL	Fecha de Emisión:	10-03-2025 17:29:18	Medio de Pago:	Instrumento no definido
Teléfono:	3175383871	Fecha de Validación:	10-03-2025 17:29:27	Nro. Orden Compra:	0
E-mail:	gerencia@mcdsas.com	Fecha de Vencimiento:	10-03-2025	TRM:	
CUFE:	4e1fb62df79142025c1b0639ba7a210f3d4dbad7e9c72bf43146bcc0d3ed13b74d1cd384c2cfc59493a574719e40f67				

DETALLES										
Línea	Código	Cód. Estandar	Descripción	Cantidad	U. Medida	Precio Unit.	Desc.	% Impuesto	Total impuesto	Total
1	GV06611	GV06611	SPAGHETTI MARYPAS x 250 g	1,344.00	94	1,260.00	0.00	IVA 5.00%	84,672.00	1,693,440.00
-- TOTAL DE LINEA 1 --										

NOTAS FINALES
martes Basado en Pedidos de cliente 3402582.
Basado en entrega 2179214



NOTA PARA PAGOS

Firma Elaborado por:

Moneda	
Reto IVA	0.00
Reto Fuente	42,336.00
Reto ICA	0.00
Total Valor Bruto	1,693,440.00
Total Base Imponible	1,693,440.00
Total IVA	84,672.00
Total IC	
Total de Impuestos	84,672.00
Total Descuentos	0.00
Total Cargos	0.00
Total Anticipos	0.00
Valor Total (Solo)	1,778,112.00

UN MILLÓN SETECIENTOS SETENTA Y OCHO MIL CIENTO DOCE CON 00/100.-, COP

Documentos Generado Por GURUSOFT S.A.S | GURUSOFT FE EDOCC

20575



GAVASSA & CIA LTDA
NIT: 890200408-9
Dirección: CALLE 20 # 12- 50
Teléfono: 6711459
E-mail: felectronicaproveedores@gavassa.com
Ciudad: Bucaramanga
Departamento: Santander

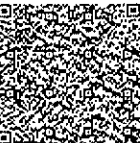
Factura Electrónica de Venta
No. GVMO141205
FACTURAS ELECTRÓNICAS
S/N RES No. 18764073548198
Vigencia desde 24-06-2024 hasta 24-06-2026 DEL No.
GVMO120794 A GVMO500000

Cliente:	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Ciudad:	Bucaramanga	Moneda Aplicable:	COP
NIT / C.C.:	901900717-	Departamento:	Santander	Forma de Pago:	Contado
Dirección:	KR 31 # 51-74 TORRE MARDEL	Fecha de Emisión:	17-03-2025 16:16:17	Medio de Pago:	Instrumento no definido
Teléfono:	3175383871	Fecha de Validación:	17-03-2025 16:16:26	Nro. Orden Compra:	0
E-mail:	gerencia@mdsas.com	Fecha de Vencimiento:	17-03-2025	TRM:	
CUFE:	e64da7e6f5b9fb00248a37bc71c5b134b4ac5143eb61ebef520e0d157325673df9057119c005efacea7e3e326aa4893				

DETALLES:										
Linea	Código	Cód. Estandar	Descripción	Cantidad	U. Medida	Precio Unit.	Desc.	% Impuesto	Total Impuesto	Total
1	GV11402	GV11402	FIDEOS MARYPAS x 125 g	200.00	94	630.00	0.00	IVA 5.00%	6,300.00	126,000.00
- TOTAL DE LINEA 1 -										

NOTAS FINALES

Entrega Martes dir: cra 8 20N -148 BGA 1 C.I Basado en Pedidos de cliente 3408007.
Basado en entrega 2183543



NOTA PARA PAGOS

Firma Elaborado por:

Moneda	COP
Rote IVA	0.00
Rote Fuente	3,150.00
Rote ICA	0.00
Total Valor Bruto	126,000.00
Total Base Imponible	126,000.00
Total IVA	6,300.00
Total IC	
Total de Impuestos	6,300.00
Total Descuentos	0.00
Total Cargos	0.00
Total Anticipos	0.00
Valor Total (COP)	132,300.00
CIENTO TREINTA Y DOS MIL TRESCIENTOS CON 00/100.-, COP	

Documentos Generado Por: GURUSOFT S.A.S | NIT: 901.014.880-8

20576



GAVASSA & CIA LTDA
NIT: 890200408-9
Dirección: CALLE 20 # 12- 50
Teléfono: 6711459
E-mail: felectronicaproveedores@gavassa.com
Ciudad: Bucaramanga
Departamento: Santander

Factura Electrónica de Venta
No. GVM0141629
FACTURAS ELECTRÓNICAS
S/N RES No. 18764073548198
Vigencia desde 24-06-2024 hasta 24-06-2026 DEL No.
GVM0120794 A GVM0500000

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

NIT / C.C.: 901900717-

Dirección: KR 31 # 51-74 TORRE MARDEL

Teléfono: 3175383871

E-mail: gerencia@mcdsas.com

CUFE: f4ae7099d56623a415385e2f6d9c532c2eb14553dd6f15418a4cd0e4d0452426b906fc7a28e245f5281e32005bd0f742

Ciudad: Bucaramanga

Departamento: Santander

Fecha de Emisión: 22-03-2025 16:38:01

Fecha de Validación: 22-03-2025 16:38:10

Fecha de Vencimiento: 22-03-2025

Moneda Aplicable: COP

Forma de Pago: Contado

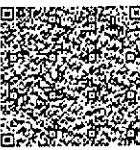
Medio de Pago: Instrumento no definido

Nro. Orden Compra: 121

TRM:

DETALLES										
Línea	Código	Cód. Estandar	Descripción	Cantidad	U. Medida	Precio Unit.	Desc.	% Impuesto	Total Impuesto	Total
1	GV11402	GV11402	FIDEOS MARYPAS x 125 g	200.00	94	630.00	0.00	IVA 5.00%	6,300.00	126,000.00
2	GV15311	GV15311	MACARRON CORTO MARYPAS x 250 g	1,248.00	94	1,260.00	0.00	IVA 5.00%	78,624.00	1,572,480.00
-- TOTAL DE LINEA 2 --										

NOTAS FINALES
entregar martes en cra 8 #20N 148 BGA 2 Ruta 169 Basado en Pedidos de cliente 3411904.
Basado en entrega 2187627



NOTA PARA PAGOS

Firma Elaborado por:

Moneda	COP
Reto IVA	0.00
Reto Fuente	42,462.00
Reto ICA	0.00
Total Valor Bruto	1,698,480.00
Total Base Imponible	1,698,480.00
Total IVA	84,924.00
Total IC	
Total de Impuestos	84,924.00
Total Descuentos	0.00
Total Cargos	0.00
Total Anticipos	0.00
Valor Total	1,783,404.00

UN MILLÓN SETECIENTOS OCHENTA Y TRES MIL CUATROCIENTOS CUATRO CON 00/100., COP

Documentos Generados Por GURUSOFT EDOCI GURUSOFT S.A.S | NIT: 901.014.866-8

20577



GAVASSA & CIA LTDA
NIT: 890200408-9
Dirección: CALLE 20 # 12- 50
Teléfono: 6711459
E-mail: felectronicaproveedores@gavassa.com
Ciudad: Bucaramanga
Departamento: Santander

Factura Electrónica de Venta
No. GVMO142410
FACTURAS ELECTRONICAS
S/N RES No. 18764073548198
Vigencia desde 24-06-2024 hasta 24-06-2026 DEL No.
GVMO120794 A GVMO500000

Cliente:	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Ciudad:	Bucaramanga	Moneda Aplicable:	COP
NIT / C.C.:	901900717-	Departamento:	Santander	Forma de Pago:	Contado
Dirección:	KR 31 # 51-74 TORRE MARDEL	Fecha de Emisión:	31-03-2025 20:13:41	Medio de Pago:	Instrumento no definido
Teléfono:	3175383871	Fecha de Validación:	31-03-2025 20:14:20	Nro. Orden Compra:	OC135
E-mail:	gerencia@mdsas.com	Fecha de Vencimiento:	31-03-2025	TRM:	
CUFE:	6f6eb8173d98102938266e78837f70d68c7be902f69fa5f8e276690947f92f0983fc1c4edae9cda42298aa128dab79e8				

DETALLES										
Línea	Código	Cód. Estandar	Descripción	Cantidad	U. Medida	Precio Unit.	Desc.	% Impuesto	Total Impuesto	Total
1	GV06611	GV06611	SPAGHETTI MARYPAS x 250 g	1,080.00	94	1,280.00	0.00	IVA 5.00%	68,040.00	1,360,800.00
-- TOTAL DE LINEA 1 --										

NOTAS FINALES
entrega Martes cra 8 20N 148 BGA 1 café Madrid Basado en Pedidos de cliente 3415841.
Basado en entrega 2192391



NOTA PARA PAGOS

Firma Elaborado por:

Moneda	
Reto IVA	0.00
Reto Fuente	34,020.00
Reto ICA	0.00
Total Valor Bruto	1,360,800.00
Total Base Imponible	1,360,800.00
Total IVA	68,040.00
Total IC	
Total de impuestos	68,040.00
Total Descuentos	0.00
Total Cargos	0.00
Total Anticipos	0.00
Valor Total (COP)	1,428,840.00

UN MILLÓN CUATROCIENTOS VEINTIOCHO MIL OCHOCIENTOS CUARENTA CON 00/100.-, COP

Documentos Generado Por GURUSOFT FE EDOC I GURUSOFT S.A S/ NIT: 901.014.936.8



GIRONES S.A.S
NIT. 890.211.194 - 5
RESPONSABLE DE IVA
Fabrica: Cr 8 28F 93 Tels. 6582840 - Cel. 3163392956
La Cumbre, Floridablanca, Santander
Bogota, D.C Tels. 430 6105 - 430 2156
Sogamoso Tels 773 9651 Cel 315 315 7296
Resolución Facturación Dian por computador 18764081412940 De 11-oct.-2024
Hasta 11-oct.-2026 Numeración Autorizada FE01 150001 al 300000 Habilitada

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número:

FE01-160439

Fecha:

05/03/2025

Hora:

11:09 a. m.

Página 1 de 1

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Contacto: UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Vendedor:	Cargue:
Sucursal Facturación: UNION TEMPORAL BGA INNOVA		DUARTE MARTINEZ	2503050001
NIT o C.C.: 901900717-2	Medio de Pago:	Forma de Pago:	Fecha Vencimiento:
Dirección: CRA 31 51-74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Barrio: CABECERA	CREDITO A 15 DIAS	20-03-2025
Ciudad: Bucaramanga	Teléfono: 6076960407	O.C. No.	Pedido:
	Celular: 3175383871		001-PDV-00057173
Notas:			

Referencia	Descripción	Cantidad	U.M.	Precio Unitario	% Dcto	Valor Dcto	% IVA	Valor IVA	% IPCU	Valor IPCU	Valor mas impuestos
0001319	MARGARINA PREFERIDA 125g (DISPLAY x 4UN)	13,00	DIS	\$ 5.480	0,00 %	\$ 0	19%	\$ 13.536	0 %	\$ 0	\$ 84.776
0001380	FECULA DE LA ABUELA X 90 GR	96,00	UND	\$ 1.765	0,00 %	\$ 0	19%	\$ 32.193	0 %	\$ 0	\$ 201.633

IMPUESTOS	DESCRIPCION	BASE	TASA	TOTAL IMPUESTO
IVA	IVA	\$240.680	19 %	\$45.729

RETENCION	BASE	TASA	TOTAL RETENCION
RBIEN	\$240.680	2.50 %	\$0

Observaciones

Recibí Conforme y Acepto

Al diligenciar el presente documento, de manera previa, expresa e inequívoca autorizo a Girones S.A. el tratamiento de mis datos personales (y/o el tratamiento de los datos personales del menor, mayor de edad o persona en condición de discapacidad que represento) aquí consignados, para que sean almacenados usados y puestos en circulación o suprimidos, conforme la política de Tratamiento de la Información que ha adoptado y que se encuentra publicada en la página web [www.girones.com.co](#), que declaro conocer y por ello estar informado de las finalidades de dicho tratamiento, por estar en ella consignados. También declaro que he sido informado que, para ejercer mis derechos como Titular podrá hacerlo a través de la página web [www.girones.com.co](#) en el vínculo Contactenos. Así mismo, declaro que se me ha advertido la posibilidad de oponerme al tratamiento de datos sensibles como mi imagen, datos de salud, datos biométricos o de menores de edad, entre otros, a lo cual manifiesto mi autorización expresa para su tratamiento

DOSCIENTOS OCHENTA Y SEIS MIL CUATROCIENTOS NUEVE PESOS M/CTE *****

Para pagos por transferencia electrónica: Cuenta Corriente Davivienda No. 0481-6999-9983
Cuenta Corriente Bancolombia No. 3001-018836-2 Cuenta Corriente Banco de Bogotá No. 184-16231-1

Valor bruto:

\$240.680

Descuentos:

\$0

Subtotal:

\$240.680

Valor Iva:

\$ 45.729

Valor IPCU:

\$ 0

Total Factura :

\$286.409

Valor Retenciones:

\$ 0

Total a Pagar:

\$286.409

NO EFECTUAR RETE-ICA EN MUNICIPIOS DIFERENTES A FLORIDABLANCA, SANTANDER. SOMOS PRODUCTORES ARTICULO 77 LEY 49/90. ACTIVIDAD ECONOMICA 1082.
AGENTE RETENEDOR DE IVA A PARTIR DE ENERO 1 DE 2025, SEGÚN NUM. 7 DEL ART 437-2 DEL ESTATUTO TRIBUTARIO

CUFE: de747bf69da86079556d79c09bc24b7a9c83e25da9a5ca6c047077cb9a4a00b498c7418168f97fa058b1c4e6ae8a072
FIRMA DIGITAL: aGfj0/SowoHEtgsu0tl7pYI2epnkjZWt2pOqrsTqWcJYByP8jw36Usj8uavw9TX3wMB1YIHx/N/NpJLgBFxLJ5YsYDQrBgVlpw+2v+hkrA8LSBsr80aMc2oBjeZ5Hk9Zczm2IA/KUPVdni
VP3ixVZRSxVudWMOq0ZXQaJMSWU75v4AyywW7PsTT0mSMQRT/nRUu9dz/AMSOImVnBJKZCfazphJKNolb+PVqI8nBSfBvKBA+mkTibk2E/7Ah+3sZ1+tkUjLY3GIIHeBbU4ZYU/5NEpYKCV
AucxxYIq7q7EivmYc+/+Z795y6lq6v+ITM6ePb42G1tN0IGzg==
FECHA DIAN: 2025-03-05 11:10:00-05:00

Factura generada por Sistemas de Informacion Empresarial NIT 890.319.193

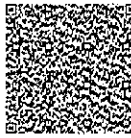
-----ORIGINAL-----

20519



GIRONES S.A.S
NIT. 890.211.194 - 5
RESPONSABLE DE IVA
Fabrica: Cr 9 28F 93 Tels. 6582840 - Cel. 3163392956
La Cumbre, Floridablanca, Santander
Bogota, D.C Tels. 430 6105 - 430 2156
Sogamoso Tels 773 9651 Cel 315 315 7296
Resolución Facturación Dian por computador 18764081412940 De 11-oct.-2024
Hasta 11-oct.-2026 Numeración Autorizada FE01 150001 al 300000 Habilitada

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA



Número:

FE01-160702

Fecha:

08/03/2025

Hora:

10:37 a. m.

Ciliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA		Contacto: UNION TEMPORAL BGA INNOVA		Vendedor:		Cargue:	
Sucursal Facturación: UNION TEMPORAL BGA INNOVA				DUARTE MARTINEZ		2503080001	
NIT o C.C.: 901900717-2		Medio de Pago:		Forma de Pago:		Fecha Vencimiento:	
Dirección: CRA 31 51-74 OF 504 ED TORRE MARDEL		Barrio: CABECERA		CREDITO A 15 DIAS		23-03-2025	
Ciudad: Bucaramanga		Teléfono: 6076960407		Celular: 3175383871		O.C. No.	
Notas:						Pedido: 001-PDV-00057214	

Referencia	Descripción	Cantidad	U.M.	Precio Unitario	% Dcto	Valor Dcto	% IVA	Valor IVA	% IPCU	Valor IPCU	Valor mas Impuestos
0001319	MARGARINA PREFERIDA 125g (DISPLAY x 4UN)	43,00	DIS	\$ 5.480	0,00 %	\$ 0	19%	\$ 44.772	0 %	\$ 0	\$ 280.412

IMPUESTOS	DESCRIPCION	BASE	TASA	TOTAL IMPUESTO
IVA	IVA	\$235.640	19 %	\$44.772

RETENCION	BASE	TASA	TOTAL RETENCION
RBIEN	\$235.640	2.50 %	\$0

Observaciones

Recibí Conforme y Acepto

Valor bruto:	\$235.640
Descuentos:	\$0
Subtotal:	\$235.640
Valor Iva:	\$ 44.772
Valor IPCU:	\$ 0
Total Factura :	\$280.412
Valor Retenciones:	\$ 0
Total a Pagar:	\$280.412

Al diligenciar el presente documento, de manera previa, expresa e inequívoca autorizo a Girones S.A. el tratamiento de mis datos personales (y/o el tratamiento de los datos personales del menor, mayor de edad o persona en condición de discapacidad que represento) aquí consignados, para que sean almacenados usados y puestos en circulación o suprimidos, conforme la política de Tratamiento de la Información que ha adoptado y que se encuentra publicada en la página web www.girones.com.co, que declaro conocer y por ello estar informado de las finalidades de dicho tratamiento, por estar en ella consignados. También declaro que he sido informado que, para ejercer mis derechos como Titular podrá hacerlo a través de la página web www.girones.com.co en el vínculo Contactenos. Así mismo, declaro que se me ha advertido la posibilidad de oponerme al tratamiento de datos sensibles como mi imagen, datos de salud, datos biométricos o de menores de edad, entre otros, a lo cual manifiesto mi autorización expresa para su tratamiento

DOSCIENTOS OCHENTA MIL CUATROCIENTOS DOCE PESOS M/CTE *****

Para pagos por transferencia electronica: Cuenta Corriente Davivienda No. 0481-6999-9983
Cuenta Corriente Bancolombia No. 3001-018836-2 Cuenta Corriente Banco de Bogota No. 184-16231-1

NO EFECTUAR RETE-ICA EN MUNICIPIOS DIFERENTES A FLORIDABLANCA, SANTANDER. SOMOS PRODUCTORES ARTICULO 77 LEY 49/90. ACTIVIDAD ECONOMICA 1082.
AGENTE RETENEDOR DE IVA A PARTIR DE ENERO 1 DE 2025, SEGÚN NUM. 7 DEL ART 437-2 DEL ESTATUTO TRIBUTARIO

CUFE: 914e4e0d5fd8a31a6fc5c7197370f93e0b31e5dd195a63265c68d8fba3d1c3c8c0bb281e4ac0e6bb312aaddb118ecc8c
FIRMA DIGITAL: L11ovHT28EbjQT2DnnUiz+KHv5x2z9aQpggTl8DOdR4kBluTSOqaJ4UeqmtbVj/G0XOLP/HQ0rpBCJW9KJRB9B8gr6/NOlzdUoU28klyfwJaRzOhExHj90exB4Rh/ORL4KolzdTQcVC34syXaX9wR18rwZ3luTGltale5VJNyYT2mPNis10kDQI+oMJCYp+4LLAo8wiDq6FaseqcRN6IKuWkAN0unjTvoAIBI/brD2+mODZDN08uceDJ9nJBnJWSK0djkI+SMRTiGR8SN40wugWQ54YHsam/04GLzZeDeH9FBhBuq6d/E5zyX20RvAnmeTDui3SIC5BuKbhe2dw==

FECHA DIAN: 2025-03-08 10:37:31-05:00

Factura generada por Sistemas de Informacion Empresarial NIT 890.319.193

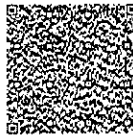
-----ORIGINAL-----



GIRONES S.A.S
NIT. 890.211.194 - 5
RESPONSABLE DE IVA
Fabrica: Cr 8 28F 93 Tals. 6582840 - Cel. 3163392956
La Cumbre, Floridablanca, Santander
Bogota, D.C Tels. 430 6105 - 430 2156
Sogamoso Tels 773 9651 Cel 315 315 7296

Resolución Facturación Dian por computador 18764081412940 De 11-oct.-2024
Hasta 11-oct.-2026 Numeración Autorizada FE01 150001 al 300000 Habilitada

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA



Número: FE01-161646
Fecha: 20/03/2025
Hora: 09:59 a. m.

Página 1 de 1

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Contacto: UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Vendedor:	Cargue:
Sucursal Facturación: UNION TEMPORAL BGA INNOVA		DUARTE MARTINEZ	
NIT o C.C.: 901900717-2	Medio de Pago:	Forma de Pago:	Fecha Vencimiento:
Dirección: CRA 31 51-74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Barrio: CABECERA	CREDITO A 15 DIAS	05-04-2025
Ciudad: Bucaramanga	Teléfono: 6076960407	O.C. No.	Pedido:
	Celular: 3175383871		001-PDV-00057303
Notas:			

Referencia	Descripción	Cantidad	U.M.	Precio Unitario	% Dcto	Valor Dcto	% IVA	Valor IVA	% IPCU	Valor IPCU	Valor mas impuestos
0001319	MARGARINA PREFERIDA 125g (DISPLAY x 4 UN)	105.00	DIS	\$ 5.480	0.00 %	\$ 0	19 %	\$ 109.326	0 %	\$ 0	\$ 684.726

IMPUESTOS	DESCRIPCION	BASE	TASA	TOTAL IMPUESTO
IVA	IVA	\$575.400	19 %	\$109.326

RETENCION	BASE	TASA	TOTAL RETENCION
REIN	\$575.400	2.50 %	\$0

Observaciones	Recibí Conforme y Acepto	Valor bruto: \$575.400
		Descuentos: \$0
		Subtotal: \$575.400
		Valor Iva: \$ 109.326
		Valor IPCU: \$ 0
		Total Factura : \$684.726
		Valor Retenciones: \$ 0
		Total a Pagar: \$684.726

Al diligenciar el presente documento, de manera previa, expresa e inequívoca autorizo a Girones S.A. el tratamiento de mis datos personales (y/o el tratamiento de los datos personales del menor, mayor de edad o persona en condición de discapacidad que represento) aquí consignados, para que sean almacenados usados y puestos en circulación o suprimidos, conforme la política de Tratamiento de la Información que ha adoptado y que se encuentra publicada en la página web www.girones.com.co, que declaro conocer y por ello estar informado de las finalidades de dicho tratamiento, por estar en ella consignados. También declaro que he sido informado que, para ejercer mis derechos como Titular podre hacerlo a través de la página web www.girones.com.co en el vínculo Contactenos. Así mismo, declaro que se me ha advertido la posibilidad de oponerme al tratamiento de datos sensibles como mi imagen, datos de salud, datos biométricos o de menores de edad, entre otros, a lo cual manifiesto mi autorización expresa para su tratamiento

SEISCIENTOS OCHENTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS VEINTISEIS PESOS M/CTE *****

Para pagos por transferencia electronica: Cuenta Corriente Davivienda No. 0481-6999-9983
Cuenta Corriente Bancolombia No. 3001-018836-2 Cuenta Corriente Banco de Bogota No. 184-16231-1

NO EFECTUAR RETE-ICA EN MUNICIPIOS DIFERENTES A FLORIDABLANCA, SANTANDER. SOMOS PRODUCTORES ARTICULO 77 LEY 49/90. ACTIVIDAD ECONOMICA 1082.
AGENTE RETENEDOR DE IVA A PARTIR DE ENERO 1 DE 2025, SEGÚN NUM. 7 DEL ART 437-2 DEL ESTATUTO TRIBUTARIO

CUFE: acebdaf4fa0589cb26208684136c64b5f367980e75b706114cb3ec448503b508d5918c2e493eba93oca560fd54c08667

FIRMA DIGITAL: JkUWnpdH8FSolCavlt+7AmhYwV4eFJkMNB7s3ID5PV7yCIHaDBNbhSuZg8Kq3d8Gz29haqFuWO8ObpKKIxYQhn1HE1IhIZAxYEISQbqeC2ANE72OoxZe1L6o/n9Eo2dnSxWqS33NzVcFgo2L5QRGun/B6wboer2W4PwBNJg179wTIWOnxHaNExDv2o9AXF2IHrym7RbWFHUGSCucRVxiWTGHDxPRIM2IzBoT6dnSnr0ANzdovXEQq8mYSyE8rUf7qVKWDIAKNJMozZhw/BijNvsBaAqPJeBS/cwLgjpUULmHQGY6cig/B65BALqIO9xG0IakM3QHoZvJ2IA==

FECHA DIAN: 2025-03-20 09:59:41-05:00

Factura generada por Sistemas de Información Empresarial NIT 890.319.193

-----ORIGINAL-----



GIRONES S.A.S
NIT. 890.211.194 - 5
RESPONSABLE DE IVA
Fabrica: Cr 9 28F 93 Tels 6582840 - Cel. 3163392956
La Cumbre, Floridablanca, Santander
Bogota, D.C Tels. 430 6105 - 430 2156
Sogamoso Tels 773 9651 Cel 315 315 7296
Resolución Facturación Dian por computador 18764081412940 De 11-oct.-2024
Hasta 11-oct.-2026 Numeración Autorizada FE01 150001 al 300000 Habilitada

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Número:

FE01-161902

Fecha:

22/03/2025

Hora:

10:47 a. m.

Cilente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

Contacto: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

Sucursal Facturación: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

NIT o C.C.: 901900717-2

Dirección: CRA 31 51-74 OF 504 ED TORRE MARDEL

Barrio: CABECERA

Ciudad: Bucaramanga

Teléfono: 6076960407

Celular: 3175383871

Notas:

Vendedor:

DUARTE MARTINEZ

Cargue:

2503220003

Forma de Pago:

CREDITO A 15 DIAS

Fecha Vencimiento:

07-04-2025

O.C. No.

Pedido:

001-PED-00151287

Referencia	Descripción	Cantidad	U.M.	Precio Unitario	% Dcto	Valor Dcto	% IVA	Valor IVA	% IPCU	Valor IPCU	Valor mas impuestos
0001360	FEcula DE LA ABUELA X 90 GR	150,00	UND	\$ 1.765	0,00 %	\$ 0	19%	\$ 50.303	0 %	\$ 0	\$ 315.053
0001390	MARGARINA PREFERIDA 250g	200,00	UND	\$ 2.740	0,00 %	\$ 0	19%	\$ 104.120	0 %	\$ 0	\$ 652.120

IMPUESTOS	DESCRIPCION	BASE	TASA	TOTAL IMPUESTO
IVA	IVA	\$812.750	19 %	\$154.423

RETENCION	BASE	TASA	TOTAL RETENCION
RBIEN	\$812.750	2,50 %	\$0

Observaciones

Recibi Conforme y Acepto

Al diligenciar el presente documento, de manera previa, expresa e inequívoca autorizo a Girones S.A. el tratamiento de mis datos personales (y/o el tratamiento de los datos personales del menor, mayor de edad o persona en condición de discapacidad que represento) aquí consignados, para que sean almacenados usados y puestos en circulación o suprimidos, conforme la política de Tratamiento de la Información que ha adoptado y que se encuentra publicada en la página web www.girones.com.co, que declaro conocer y por ello estar informado de las finalidades de dicho tratamiento, por estar en ella consignados. También declaro que he sido informado que, para ejercer mis derechos como Titular podrá hacerlo a través de la página web www.girones.com.co en el vínculo Contactenos. Así mismo, declaro que se me ha advertido la posibilidad de oponerme al tratamiento de datos sensibles como mi imagen, datos de salud, datos biométricos o de menores de edad, entre otros, a lo cual manifiesto mi autorización expresa para su tratamiento.

NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE MIL CIENTO SETENTA Y TRES PESOS M/CTE *****

Para pagos por transferencia electronica: Cuenta Corriente Davivienda No. 0481-6999-9983

Cuenta Corriente Bancolombia No. 3001-018836-2

Cuenta Corriente Banco de Bogota No. 184-16231-1

Valor bruto:

\$812.750

Descuentos:

\$0

Subtotal:

\$812.750

Valor Iva:

\$ 154.423

Valor IPCU:

\$ 0

Total Factura :

\$967.173

Valor Retenciones:

\$ 0

Total a Pagar:

\$967.173

NO EFECTUAR RETE-ICA EN MUNICIPIOS DIFERENTES A FLORIDABLANCA, SANTANDER. SOMOS PRODUCTORES ARTICULO 77 LEY 49/90. ACTIVIDAD ECONOMICA 1082.
AGENTE RETENEDOR DE IVA A PARTIR DE ENERO 1 DE 2025, SEGÚN NUM. 7 DEL ART 437-2 DEL ESTATUTO TRIBUTARIO

CUFE: dfa462e8809cb318988489e439ee0792e48eaf68d60719bb228914e94f122bb43ebe00663c991033aa56d530dd8d871e

FIRMA DIGITAL: dNqBDb3tm18Zry5iGQRugHW6/uwWnfSYWUQ91JmqI/cKYt6T4+zS3+JthLF4/8PmZ0KLkfoDyJdNzKJcoc9pCD5Y7FJA1VShYwqikeb94xKR8H29yRjnozVFecY4+tgqixeBFECxCiUiJIGpk6GvNB8YBYFB96CZ5wbmajdQyJNL0+pqurIE+rTW3MqktATu7hZQhevesTPxta8zZoaqznJK3lz+6oVhneM8m3FXy/ek5TKNaqN0chDJOsWXhSu4L022/11Qy/8Y+dpqbs5cwnlreBGIUjd kb+tl7WdReVho3pfaQlgkYyIEFIMW8oG6SjCnu2uCeB2GllqJ3Q==

FECHA DIAN: 2025-03-22 10:47:40-05:00

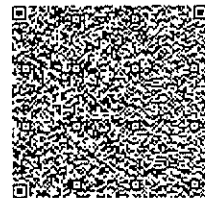
Factura generada por Sistemas de Información Empresarial NIT 890.319.193

-----ORIGINAL-----

GLORIA

NIT: 830.507.278-9

IVA - Régimen Común Grandes contribuyentes y agentes retenedores de IVA
RES. 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022 Autoretenedores de renta
resolución 006422 de agosto 06 de 2014 Responsable de ICA en Cagua
actividad 101 tarifa 3 x mil
DG 63 F 86 35 Bogotá D.C.-Colombia PBX:51690936

**SERVICIO AL CLIENTE**

--- BOGOTÁ Telf: 5169036 ---
LINEA NACIONAL 018000961213
www.gloria.com.co

Tipo de operación: Estándar-10

Representación Gráfica de Factura Electrónica De Venta

Nombre o Razón social: UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901.900.717-2 Teléfono PBX: Código Interno: 1261075 Dirección: CR 8 20 N 148 BG 1 Ciudad: BUCARAMANGA-Colombia Persona de Contacto: UNION TEMPORAL BGA INNO	ZONA DE VENTA CO003	FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. 7321755893
	ZONA DE TRANSPORTE ZCO032	FECHA EXPEDICIÓN 03/03/2025 16:49:14
	TRANSPORTE \ K87 \ 50	FECHA VENCIMIENTO 17/04/2025

DOCUMENTO REFERENCIA	PEDIDO 0092634370	ORDEN DE COMPRA 20250228K87P	ACUSE DE RECIBO	MEDIO DE PAGO Cheque	FORMA DE PAGO Crédito a: 45 días
----------------------	----------------------	---------------------------------	-----------------	-------------------------	-------------------------------------

CÓDIGO	CÓDIGO EAN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	% DSC	% IVA	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
E47032		10 - AVENA ALGARRA TRADICIONAL BS 200ML PAE	18.900,00 NAR	17,63	IVA 19,00	3.052.560,000	1.032,00	16.066.103,760
Total Nro Lineas: 1								

TOTAL UNIDADES: 18900 No SAP 7075404809 Incoterms -			SUB TOTAL	16.066.103,76
OBSERVACIONES:			BASEIVA	16.066.104,00

OBSERVACIONES:

AUTORIZACION NUMERACIÓN DE FACTURACIÓN 18764075411880 NUMERACION AUTORIZADA DEL 0016595950 al 0099999999 DEL 19.07.2024 AL 19.01.2026 VIGENCIA 18 MESES CON PRELJO 732 PAGUISE CON CHEQUE CRUZADO A FAVOR DE GLORIA COLOMBIA S.A. ESTA SUMA EL COMPRADOR LA PAGARA A LA ORDEN DEL VENDEDOR EN LA FECHA DE SU VENCIMIENTO. PASADA ESTA FECHA SE COBRARAN INTERESES A LA TASA MAXIMA AUTORIZADA.

Motivo del documento:

Valor en letras: DIECINUEVE MILLONES CIENTO DIECIOCHO MIL SEISCIENTOS
SESENTA Y CUATRO Pesos

MPRADA -FACTURADOR-	EL CLIENTE DECLARA HABER RECIBIDO MATERIALMENTE LOS BIENES OBJETO EN LA PRESENTE FACTURA SALVO LOS BIENES SOBRES LOS CUALES SE INDICA SU DEVOLUCION EN EL CUERPO DEL PRESENTE TITULO VALOR.
---------------------	---

Acceptada por el Comprador (CC/NIT/SELLO)

CUIFE : 56d44f0f9bb353389deb45f46fd09dd42efd6b22ddb0916ef253ce10f126cee314beadce15b3215349d8d848ec349096

Fecha Validación DIAN: 2025-03-03 16:50:49-05:00

Proveedor Tecnológico: Carvajal Tecnología y Servicios S.A.S BIC - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit: 890.321.151-0

GLORIA COLOMBIA S.A.S 830.507.278-9

- | | |
|--------------------------|--|
| ☐ | BANCO DAVIVIENDA CUENTA CTE. NO 00796999999 |
| ☐ | Banco AV Villas Convenio 1013325 |
| ☐ | Bancarios:Efecty,GrupoÉxito,Redeban,Credibanco,Full Carga,Copidrogas,Colsubsidio,Movired |
| ☐ | |

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

Referencia 12610757321755893

Cod. Banco	Cheque No	Valor
Efectivo		
Valor Pagado		



20584



GLORIA COLOMBIA S.A.S

NTT: 830.507.278-9

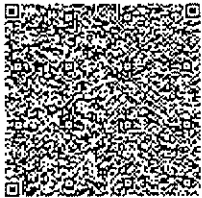
IVA - Régimen Común Grandes contribuyentes y agentes retenedores de IVA

RES. 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022 Autoretenedores de renta

resolución 006422 de agosto 06 de 2014 Responsable de ICA en Cagua

actividad 101 tarifa 3 x mil

DG 63 F 86 35 Bogotá D.C.-Colombia PBX:51690936



SERVICIO AL CLIENTE

--- BOGOTÁ Telf: 5169036 ---

LINEA NACIONAL 018000961213

www.gloria.com.co

Tipo de operación: Estándar-10

Representación Gráfica de Factura Electrónica De Venta

Nombre o Razón social: UNION TEMPORAL BGA INNOVA		ZONA DE VENTA		FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA	
NTT: 901.900.717-2 Teléfono PBX:		CO003		No.	
Código Interno: 1261075				7321762050	
Dirección: CR 8 20 N 148 BG 1		ZONA DE TRANSPORTE		FECHA EXPEDICIÓN	
Ciudad: BUCARAMANGA-Colombia		ZCO032		17/03/2025 15:31:15	
Persona de Contacto: UNION TEMPORAL BGA INNO		TRANSPORTE		FECHA VENCIMIENTO	
		\ K87 \ 50		01/05/2025	

DOCUMENTO REFERENCIA	PEDIDO	ORDEN DE COMPRA	ACUSE DE RECIBO	MEDIO DE PAGO	FORMA DE PAGO
	0093053604	20250317K87P		Cheque	Credito a: 45 dias

CÓDIGO	CÓDIGO EAN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	% DSC	% IVA	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
F48088	7702477480882	10.- CML CREMAX UHT BS 180 GR	210,00 NAR	0,00	IVA 0,00	0,000	3.930,00	825.300,00
		Total Nro Lineas: 1						

TOTAL UNIDADES: 210	No SAP 7075813860	Incoterms -	SUB TOTAL	825.300,00
OBSERVACIONES:			BASEIVA	825.300,00
			IVA 0,00%	0,00
AUTORIZACIÓN NUMERACIÓN DE FACTURACIÓN 18764075411880 NUMERACIÓN AUTORIZADA DEL 001659550 al 0099999999 DEL 19.07.2024 AL 19.01.2026 VIGENCIA 18 MESES CON PREFIJO 732 PAGUESE CON CHEQUE CRUZADO A FAVOR DE GLORIA COLOMBIA S.A. ESTA SUMA EL COMPRADOR LA PAGARA A LA ORDEN DEL VENDEDOR EN LA FECHA DE SU VENCIMIENTO. PASADA ESTA FECHA SE COBRARAN INTERESES A LA TASA MÁXIMA AUTORIZADA.			TOTAL A PAGAR	825.300,00
Motivo del documento:				
Valor en letras: OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS Pesos				

MPRADA -FACTURADOR-	EL CLIENTE DECLARA HABER RECIBIDO MATERIALMENTE LOS BIENES OBJETO EN LA PRESENTE FACTURA SALVO LOS BIENES SOBRES LOS CUALES SE INDICA SU DEVOLUCIÓN EN EL CUERPO DEL PRESENTE TÍTULO VALOR.	Aceptada por el Comprador (CC/NIT/SELLO)
----------------------------	---	---

CUFE : 72f3dfb7e97531e5ac4ec9ec2de68f378e0823608209c7b489d24b0e90ca7cb43d72fc82e35b0ad375b5c5848e20194

Fecha Validación DIAN: 2025-03-17 15:34:25-05:00

Proveedor Tecnológico: Carvajal Tecnología y Servicios S.A.S BIC - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit: 890.321.151-0

GLORIA COLOMBIA S.A.S 830.507.278-9

☐ BANCO DAVIVIENDA CUENTA CTE. NO 00796999999

☐ Banco AV Villas Convenio 1013325

☐ Bancarios:Efecty,GrupoÉxito,Redeban,Credibanco,Full Carga,Copidrogas,Colsubsidio,Movired

☐

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

Referencia 12610757321762050

Cod. Banco	Cheque No	Valor
Efectivo		
Valor Pagado		

PAGOS EN LINEA





Página 1 de 1

20535



GLORIA COLOMBIA S.A.S

NIT: 830.507.278-9

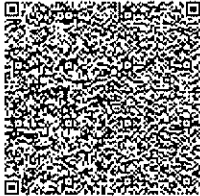
IVA - Régimen Común Grandes contribuyentes y agentes retenedores de IVA

RES. 012220 DEL 26 DE DICIEMBRE DE 2022 Autoretenedores de renta

resolución 006422 de agosto 06 de 2014 Responsable de ICA en Cogua

actividad 101 tarifa 3 x mil

DG 63 F 86 35 Bogotá D.C.-Colombia PBX:51690936



SERVICIO AL CLIENTE

--- BOGOTÁ Telf: 5169036 ---

LINEA NACIONAL 018000961213

www.gloria.com.co

Tipo de operación: Estándar-10

Representación Gráfica de Factura Electrónica De Venta

Nombre o Razón social: UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901.900.717-2 Teléfono PBX: Código Interno: 1261075 Dirección: CR 8 20 N 148 BG 1 Ciudad: BUCARAMANGA-Colombia Persona de Contacto: UNION TEMPORAL BGA INNO			ZONA DE VENTA CO003		FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA No. 7321764973						
			ZONA DE TRANSPORTE ZCO032		FECHA EXPEDICIÓN 24/03/2025 16:25:26						
			TRANSPORTE K87\ 50		FECHA VENCIMIENTO 08/05/2025						
DOCUMENTO REFERENCIA		PEDIDO 0093201504		ORDEN DE COMPRA 20250321K87P		ACUSE DE RECIBO		MEDIO DE PAGO Cheque		FORMA DE PAGO Crédito a: 45 días	
CÓDIGO	CÓDIGO EAN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	% DSC	% IVA	VALOR IMPUESTO	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL			
F4868S	7702477480882	10.- CML CREMAX UHT BS 180 GR	210,00 NAR	0,00	IVA 0,00	0,000	3.930,00	825.300,000			
		Total Nro Lineas: 1									
TOTAL UNIDADES: 210 No SAP 7076022282 Incoterms -						SUB TOTAL		825.300,00			
OBSERVACIONES: AUTORIZACION NUMERACION DE FACTURACION 18764075411880 NUMERACION AUTORIZADA DEL 001659550 al 0099999999 DEL 19.07.2024 AL 19.01.2026 VIGENCIA 18 MESES CON PREFIJO 732 PÁGUESE CON CHEQUE CRUZADO A FAVOR DE GLORIA COLOMBIA S.A. ESTA SUMA EL COMPRADOR LA PAGARA A LA ORDEN DEL VENDEDOR EN LA FECHA DE SU VENCIMIENTO. PASADA ESTA FECHA SE COBRARAN INTERESES A LA TASA MÁXIMA AUTORIZADA.						BASEIVA		825.300,00			
						IVA 0,00%		0,00			
						TOTAL A PAGAR		825.300,00			
Motivo del documento: Valor en letras: OCHOCIENTOS VEINTICINCO MIL TRESCIENTOS Pesos											
MPRADA -FACTURADOR-		EL CLIENTE DECLARA HABER RECIBIDO MATERIALMENTE LOS BIENES OBJETO EN LA PRESENTE FACTURA SALVO LOS BIENES SOBRES LOS CUALES SE INDICA SU DEVOLUCION EN EL CUERPO DEL PRESENTE TITULO VALOR.				Aceptada por el Comprador (CC/NIT/SELLO)					
CUFE : 4062b99a0c67e021d4f7e90b5deb584a8d8951d122f811e0e706358a0af19f0f8ec8f47af9dab31c2f0f6fedad29dd1											
Fecha Validación DIAN: 2025-03-24 16:26:24-05:00											
Proveedor Tecnológico: Carvajal Tecnología y Servicios S.A.S BIC - Nombre del SW: CEN-Financiero - Nit: 890.321.151-0											
GLORIA COLOMBIA S.A.S 830.507.278-9											
<div><div>☐ BANCO DAVIVIENDA CUENTA CTE. NO 00796999999</div><div>☐ Banco AV Villas Convenio 1013325</div><div>☐ Bancarios:Efecty,GrupoÉxito,Redeban,Credibanco,Full Carga,Copidrogas,Colsubsidio,Movirec</div><div>☐</div></div>						Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA					
						Referencia 12610757321764973					
						Cod. Banco		Cheque No		Valor	
								Efectivo			
		Valor Pagado									
<div><div>PAGOS EN LINEA</div><div>pse</div></div>											

Página 1 de 1

20586



INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S

NIT. 900.579.930 - 5

NO RESPONSABLE DE IVA

CR 17C 57 28

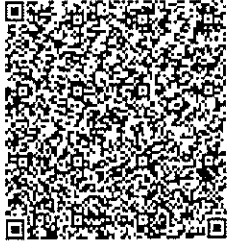
BUCARAMANGA Santander

INDULACTEOS

Resolución Facturación Dian por computador 18764087055961 De 13-ene.-2025
Hasta 13-ene.-2026 Numeración Autorizada FESI 26983 al 50000 Habilitada

SOMOS AUTORETENEEDORES DE RENTA RES. DIAN 001047 DEL 13 FEB 2019 Y AUTORETENEEDORES DE ICA EN BUCARAMANGA DECRETO 038 DEL 11 DE MARZO 2021

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA



Número: FESI-28753

Fecha: 05/03/2025

Hora: 07:53 a. m.

Page 1 of 1

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA	NIT o C.C: 901900717-2	O.C. N°	Pedido:
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRES MARDEL	Barrio: SOTOMAYOR	80	001-POV-00003878
Ciudad: BUCARAMANGA	Teléfono:	Forma de Pago:	Fecha Vencimiento:
Vendedor: OFICINA BUCARAMANGA		CREDITO A 30 DÍAS	05-04-2025

Referencia	Descripción	Cantidad	U.M.	Precio Unitario	% Dcto	Valor Dcto	% IVA	Valor IVA	Valor mas IVA
310020121	LECHE PV ENT INDULECHE 380g	28	l	CJ * 30	38,44 %	\$333.000	0 %	\$0	\$5.739.720

Observaciones	Valor bruto:	\$9.324.000
OC_RPS 80 ENTREGA EN CRA 8 20N-148 BGA 1 C.I RUTA 169 RECIBE CHIRSTIAN SERRANO-3168525910 RECOBEN DE 8 AM A 11AM A 2 PM A 4PM	Descuentos:	\$3.584.280
	Subtotal:	\$5.739.720
	Total a Pagar:	\$5.739.720

CINCO MILLONES SETECIENTOS TREINTA Y NUEVE MIL SETECIENTOS VEINTE PESOS MICTE *****
Recibí Conforme
CUFE: b773d68ee6d06adb158a21160f80942a11461e68a4877580de7f7048e5e65f6f9c256d4ff49eb643368d6a2b3bffd86
FECHA DIAN: 2025-03-05 07:53:40-05:00

20587

INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S

NIT. 900.579.930 - 5

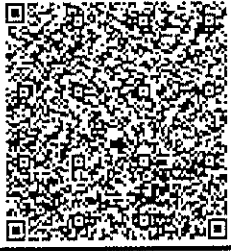
NO RESPONSABLE DE IVA

CR 17C 57 28 BUCARAMANGA Santander

TELEFONO: 6446623 - 6444986 EXT. 101-119-131

Resolución Facturación Dian por computador 18764087055961 De 13-ene.-2025
Hasla 13-ene.-2026 Numeración Autorizada FESI 26983 al 50000 Habilitada

SOMOS AUTORETENEDORES DE RENTA RES. DIAN 001047 DEL 13 FEB 2019 Y AUTORETENEDORES DE ICA EN BUCARAMANGA DECRETO 038 DEL 11 DE MARZO 2021



Número: FESI-28975
Fecha: 11/03/2025
Hora: 07:02 a. m.

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA	NIT o C.C: 901900717-2	O.C. N°	Pedido:
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRES MARDEL	Barrio: SOTOMAYOR	93	001-POV-00003887
Ciudad: BUCARAMANGA	Teléfono: 3175383871	Forma de Pago:	Fecha Vencimiento:
Vendedor: OFICINA BUCARAMANGA		CREDITO A 30 DÍAS	11-04-2025

Referencia	Descripción	Cantidad	UM.	Precio Unitario	% Dcto	Valor Dcto	% IVA	Valor IVA	Valor mas IVA
310020121	LECHE PV ENT INDULECHE 380g	27	CJ * 30	\$333.000	38,44 %	\$3.456.270	0 %	\$0	\$5.534.730

Observaciones	Valor bruto:	\$8.991.000
OC_93 ENTREGA CRA 8 20N-148 BGA 1 C-I RUTA 169 RECIBE CHRISTIAN SERRANO TEL_3168525910	Descuentos:	\$3.456.270
	Subtotal:	\$5.534.730
	Total a Pagar:	\$5.534.730

Recibí Conforme

FECHA DIAN: 2025-03-11 07:02:52-05:00

CINCO MILLONES QUINIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL SETECIENTOS TREINTA PESOS M/CTE *****

CUFE: 840f9223ef2e22d9fbd3a9566b27520554e1f879b14991891c619cd99577007209a7818d1b7d1ea0ae9c5184021bf9be9

Factura generada por Sistemas de Informacion Empresarial NIT 890.319.193

20588

INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S

NIT. 900.579.930 - 5

NO RESPONSABLE DE IVA

CR 17C 57 28

BUCARAMANGA Santander

TELEFONO: 6446623 - 6444986 EXT. 101-119-131

INDULACTEOS

DE COLOMBIA S.A.S

Resolución Facturación Dian por computador 18764087055961 De 13-ene.-2025
Hasta 13-ene.-2026 Numeración Autorizada FESI 26983 al 50000 Habilitada

SONO'S AUTORETENEDORES DE RENTA RES. DIAN 001047 DEL 13 FEB 2019 Y AUTORETENEDORES DE ICA EN BUCARAMANGA DECRETO 038 DEL 11 DE MARZO 2021

Cliete: UNION TEMPORAL BGA INNOVA	NIT o C.C: 901900717 -2
Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRES MARDEL	Barrio: SOTOMAYOR
Ciudad: BUCARAMANGA	Celular: 3175383871
Vendedor: OFICINA BUCARAMANGA	Teléfono:



Número: FESI-29236

Fecha: 18/03/2025

Hora: 07:24 a. m.

Page 1 of 1

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

O.C. N° 105	Pedido: 001-POV-00003895
Forma de Pago: CREDITO A 30 DÍAS	Fecha Vencimiento: 18-04-2025

Referencia	Descripción	Cantidad	U.M.	Precio Unitario	% Dcto	Valor Dcto	% IVA	Valor IVA	Valor mas IVA
310020121	LECHE PV ENT INDULECHE 380g	24	CJ * 30	\$333.000	38,44 %	\$3.072.240	0 %	\$0	\$4.919.760

Observaciones OC_105 ENTREGA EN CRA 8 20N-148 BGA 1 C.I RUTA 169 PARA EL MARTES 18 DE MARZO DEL 2025 RECIBE CHRISTIAN SERRANO TEL:3168525910	Valor bruto: \$7.992.000
	Descuentos: \$3.072.240
	Subtotal: \$4.919.760
	Total a Pagar: \$4.919.760

Recibi Conforme

FECHA DIAN: 2025-03-18 07:24:55-05:00

CUFE: d7de05a84743e662e43c990bd84fcb0e2e73849ec1bacdf8ad16a2c4dcb8bc791c0ffa8a69dc9585bb447eacdf2fa1973

Factura generada por Sistemas de Informacion Empresarial NIT 890.319.193

20589



INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S

NIT. 900.579.930 - 5

NO RESPONSABLE DE IVA

CR 17C 57 28

BUCARAMANGA Santander

TELEFONO: 6446623 - 6444986 EXT. 101-119-131

INDULACTEOS

Resolución Facturación Dian por computador 18764087055961 De 13-ene.-2025
Hasta 13-ene.-2026 Numeración Autorizada FESI 26983 al 50000 Habilitada

SOMOS AUTORETENEDORES DE RENTA RES. DIAN 001047 DEL 13 FEB 2019 Y AUTORETENEDORES DE IVA EN BUCARAMANGA DECRETO 038 DEL 11 DE MARZO 2021

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA



Número: FESI-29555

Fecha: 26/03/2025

Hora: 07:21 a. m.

Page 1 of 1

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT o C.C: 901900717-2

O.C. N°

Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRES MARDEL

Barrio: SOTOMAYOR

Pedido: 001-POV-00003900

Ciudad: BUCARAMANGA

Celular: 3175383871

Forma de Pago:

Fecha Vencimiento:

Vendedor: OFICINA BUCARAMANGA

CREDITO A 30 DÍAS

Referencia	Descripción	Cantidad	U.M.	Precio Unitario	% Deto	Valor Deto	% IVA	Valor IVA	Valor mas IVA
310020121	LECHE PV ENT INDULECHE 380g	10	CJ * 30	\$333.000	38,44 %	\$1.280.100	0 %	\$0	\$2.049.900
Observaciones CRA 8 #20N-148 BGA 1 C.I RUTA 169 ENTREGA PARA EL MARTES 25 DE MARZO DEL 2025 RECIBE CHRISTIAN SERRANO TEL-3168525910									
Representación gráfica de la factura electrónica según parágrafo 1, artículo 3 decreto 2242 de 2015. Factura de venta según Art. 617 E.T. Esta Factura de Venta se asimila en todos sus efectos a la letra de cambio (Art. 774 al 779 del Código de Comercio). Esta factura es ACEPTADA por el comprador de manera válida si dentro de los tres días hábiles siguientes a su recepción no es rechazada (Art. 773 del Código de Comercio y Art. 2.2.2.53.4 Decreto 1164 de 2020). El lugar de cumplimiento de esta obligación es la ciudad de Bucaramanga - Santander. NOTA: Después de 10 días de recibida la mercancía no se aceptan reclamos ni devoluciones. Favor consignar a nombre INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S. Cta. Cls. No. 2914.0170-5140 Bancolombia trans 57663 - Banco Davivienda Cta. Cls. No. 048469666164									
DOS MILLONES CUARENTA Y NUEVE MIL NOVEGIENTOS PESOS MCTE *****									
Valor bruto:		\$3.330.000							
Descuentos:		\$1.280.100							
Subtotal:		\$2.049.900							
Total a Pagar:		\$2.049.900							

Recibi Conforme

FECHA DIAN: 2025-03-26 07:21:36-05:00

CUFE: 149c361d67571e8e18b9925dd0e08e992de42634ac4b67b36d3eb49a7c23c551cb08f77d245e800e25b55591f243482

Factura generada por Sistemas de Informacion Empresarial NIT 890.319.193

20590

INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S

NIT. 900.579.930 - 5

NO RESPONSABLE DE IVA

CR 17C 57 28

BUCARAMANGA Santander

TELEFONO: 6446623 - 6444986 EXT. 101-119-131



Resolución Facturación Dian por computador 18764087055961 De 13-ene.-2025
Hasta 13-ene.-2026 Numeración Autorizada FESI 26983 al 50000 Habilitada

SOMOS AUTORETENEDORES DE RENTA RES. DIAN 001047 DEL 13 FEB 2019 Y AUTORETENEDORES DE ICA EN BUCARAMANGA DECRETO 038 DEL 11 DE MARZO 2021

Cliente: UNION TEMPORAL BGA INNOVA

NIT o C.C: 901900717-2

Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRES MARDEL

Barrio: SOTOMAYOR

Ciudad: BUCARAMANGA

Teléfono:

Celular: 3175383871

Vendedor: OFICINA BUCARAMANGA

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA



Número: FESI-29793

Fecha: 31/03/2025

Hora: 12:10 p. m.

Page 1 of 1

O.C. N°

136

Pedido:

001-POV-00003914

Forma de Pago:

CREDITO A 30 DIAS

Fecha Vencimiento:

01-05-2025

Referencia

Descripción

Cantidad

U.M.

Precio Unitario

% Dcto

Valor Dcto

% IVA

Valor IVA

Valor mas IVA

310020121	LECHE PV ENT INDULECHE 380g	26	CJ * 30	\$333.000	38,44 %	\$3.328.260	0 %	\$0	\$5.329.740
-----------	-----------------------------	----	---------	-----------	---------	-------------	-----	-----	-------------

Observaciones

OC_136 CRA 8 #20 N - 148 BGA 1 C.I RUTA 169 RECIBE CHRISTIAN SERRANO TEL:3168525910

Valor bruto:

\$8.658.000.

Descuentos:

\$3.328.260

Subtotal:

\$5.329.740

Total a Pagar:

\$5.329.740

CINCO MILLONES TRESCIENTOS VEINTINUEVE MIL SETECIENTOS CUARENTA PESOS M/CTE *****

Representación gráfica de la factura electrónica según parágrafo 1, artículo 3 decreto 2242 de 2015, Factura de venta según Art. 617 E.T. Esta Factura de Venta se asimilará en todos sus efectos a la letra de cambio (Art. 774 al 776 del Código de Comercio). Esta factura es ACEPTADA por el comprador de manera tácita si dentro de los tres días hábiles siguientes a su recepción no es rechazada (Art. 773 del Código de Comercio y Art. 2.2.53.4 Decreto 1154 de 2020). El lugar de cumplimiento de esta obligación es la ciudad de Bucaramanga - Santander. NOTA: Después de 10 días de recibida la mercancía no se aceptan reclamos ni devoluciones.
Para contactar a nuestra NIT 900.579.930 S.A.S. Cta. Cls. No. 291-9179-5149 Bucaramanga coniv 57553 - Banco Davivienda Cta. Cls. No. 018469908168

Recibí Conforme

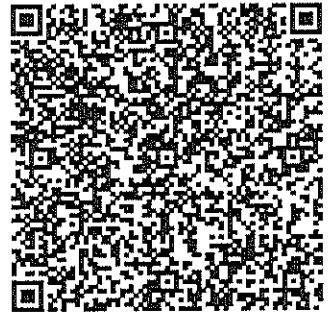
FECHA DIAN: 2025-03-31 12:10:52-05:00

CUFE: d9b8199b3ed2446ccb3e20cd442758c754566a7298076952bfdb153abbff47705a91355778f34b1d0fd68aadb17e

Factura generada por Sistemas de Información Empresarial NIT 890.319.193



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ORNELO S.A.S.
NIT : 900,599,093 - 0
PARQUE INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO 2 BODEGA 22/23 VIA GIRON
B1CARAMANGA-SANTANDER - COLOMBIA
6076370501 3183728942
facturacion.ornelo@gmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica 1081 Tarifa 4,00



Cliente UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT 901,900,717 - 2
Dirección CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad B1CARAMANGA-SANTANDER - COLOMBIA
Correo gerencia@mcdsas.com

Vendedor INSTITUCIONALES
Teléfono 6960407
Centro Costo 102

FACTURA DE VENTA
ELECTRONICA NO
FEVO 18289

Fecha y Hora de Factura

Generación 2025-03-10 09:24:25
Expedición 2025-03-10 09:33:00
Vencimiento 2025-03-10

Item	Código	Descripción	Unid	Cant	V. Unit	Valor Total
	0010001000229	ROSCON CON AREQUIPE 40 GR	UN	1,106.00	565.00	624,890.00
2	0010001000375	ROSCON CON AREQUIPE 60 GR	UN	5,017.00	817.00	4,098,889.00
3	0010001000107	ROSCON CON BOCADILLO 80 GR	UN	2,519.00	1,083.00	2,728,077.00
4	0010001000241	ROSCON CON BOCADILLO 100 GR		807.00	1,370.00	1,105,590.00
5	0060001000001	ANALISIS MICROBIOLOGICO	UND	1.00	77,350.00	77,350.00

Total Items 5

Total Bruto 8,634,796.00

Total a Pagar \$ 8.634.796,00

FORMA DE PAGO MEDIO DE PAGO

Credito Credito Clientes Crédito Ach Cuota 1 F - 002- 18289 Vence el 8.634.796,00
Nacionales 2025-03-10

VALOR EN LETRAS

Ocho Millones Seiscientos Treinta Y Cuatro Mil Setecientos Noventa Y Seis Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

140 CAJAS

Valor Aumentado:
\$8.552.446.
DIF
\$77.350
MICROBIOLOGICO

Firma Elaborado por : DAVID FAJARDO

Firma Recibido

SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES AUTORRETENEDORES DE ICA SEGUN ACUERDO 033 DE DIC DE 2020

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor, Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764083450016 aprobado en 2024-11-15 hasta el 2025-11-15, vigencia 12 Meses, prefijo FEVO desde el número 15436 al 20000

CUFE :78b3a5183bef8b02dbf34f9cc37b0bad9c23759a7e8dd225ac97ae35664b932a03e44b69c75d3d22069ad1bfd3ced632

ORIGINAL

Pagina : 1 de 1

Fabricante del Software: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8, Nombre del Software: Siigo Pyme. Proveedor tecnológico: Siigo S.A.S - Nit: 830.048.145-8

20592



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS ORNELO S.A.S.
NIT : 900.599.093 - 0
PARQUE INDUSTRIAL PROVINCIA DE SOTO 2 BODEGA 22/23 VIA GIRON
B1CARAMANGA-SANTANDER - COLOMBIA
6076370501 3183728942
facturacion.ornelo@gmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica 1081 Tarifa 4,00



Cliente UNION TEMPORAL BGA INNOVA

NIT 901,900,717 - 2

Vendedor INSTITUCIONALES

Dirección CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL

Teléfono 6960407

Ciudad B1CARAMANGA-SANTANDER - COLOMBIA

Centro Costo 102

Correo gerencia@modsas.com

FACTURA DE VENTA
ELECTRONICA NO
FEVO 18325

Fecha y Hora de Factura

Generación 2025-03-11 09:55:33
Expedición 2025-03-11 10:03:41
Vencimiento 2025-03-11

Item	Código	Descripción	Unid	Cant	V. Unit	Valor Total
1	0010001000229	ROSCON CON AREQUIPE 40 GR	UN	4.00	565.00	2,260.00
2	0010001000375	ROSCON CON AREQUIPE 60 GR	UN	4.00	817.00	3,268.00
3	0010001000275	ROSCON CON AREQUIPE 80 GR	UN	4.00	1,083.00	4,332.00
4	0010001000295	ROSCON CON AREQUIPE 100 GR	UN	4.00	1,370.00	5,480.00

Total Items 4

Total Bruto 15,340.00
Total a Pagar \$ 15,340.00

FORMA DE PAGO MEDIO DE PAGO

Credito Credito Clientes Crédito Ach Cuota 1 F - 002- 18325 Vence el 15.340,00
Nacionales 2025-03-11

VALOR EN LETRAS

Quince Mil Trescientos Cuarenta Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Firma Elaborado por : DAVID FAJARDO

Firma Recibido

SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES AUTORRETENEDORES DE ICA SEGUN ACUERDO 033 DE DIC DE 2020

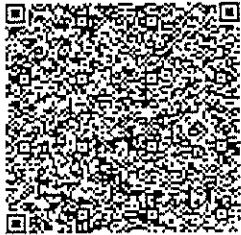
A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764083450016 aprobado en 2024-11-15 hasta el 2025-11-15, vigencia 12 Meses, prefijo FEVO desde el número 15436 al 20000

CUFE :24306f83c8697ea2ba96b12a8b171f2c8534801a0ecae6a73e5bc7ef3d65f257c845d2ffe624ebb638653481a90094f6

ORIGINAL

Pagina : 1 de 1

Fabricante del Software: Sligo S.A.S - Nit: 830.048.145-8, Nombre del Software: Sligo Pyme. Proveedor tecnológico: Sligo S.A.S - Nit: 830.048.145-8



INVERSIONES RESTREPO LTDA

Dir: CL 15 13 41
Tel: 6713900-6984625
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO
email: inversionesrpv@hotmail.com

NIT 804009825-7
Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

Somos Autorretenedores del Impuesto de Industria y Comercio según Decreto 038 de 2021

Resolución DIAN N° 18764082078067 del 24/10/2024 valida desde 24/10/2024 hasta 24/10/2025, Numeración Autorizado del prefijo: IR desde el número 4260 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

IR4628

Señor(es)
UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT: 901900717 - 2
CRA 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Tel: 6076960407 3175383871
gerencia@mcdsas.com
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

Fecha Emisión DD/MM/AAAA	Vendedor	Código Cliente
05/03/2025		
Forma de pago	Método de pago	Vencimiento
Crédito	Transferencia Débito	13/03/2025
Orden de Compra #		

Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	ARROZ-12.5 SAOP	ARROZ SAO PABLO x 12.5 KILOS	105.00	Und	\$48,000.00	\$0.00 0.0 %	\$0.00 \$5,040,000.00

Total Cantidad: 105.00 Son: CINCO MILLONES CUARENTA MIL PESOS CON CERO CENTAVOS.			SubTotal	\$5,040,000.00
			Descuento	\$0.00
			Cargo	\$0.00
			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
BOLSA NACIONAL AGROPECUARIA (0.16) %	\$5,040,000.00	\$8,064.00	Total Factura	\$5,040,000.00

Observaciones:
REMISION 6999

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado

FECHADO

Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello
----------------	---------------------	------------	---------------

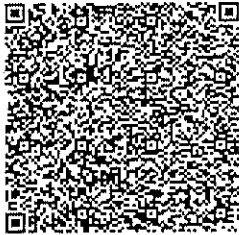
Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo titulo valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un titulo valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: hLAYrSuhOUcj/Vi0qcHlegBj+eZIEc8aNPBAXK21RAszqzLYrwgD3NH03xiV5y1ArQ5ttzWld4CqR4VJDtuhz5Y6m2YMR2ySebWLTi6iuzJPg+Li6xX1pCg/DqmFe4upJMrOP61pOS/bYkSpSLd8051qNMekSTZVuW9a5TOWqdggaKezZZqil5kuIF4xCAapReoUOrDlyRvnrCkn9mHsdapwftzYmTM88keOkRwpt21J2cWcEy8oNoKlIMPLxAW1PqUAQQqUjZQenMdtXAG99WGOBBdTv15VWonATt0/7kNSni7YZakMpnON0Pa4D95BNrZR01nfCbbGY+y006ybRSvA==

CUFE: e6bb33562c16edb42660832c0393b3d6bfe56621df92aa1261b8dc55593765b07b3a87afac8968134d63d285c4215474

Fecha y hora de Generación: 3/5/2025 2:22:48 PM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/5/2025 2:22:48 PM



INVERSIONES RESTREPO LTDA

Dlr: CL 15 13 41
Tel: 6713900-6984625
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO
email: inversionesrpv@hotmail.com

NIT 804009825-7
Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

Somos Autorretenedores del Impuesto de Industria y Comercio según Decreto 038 de 2021

Resolución DIAN N° 18764082078067 del 24/10/2024 válida desde 24/10/2024 hasta 24/10/2025, Numeración Autorizado del prefijo: IR desde el número 4260 al 5000

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

IR4658

Señor(es)
UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT: 901900717 - 2
CRA 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Tel: 6076960407 3175383871
gerencia@mcdsas.com
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO

Fecha Emisión DD/MM/AAAA	Vendedor	Código Cliente
12/03/2025		
Forma de pago	Método de pago	Vencimiento
Crédito	Transferencia Débito	22/03/2025
Orden de Compra #		

	Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	ARROZ-12.5 SAOP	ARROZ SAO PABLO x 12.5 KILOS	112.00	Und	\$48,000.00	\$0.00	0.0 %	\$5,376,000.00

Total Cantidad: 112.00 Son: CINCO MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y SEIS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS.			SubTotal	\$5,376,000.00
			Descuento	\$0.00
			Cargo	\$0.00
			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
BOLSA NACIONAL AGROPECUARIA (0.16) %	\$5,376,000.00	\$8,601.00	Total Factura	\$5,376,000.00

Observaciones:
REMISION 7064

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado

ACEPTADA

Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello
----------------	---------------------	------------	---------------

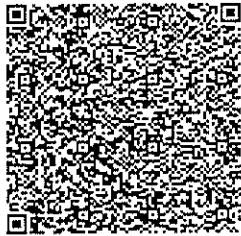
Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo título valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un título valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica:
cCstCgXajbPBfW8RXuJKKwcHEwdqY1xNkUBGqYUUYxtpNCub5n7xBpa8ssGA3y4FSVGMjl56Q8jQ+N1Le1Mn9R7QT9Pgp7z7Av+OOcgenQBW9hA/
KnFjnEpJHleEvgGBTg9IbZg8XX0rUncsPGQnY9Iwu/PwbspRYQZze/S1Ms5LVUwDo0IzwPC/Jz16L47SLDMH/
jb+aRKawCW5WcGodydVcPPVX8vEvQPOS7werrPmind2wFz5HCKQ7pUAA0o115aht0WEWtXbFA28DBeeF3Q5sRbDZaPcMLMaNTdYx/
RjW3jEslbr1t2t1dC1C0Zsvuo3vsAcbXfi3V60A==

CUFE: 5a6cc0ba7cf3f457b94bd01daf0d781c0094123f3e82d6b664a4fddca0f4a34f4e14f0856da1c1b32da2a2dcef774c5e

Fecha y hora de Generación: 3/12/2025 3:10:24 PM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/12/2025 3:10:24 PM



INVERSIONES RESTREPO LTDA

Dir: CL 15 13 41
Tel: 6713900-6984625
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO
email: inversionesrpv@hotmail.com

NIT 804009825-7
Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

Somos Autorretenedores del Impuesto de Industria y Comercio según Decreto 038 de 2021

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

IR4684

Resolución DIAN N° 18764082078067 del 24/10/2024 valida desde 24/10/2024 hasta 24/10/2025, Numeración Autorizado del preño: IR desde el número 4260 al 5000

Señor(es) UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901900717 - 2 CRA 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Tel: 6076960407 3175383871 gerencia@mcdsas.com BUCARAMANGA - SANTANDER - CO	Fecha Emision DD/MM/AAAA	Vendedor		Código Cliente
	19/03/2025			
	Forma de pago	Método de pago	Vencimiento	Orden de Compra #
	Crédito	Transferencia Débito	27/03/2025	

	Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	ARROZ-12.5 SAOP	ARROZ SAO PABLO x 12.5 KILOS	108.00	Und	\$48.000.00	\$0.00	0.0 %	\$0.00

Total Cantidad: 108.00 Son: CINCO MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS CON CERO CENTAVOS.			SubTotal	\$5,184,000.00
			Descuento	\$0.00
			Cargo	\$0.00
			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
BOLSA NACIONAL AGROPECUARIA (0.16) %	\$5,184,000.00	\$8,294.00	Total Factura	\$5,184,000.00
Observaciones: REMISION 7109				

Recibí(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado.			
ACEPTADA			
Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello

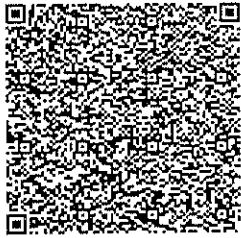
Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo titulo valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asimila a un titulo valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: VKIZVnKruwxTwapO6vAPUPN35IO1KBROI/
ecInJLj5ctS7cK8+OJczRqdv38XUlkau9x1j0pyPuodRqWkkNpGXdlGGEnvyoC6iMDzCTIc9ocpYKclZqeBguyiBDF7Zq6IMcGd/
zrptO1Pb46hK77+c4nDX4rIV4d5VqMQWtn1qckr/jcc1UBFL8k0adlOpvXUBo284POzwTqtbngRqACV0B0nFtQyqDM51H4IVFMDfR56NfclwL8k8a5+ZGO
6Munwhpt0eOISwxOI3KPLQWEIEqmqzRtrnYfnDN96LLbCm9/jOkhOPKLlgC4jKn+Z/9WWs+gKSKy4CVBQRFPpag==

CUFE: 1c86e9698c26721e391c1b9ece80f3dbfc6571401dc971cf575383e67a4a8afcec54f5c48bc7be0d7380e7778a2574d4

Fecha y hora de Generación: 3/19/2025 2:41:32 PM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/19/2025 2:41:32 PM



FACTURA ELECTRONICA DE VENTA N°

IR4704

INVERSIONES RESTREPO LTDA

Dir: CL 15 13 41
Tel: 6713900-6984625
BUCARAMANGA - SANTANDER - CO
email: inversionesrpv@hotmail.com

NIT 804009825-7

Responsable del impuesto sobre las ventas - IVA

Somos Autorretenedores del impuesto de Industria y Comercio según Decreto 038 de 2021

Resolución DIAN N° 18764082078067 del 24/10/2024 valida desde 24/10/2024 hasta 24/10/2025, Numeración Autorizado del prefijo: IR desde el número 4260 al 5000

Señor(es) UNION TEMPORAL BGA INNOVA NIT: 901900717 - 2 CRA 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL Tel: 6076960407 3175383871 gerencia@mcdsas.com BUCARAMANGA - SANTANDER - CO	Fecha Emision DD/MM/AAAA	Vendedor	Código Cliente
	26/03/2025		
	Forma de pago	Método de pago	Vencimiento
	Crédito	Transferencia Débito	31/03/2025
Orden de Compra #			

Código	Descripción	Cantidad	UM	Precio Unitario	Descuento	IVA	Valor Total
1	ARROZ-12.5 SAOP	ARROZ SAO PABLO x 12.5 KILOS	99.00	Und	\$48,000.00	\$0.00 0.0 %	\$0.00 \$4,752,000.00

Total Cantidad: 99.00 Son: CUATRO MILLONES SETECIENTOS CINCUENTA Y DOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS.			SubTotal	\$4,752,000.00
			Descuento	\$0.00
			Cargo	\$0.00
			Base Imponible	\$0.00
Retenciones	Base	Valor	Sin Impuesto (0.0 %)	\$0.00
BOLSA NACIONAL AGROPECUARIA (0.16) %	\$4,752,000.00	\$7,603.00	Total Factura	\$4,752,000.00

Observaciones:
REMISION 7148

Recibi(mos) real y materialmente la mercancía y/o servicio prestado			
ACEPIADA			
Fecha Recibido	Nombre/Razón Social	Cédula/NIT	Firma y Sello

Por medio de la presente Factura Electronica de Venta, el Vendedor y el Aceptante declaran haber recibido real y materialmente los productos y servicios estipulados en este mismo titulo valor, y se obliga a pagar el precio en la forma pactada. Esta factura electronica de venta se asilima a un titulo valor de acuerdo a la ley 1231/2008 y al Decreto Reglamentario 1411/2008.

Firma Electronica: doFEoHoc3uQWenAyRNIcGPQ5Zi789iCrAdoGvgRnaiVV2ATN9jdJ1uVJmk+3WQJFw7Q3knuoqFJcTannqmIn2MDZUavzhDFpL/psQ1+thLKJ8MXOvqiTduBDz8GW6KSO3iILDcmUEIZj23eVpCmDRNh0gaWOHKxHariQ2cKuo1Vh+vnW/q6hRI9ZTIBE9G6KzYwehVAPKEr6g07z7jX0iQx4ZaFDQyWL3FEn7EktcebNji+9WNQnr6qxcqacxmKwcMsvZnjM355Zt+gz8cGEXHgTvZ5MASUnadFHXA2nktndVlbiCBxBfO7G+tliaQXaoNwByezulcNVm71SDzp6VQ==

CUFE: 4c0c0afa92728933bfd6b05daf0c6719faf841c90de243cda1ff4c0ff90a682e36e634cfaaf85657f51947b872d64

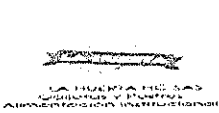
Fecha y hora de Generación: 3/26/2025 2:55:47 PM

Fecha y hora de Validación DIAN: 3/26/2025 2:55:47 PM

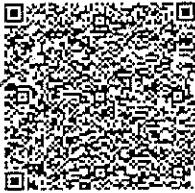
14/3/25, 2:59 p.m.

Factura - iSiigo

20597



INDUSTRIA ALIMENTICIA LA HUERTA HC
S.A.S.
NIT 901.133.289-0
VIA GUATIGUARA BG LT EL PARAISO
Tel: (301) 2737646
Piedecuesta - Colombia
lahuertacolombia@gmail.com



FACTURA ELECTRÓNICA DE
VENTA
No. FELH 5121

Señores UNION TEMPORAL BGA INNOVA
NIT 901.900.717-2 Teléfono (607) 3175383871 - Ext. 000
Dirección cra 31 51 74 Ciudad Bucaramanga - Colombia

Fecha y hora Factura
Generación 13/03/2025, 14:34
Expedición 13/03/2025, 14:34
Vencimiento 12/04/2025

Item	Código	Cantidad	Descripción	Unidad de medida	Vr. Unitario	Vr. Bruto	Impto. Cargo	Valor Impto. Cargo	Vr. Total	Impto. Rete.
1	1064	1,164.00	PAN T NARANJA X 40 GR		640.00	744,960.00	0 %	0.00	726,336.00	2,5 %
2	1066	5,083.00	PAN T NARANJA X 60 GR		960.00	4,879,680.00	0 %	0.00	4,757,688.00	2,5 %
3	1067	2,520.00	PAN T NARANJA X 80 GR		1,280.00	3,225,600.00	0 %	0.00	3,144,960.00	2,5 %
4	1068	808.00	PAN T NARANJA X 100 GR		1,600.00	1,292,800.00	0 %	0.00	1,260,480.00	2,5 %
5	018	9,580.00	DULCE DE LECHE X 15 GR UNID		271.00	2,598,180.00	0 %	0.00	2,531,275.50	2,5 %

Total items: 5

Valor en Letras:
Doce millones cuatrocientos veinte mil setecientos treinta y nueve pesos m/cie con cincuenta cent.

Forma de pago:
Crédito

Medio de pago:
Otro - Crédito - Cucta No. 001 vence el 2025-04-12 por \$ 12,420,739.50

Observaciones:
La presente factura electrónica de venta, se considera irrevocablemente aceptada por el comprador o beneficiario del recibo si no reclamare en contra de su contenido, bien sea mediante devolución de la misma y de los documentos, GRAN CONTRIBUYENTE ICA - AUTORRETENEDORES DE ICA BUCARAMANGA Según acuerdo 033 de 2020. Realizar Pago en Cuenta Corriente - BANCOLOMBIA N. 726-000007-64 A NOMBRE DE LA HUERTA HC S.A.S. NIT: 901.133.289-0
ACEPTADA CC /NIT Y SELLO

Orden de compra: 74 - ORD-134-137

Total Bruto 12,739,220.00
Retefuente compras 2.5% 318,480.50
Total a Pagar 12,420,739.50

Factura Software y Protector Tecnológico Sigo S.A.S. - R.C. 830018145-8. Herramienta Software Sigo Nube. Firma electrónica ver en el PDF

20598

14/3/25, 2:59 p.m.

Factura - iSiigo

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. Número Autorización Electrónica 18764088613667 aprobado en 20250213 prefijo FELH desde el número 5001 al 10000 Vigencia: 24 Meses

Responsable de IVA - Actividad Económica 4711 Comercio al por menor en establecimientos no especializados con surtido compuesto principalmente por alimentos, bebidas (alcohólicas y no alcohólicas) o tabaco Tarifa RETE ICA 5 X MIL SOLO APLICAR EN BUCARAMANGA.

CUFE: c87b7b08db9ae8eca73e9ad5a6aafu2689fd7ebc802b858dcd51b6e00b499b3f9a484e40cf8b21eddb55d9438e33741

20599



FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FEC-91575
FORMA PAGO: CREDITO
FECHA: 28/02/2025 15:33:57
FEC. VENCE: 01/03/2025
VAL. DIAN:



11930e888ec3714dc5e936bbca215f7106a5454ca5717092e846448c2f1532975d441896fe46299d2418e676be6ff187

Datos del Emisor				Cliente			
Razón social:	PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.			Razón social:	UNION TEMPORAL BGA INNOVA		
NIT:	890503520-7			NIT:	901900717-2		
Dirección:	CALLE 7N 4 - 33 ZONA INDUSTRIAL - Cúcuta			Dirección:	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL - Cúcuta		
Teléfonos:	5780034			Teléfonos:	6076960407		
Email:	RECEPCIONFACTURA@LAMEJOR.COM.CO			Email:	GERENCIA@MCDSAS.COM		

#	Código	Cant.	Und.	Descripción	Vr. Unit.	% Dcto.	% Imp.	Impuesto	Vr. Total
1	11208	9450.00	UND	LECHE SABORIZADA LOLAK CHOCOLATE X 200 CC	865.00	0	0	0.00	8,174,250.00
2	14041	9450.00	UND	YOGURT PROBIOTICO MORA BOLSA X 200 CC	840.00	0	0	0.00	7,938,000.00

Total items: 2

Totales	
Total:	16,112,250.00
Total Base Imponible:	16,112,250.00
Total Descuentos:	0.00
Total Retenciones:	0.00
Total otros descuentos:	0.00
INC:	0.00
IVA:	0.00
ICO:	0.00
BASE EXENTA:	0.00
VALOR NETO:	16,112,250.00

Total Cantidades: 18900
Monto en letras: DIECISEIS MILLONES CIENTO DOCE MIL DOSCIENTOS CINCUENTA PESOS M/CTE CON CERO CENTAVOS

Información adicional

Resolución Autorización DIAN N° 18764072853072 con Prefijo FEC desde 78141 hasta 100000 con vigencia desde 12/06/2024 hasta 12/06/2026
Somos Grandes Contribuyentes Autorretenedores de ICA, mediante Acuerdo Municipal N°. 025 de 2018 Art.36, favor abstenerse de practicar dicha retención. Apartir del 01 de enero de 2020 somos beneficiarios del regimen Tributario Especial - ZESE, según ley 1955 del 25 de mayo de 2019 artículo 268 y el artículo 1.2.1.23.2.6 del decreto reglamentario 2112 de noviembre 24 de 2019. La sociedad fue constituida según escritura pública N° 2667 del 12 de noviembre de 1980 notaría primera de Cucuta de conformidad con el certificado de existencia y representación legal expedido por la cámara de comercio de cucuta. Favor practicar Retención en la Fuente sobre el 50% de la tarifa aplicable correspondiente, de acuerdo con el artículo 1.2.1.23.2.6 del Decreto Reglamentario 2112 del 24-11-2019.

ELABORADO

RECIBIDO



FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

FEC-91741
FORMA PAGO: CREDITO
FECHA: 03/03/2025 14:40:37
FEC. VENCE: 04/03/2025
VAL. DIAN:



f4bd0132a3614ded2218bb31a54bbb5544a8d14722bc5d8d7e3a497f5d93d4c31090f84594bf264d7bbf76e1c775019b

Datos del Emisor					Cliente				
Razón social: PASTEURIZADORA LA MEJOR S.A.					Razón social: UNION TEMPORAL BGA INNOVA				
NIT: 890503520-7					NIT: 901900717-2				
Dirección: CALLE 7N 4 - 33 ZONA INDUSTRIAL - Cúcuta					Dirección: CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL - Cúcuta				
Teléfonos: 5780034					Teléfonos: 6076960407				
Email: RECEPCIONFACTURA@LAMEJOR.COM.CO					Email: GERENCIA@MCDSAS.COM				

#	Código	Cant.	Und.	Descripción	Vr. Unit.	% Dcto.	% Imp.	Impuesto	Vr. Total
1	12924	25.00	UND	AGUA NAT. X 300 CC EN BOLSA X 20 UND	2,940.00	0	0	0.00	73,500.00

Total items: 1

Totales

Total:	73,500.00
Total Base Imponible:	73,500.00
Total Descuentos:	0.00
Total Retenciones:	0.00
Total otros descuentos:	0.00
INC:	0.00
IVA:	0.00
ICO:	0.00
BASE EXENTA:	0.00
VALOR NETO:	73,500.00

Total Cantidades: 25
Monto en letras: SETENTA Y TRES MIL QUINIENTOS PESOS M/CTE CON CERO CENTAVOS

Información adicional

Resolución Autorización DIAN N° 18764072853072 con Prefijo FEC desde 78141 hasta 100000 con vigencia desde 12/06/2024 hasta 12/06/2026
Somos Grandes Contribuyentes Autorretenedores de ICA, mediante Acuerdo Municipal N°. 025 de 2018 Art.36, favor abstenerse de practicar dicha retención. Apartir del 01 de enero de 2020 somos beneficiarios del regimen Tributario Especial - ZESE, según ley 1955 del 25 de mayo de 2019 articulo 268 y el articulo 1.2.1.23.2.6 del decreto reglamentario 2112 de noviembre 24 de 2019. La sociedad fue constituida segun escritura publica N° 2667 del 12 de noviembre de 1980 notaria primera de Cucuta de conformidad con el certificado de existencia y representacion legal expedido por la camara de comercio de cucuta. Favor practicar Retención en la Fuente sobre el 50% de la tarifa aplicable correspondiente, de acuerdo con el articulo 1.2.1.23.2.6 del Decreto Reglamentario 2112 del 24-11-2019.

ELABORADO RECIBIDO