

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: _____



INFORME DE RESULTADOS M-2507300

Fecha de emisión: 2025-04-10

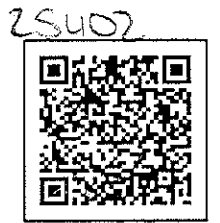
INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Lugar	Bodega
Nit	901900717-2	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Dirección	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Fecha y Hora	2025-04-03 - 08:43:49
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18773
Responsable	Adriana Galeano	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinadora General	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573178532148		
E-mail	utbgainnova@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta con chips de chocolate		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-03	No. de Muestra	2507300
Fecha de análisis	2025-04-03	Matriz	ALIMENTO
Nombre de Producto	Alimento empacado	Temperatura	28,0 °C
Lote (+)	063	Fecha Vencimiento (+)	15/04/2025
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

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

Anotaciones:

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



INFORME DE RESULTADOS M-2507300

Fecha de emisión: 2025-04-10

5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

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

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



INFORME DE RESULTADOS M-2507301

Fecha de emisión: 2025-04-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Lugar	Bodega
Nit	901900717-2	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Dirección	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Fecha y Hora	2025-04-03 - 08:43:49
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18773
Responsable	Adriana Galeano	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinadora General	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573178532148		
E-mail	utbgainnova@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Galleta casera		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-03	No. de Muestra	2507301
Fecha de análisis	2025-04-03	Matriz	ALIMENTO
Nombre de Producto	Alimento empacado	Temperatura	28,0 °C
Lote (+)	21032025	Fecha Vencimiento (+)	20/04/2025
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	N/A
Cantidad	200 g	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

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

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

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

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.2



INFORME DE RESULTADOS M-2507301

Fecha de emisión: 2025-04-10

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS VALIDO



INFORME DE RESULTADOS M-2507302

Fecha de emisión: 2025-04-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	Lugar	Bodega
Nit	901900717-2	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Dirección	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Fecha y Hora	2025-04-03 - 08:43:49
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18773
Responsable	Adriana Galeano	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinadora General	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573178532148		
E-mail	utbgainnova@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Bebida con leche ultra alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera con avena tradicional		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-03	No. de Muestra	2507302
Fecha de análisis	2025-04-03	Matriz	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	Temperatura	28,0 °C
Lote (+)	581	Fecha Vencimiento (+)	09/07/25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	Gloria Colombia S.A.S
Cantidad	400 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS Y AGUAS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<1	< 1
Recuento de Esporas aerobias*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	< 10
Recuento de Esporas anaerobias*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/mL	<10	< 10

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

Observaciones:
Valores de referencia según: NTC 5246:2004 Productos Lácteos. Bebida láctea con avena ((UHT) Ultra alta temperatura larga vida)

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

F-GCA-53
Versión 11
Fecha de aprobación 2025/03/01
1 de 2 M-2507302



INFORME DE RESULTADOS M-2507302

Fecha de emisión: 2025-04-25

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CANÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

YULY VANESA CANÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

*** FIN DEL INFORME ***





INFORME DE RESULTADOS M-2507303

Fecha de emisión: 2025-04-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Lugar	Bodega
Nit	901900717-2	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Dirección	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Fecha y Hora	2025-04-03 - 08:43:49
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18773
Responsable	Adriana Galeano	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinadora General	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573178532148		
E-mail	utbgainnova@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Yogurt entero con dulce con probióticos sabor a melocotón		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-03	No. de Muestra	2507303
Fecha de análisis	2025-04-03	Matriz	ALIMENTO
Nombre de Producto	Alimento empacado	Temperatura	28,0 °C
Lote (+)	09AAB1	Fecha Vencimiento (+)	11 MAY 25
Fecha Elaboración (+)	N/A	Proveedor (+)	Pasteurizadora la mejor S.A
Cantidad	400 mL	Empaque	Propio
Área	Proceso	Observaciones	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS Y AGUAS					
Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	NMP/g	<3	20 - 93
Recuento de Mohos y Levaduras*	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 mohos, <10 levaduras	200 - 500

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



INFORME DE RESULTADOS M-2507303

Fecha de emisión: 2025-04-10

Observaciones:

Valores de referencia según: Resolución 2310/1986 - Artículo 13

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS



INFORME DE RESULTADOS F-2507299

Fecha de emisión: 2025-04-10

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Lugar	Bodega
Nit	901900717-2	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Dirección	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Fecha y Hora	2025-04-03 - 08:43:49
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18773
Responsable	Adriana Galeano	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinadora General	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573178532148		
E-mail	utbgainnova@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua de grifo - Área bodega cl: 0,35 pH: 7,7		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-03	No. de Muestra	2507299
Fecha de análisis	2025-04-03	Matriz	AGUA POTABLE
Cantidad	500 mL	Temperatura	29,0 °C
Empaque	Bolsa plástica	Área	Bodega
Observaciones			

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS				
Análisis	Unidades	Método	Resultado	Valor Referencia
Alcalinidad Total*	mg CaCO3/L	SM 2320-B	48	Máx 200
Cloro Residual Libre*	mg Cl2/L	SM 4500 Cl-G	0,35	0.3 - 2.0
Color Aparente*	UPC	SM 2120-C	0	Máx 15
Conductividad*	µS/cm	SM 2510-B	179	1000
Dureza total*	mg CaCO3/L	SM 2340-C	69	Máx 300
pH*	Unidades de pH	AOAC 943.02	7,7	6.5 - 9.0
Turbidez*	NTU	SM 2130-B	0,25	2

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

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 2115/2007



INFORME DE RESULTADOS F-2507299

Fecha de emisión: 2025-04-10

PROCESA:

AUTORIZA:

LISI MILDRED RUEDA DUARTE / ANALISTA FISCOQUÍMICA

EDGAR RAMIREZ ZULETA / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***



INFORME DE RESULTADOS M-2507297

Fecha de emisión: 2025-04-14

INFORMACIÓN DEL CLIENTE		INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Razón Social	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	Lugar	Bodega
Nit	901900717-2	Responsable	LABORATORIO INOQUALAB S.A.S - Andres Olarte
Dirección	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL	Fecha y Hora	2025-04-03 - 08:43:49
Ciudad	BUCARAMANGA	Cadena Custodia	18773
Responsable	Adriana Galeano	Motivo Toma	Control de calidad
Cargo	Coordinadora General	Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.
Tel/Fax	+573178532148		
E-mail	utbgainnova@gmail.com		

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Área cuarto de refrigeración		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-04-04	No. de Muestra	2507297
Fecha de análisis	2025-04-04	Matriz	AMBIENTE
Temperatura	4,0 °C	Área	Cuarto de refrigeración
Tiempo Exposición	15 minutos	Empaque	Caja Petri
Observaciones			

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS				
Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Aerobios psicrófilos*	ISO 17410: 2019	UFC/15min	5 Mohos, 0 Levaduras	Máx 100
Mohos y levaduras*	ISO 21527-1:2008	UFC/15min	5 Mohos, 0 Levaduras	Máx 20

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

Observaciones:

Valores de referencia según: Gobernación de santander



INFORME DE RESULTADOS M-2507297

Fecha de emisión: 2025-04-14

PROCESA:

AUTORIZA:

YULY VANESA CAÑÓN / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

EDGAR RAMÍREZ / DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA Y CALIDAD

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS



La educación
es de todos

Mineducación

PAE



UTIBGA
INNOVA

28413

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

TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

LUGAR:

BODEGA DE ALMACENAMIENTO





INFORME No.4

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 TÉCNICA No.24 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.35

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.24 fase de operación del Programa
- ✓ Registro fotográfico de la conservación de las muestras testigo.

Bucaramanga, Santander 09 mayo de 2025

Doctora

ALIX CECILIA CHINCHILLA RUEDA

Supervisora de contrato No.277 de 2024

Alcaldía Bucaramanga

Bucaramanga (Santander)

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

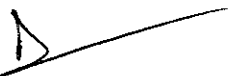
Referencia: Contrato 277 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES 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.24: 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" Grupo2. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.24: FASE OPERACIONAL:** *Conservar muestras testigo, en la de principal de las Instituciones Educativas, de los alimentos de alto riesgo de acuerdo con lo establecido en las normas de muestreo, tales como alimentos proteicos, ensaladas y bebidas durante las setenta y dos (72) horas posteriores a la preparación de estos, las cuales deben ser identificadas con el nombre del alimento, fecha de preparación y fecha de desecho, éstas deben ser congeladas para la realización de pruebas microbiológicas en caso de requerirse, la cual debe ser una por semana en las sedes principales. (solo aplica para ración para preparar en sitio).*

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

Atentamente;


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



La educación
es de todos

Mineducación

PAE



UT BGA
INNOVA

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

CONTRAMUESTRAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION EDUCATIVA

SANTANDER SEDE D



24 E ABRIL DEL 2025

- *CARNE DE RES A LA PLANCHA
- * MADURO ACARMELADO CON QUESO
- ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO

INSTITUCION EDUCATIVA

LA LIBERTAD



23 DE ABRIL DEL 2025

- *PECHUGA EN JULIANA SALTEADA
- * PASTA EN SALSA AJO CON QUESO
- *ENSALADA DE PEPINO- CEBOLLA, REPOLLO Y.

INSTITUCION EDUCATIVA

NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE E



25 DE ABRIL DEL 2025

- *POLLO SUDADO CON PAPA
- * ENSALADA DE REMOLACHA
- *JUGO DE BANANO CON LECHE



La educación
es de todos

Mineducación

PAE



UTBGA
INNOVA

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

CONTRAMUESTRAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

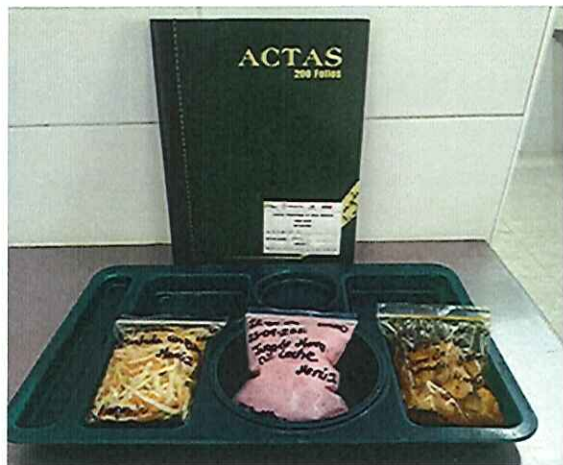
BOSCONIA SEDE A



23 DE ABRIL DEL 2025
*PECHUGA EN JULIANA
SALTEADA
* PASTA EN SALSA AJO CON
QUESO
*ENSALADA DE PEPINO-
CEBOLLA, REPOLLO Y.

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

SANTA MARIA GORETTI SEDE C



22 DE ABRIL DEL 2025
*CARNE DE CERDO
GUISADA
*ENSALADA CON PIÑA
*JUGO DE MORA CON
LECHE



INFORME No.4

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 NUTRICIONAL No.25 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.36

- ✓ Soportes de solicitud y su respectiva aprobación de intercambios.

Bucaramanga, 27 de marzo de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de **contrato No.277**
Alcaldía Bucaramanga
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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

Asunto: Solicitud autorización de intercambio y novedades semana del 31 marzo a 4 abril

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos solicitar autorización de intercambio y reporte de novedades para la ejecución de la semana del 31 marzo a 4 abril del año en curso en las diferentes modalidades de atención así:

1. **INTERCAMBIOS**

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

INTERCAMBIO # 3

Menú 14: Se solicita intercambio de MANDARINA por DURAZNO. Teniendo en cuenta la baja disponibilidad de la mandarina. Se adjunta carta del proveedor.

COMPLEMENTO AM/PM

INTERCAMBIO # 2

Menú 14: Se solicita intercambio de MANDARINA por BANANO. Teniendo en cuenta la baja disponibilidad de la mandarina. Se adjunta carta del proveedor.

ALMUERZO

INTERCAMBIO # 1

Menú 13: Se solicita intercambio de JUGO DE LULO por NARANJADA. Teniendo en cuenta la baja disponibilidad del lulo. Se adjunta carta del proveedor.

2. **NOVEDADES**

2.1. **MODALIDAD DE ALMUERZO:**

- Teniendo en cuenta que las sedes educativas INEM A (no clase 26 marzo), Santander Cm (no clase 28 marzo) y la Escuela Normal (no clase 28 marzo) cuentan con un menú guardado por no clases durante la del 25 al 28 marzo, se requiere arrastre del menú guardado el cual se dará salida así:

MENÚ No. 11. MARTES	MENÚ No. 9. MARTES. MENÚ GUARDADO	MENÚ No. 13. MIERCOLES	MENÚ No. 12. JUEVES	MENÚ No. 15. VIERNES
CARNE DE CERDO A LA PLACHA EN SALSA NAPOLITANA	PECHUGA ASADA EN CUADROS	TORTILLA DE HUEVO	ESTOFADO DE POLLO	CARNES DE RES EN CUADROS
	LENTEJAS GUISADAS	LENTEJAS GUISADAS		FRIJOLES GUISADOS
ARROZ CON FIDEOS	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO
PATACONES	TAJADAS DE MADURO CON QUESO	PURE DE PAPA CON QUESO	PAPA EN CASQUITOS	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA TIERNA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA TRICOLOR	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
JUGO DE MARACUYA	JUGO DE PIÑA EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MORA	LIMONADA
PORCION DE QUESO	INCLUIDO EN PORCION DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

- Teniendo en cuenta que la sede educativa INEM G cuenta con un menú guardado por no clases durante la del 26 marzo, se requiere arrastre del menú guardado el cual se dará salida así:

MENÚ No. 8. MENÚ GUARDADO. LUNES	MENÚ No. 12. MARTES	MENÚ No. 13. MIERCOLES	MENÚ No. 14. JUEVES	MENÚ No. 15. VIERNES
CARNE DE RES DESMECHADA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
		LENTEJAS GUIADAS		FRIJOLAS GUIADAS
ARROZ CON VERDURAS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
PURE DE PAPA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA EN RODAJAS	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
JUGO DE BANANO CON LECHE	JUGO DE MORA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

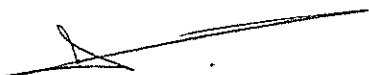
- Teniendo en cuenta que las sedes educativas Santander sedes A, D y F (cuentan con un menú guardado por no clases del día 28 marzo, se requiere arrastre del menú guardado el cual se dará salida así:

MENÚ No. 10. LUNES. MENÚ GUARDADO	MENÚ No. 12. MARTES	MENÚ No. 13. MIERCOLES	MENÚ No. 14. JUEVES	MENÚ No. 15. VIERNES
CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
		LENTEJAS GUIADAS		FRIJOLAS GUIADAS
ARROZ CON FIDEOS	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
PAPA A LA FRANCESA	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MADURO ACARAMELADO	AREPA DE MAIZ CON QUESO
ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
JUGO DE GUAYABA CON LECHE	JUGO DE MORA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención

Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA
Proyector: Adriana Galeano
Nutricionista. Coordinadora General.

25021

CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO
CORPORACION TEVIVO - NIT. 900.028.313-7
Carretera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (607) 6960-107, Bucaramanga
Vereda Campo Tigre Kilómetro 80, Municipio de Sabana de Torres
E-mail: tevivo.corporacion@gmail.com



Bucaramanga, 26 de marzo de 2025

Señores
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
Ciudad

Referencia: PAE BUCARAMANGA

Estimados Señores,

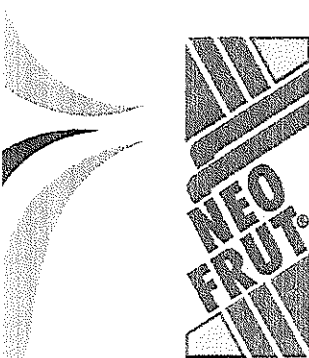
Por medio de la presente les informamos que debido a la baja disponibilidad presentada con la fruta MANDARINA que cumpla con las condiciones de calidad y gramaje requeridas por uds, no se podrá realizar el despacho de la orden enviada, para dar cumplimiento con el pedido contamos con disponibilidad de fruta BANANO para las unidades requeridas para la modalidad de AMPM y la fruta DURAZNO para la orden de compra de ración industrializada.

Ofrecemos disculpas por los inconvenientes que esto pueda ocasionar.

Agradezco su valiosa colaboración.

Atentamente,


LUCY AMPARO NIÑO CARRILLO
CORPORACIÓN TEVIVO
NIT. 900.028.313-7



www.neofrut.com, servicioalcliente@neofrut.com

NEO FRUT S.A.S

NIT. 890.212.249-6

Central de Abastos

Bucaramanga, Colombia.

Bodega 12, Módulo 25,

PBX: (+57) 7 6762740 / 6769027

Bucaramanga, marzo 26 de 2025.

Señores:

UNION TEMPORAL BGA INNOVA

Departamento de Compras

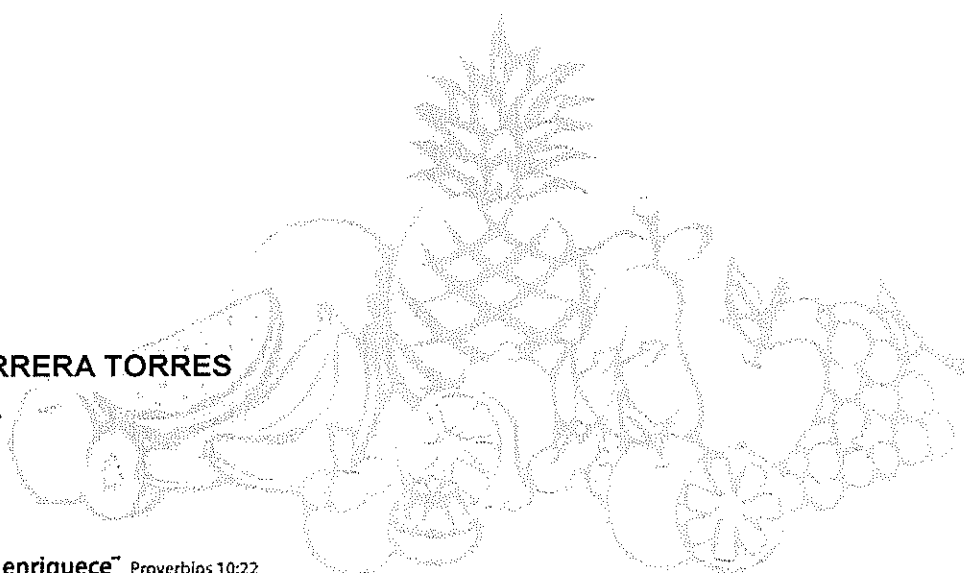
Cordial saludo,

Por medio de la presente les informamos que, debido a disponibilidad de la fruta lulo, no se podrá realizar el despacho del pedido requerido de pulpa de lulo, por ende, solicitamos autorización para enviar otro sabor que tenemos disponible como lo es la naranja y así dar cumplimiento con la entrega en su totalidad.

Agradezco de antemano la atención prestada.

Cordialmente,

LUIS ARMANDO BARRERA TORRES
GERENTE GENERAL



Un Nuevo fruto!

"La bendición de Dios es la que enriquece" Proverbios 10:22

Solicitud autorización de intercambio y novedades semana del 31 marzo a 4 abril

Recibidos



UT BGA INNOVA

Bucaramanga, 27 marzo de 2025 Doctora ALIX CECILIA CHINCHILLA Supervisora de contrato No.277 Alcaldía Bucaramanga Aten: Equipo PAE B...
PAE Bucaramanga
para MARFFA. mi

9:18 a.m. (hace 2 horas)

11:48 a.m. (hace 0 minutos)



Traducir al español



Bucaramanga, 27 de marzo de 2025

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Concepto de aprobación para la modalidad RI Y preparado en sitio

1. INTERCAMBIOS RACIÓN INDUSTRIALIZADA INTERCAMBIO # 3 Menú 14: de MANDARINA por DURAZNO. Teniendo en cuenta la baja disponibilidad de la mandarina. Se recibe carta del proveedor.
- 2 COMPLEMENTO AM/PM INTERCAMBIO # 2 Menú 14: Intercambio MANDARINA por BANANO. Teniendo en cuenta la baja disponibilidad de la mandarina. Se recibe carta del proveedor.
- 3 ALMUERZO INTERCAMBIO # 1 Menú 13: intercambio de JUGO DE LULO por NARANJADA. Se recibe carta del proveedor.

ARRASTRES APROBADOS POR NO ACTIVIDAD ACADEMICA

En la I.E INEM A (no clase 26 marzo), Santander C (no clase 28 marzo) y la Escuela Normal (no clase 28 marzo) por tal motivo, los menús a entregar con el arrastre autorizado en la semana del 31 de marzo al 4 de abril queda de la siguiente manera

MENÚ No. 11. MARTES	MENÚ No. 9. MARTES. MENÚ GUARDADO	MENÚ No. 13. MIÉRCOLES	MENÚ No. 12. JUEVES	MENÚ No. 15. VIERNES
CARNE DE CERDO A LA PLANCHILLA EN SALSA NAPOLEONIANA	PECHUGA ASADA EN CUADROS	TORTILLA DE HUEVO	ESTOFADO DE POLLO	CARNES DE RES EN CUADROS
ARROZ CON FIDEOS	LENTESAS GUISADAS	LENTESAS GUISADAS	MACARRONES EN SALSA	FRÍJoles GUISADOS
PATACONES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	PAPA EN CASQUITOS	AREPA DE MAÍZ CON QUESO
ENSALADA TIERRA	TAJADAS DE MAÍZ CON QUESO	PURE DE PAPA CON QUESO	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
JUGO DE MARACUYA	ENSALADA PICO DE GALLO	ENSALADA TRICOLOR	JUGO DE MORA	LIMONADA
PORCIÓN DE QUESO	JUGO DE PIÑA EN AGUA	NARANJADA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	INCLUIDO EN PORCIÓN DE QUESO CON EL TUBERCULO	INCLUIDO EN EL RPT	AGUA	AGUA

En la I.E INEM SEDE G , cuenta con un menú guardado por no clases durante la del 26 marzo, con el arrastre aprobado los menús a entregar en la semana del 31 de marzo al 4 de abril queda de la siguiente manera

MENÚ No. 8. MENÚ GUARDADO. LUNES	MENÚ No. 12. MARTES	MENÚ No. 13. MIÉRCOLES	MENÚ No. 14. JUEVES	MENÚ No. 15. VIERNES
CARNE DE RES DESAMONCHADA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
ARROZ CON VERDURAS	LENTESAS GUISADAS	LENTESAS GUISADAS	FRÍJoles GUISADOS	FRÍJoles GUISADOS
PURE DE PAPA	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
ENSALADA EN RODAJAS	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MAQUILLO ACARAMELADO	AREPA DE MAÍZ CON QUESO
JUGO DE BANANO CON LECHE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
INCLUIDA EN LA BEBIDA	JUGO DE MORA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
AGUA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

En la I.E Santander sedes A, D y F (cuentan con un menú guardado por no clases del día 28 marzo, se aprueba arrastre y los menús a entregar en la semana del 31 de marzo al 4 de abril queda de la siguiente manera

MENÚ No. 10. LUNES. MENÚ GUARDADO	MENÚ No. 12. MARTES	MENÚ No. 13. MIÉRCOLES	MENÚ No. 14. JUEVES	MENÚ No. 15. VIERNES
CARNE DE CERDO A LA PLANCHILLA	ESTOFADO DE POLLO	TORTILLA DE HUEVO	PECHUGA GRATINADA	CARNES DE RES EN CUADROS
ARROZ CON FIDEOS	LENTESAS GUISADAS	LENTESAS GUISADAS	FRÍJoles GUISADOS	FRÍJoles GUISADOS
PAPA A LA FRANCESA	MACARRONES EN SALSA	ARROZ BLANCO	ARROZ AL PIMENTON	ARROZ BLANCO
ENSALADA MIXTA (DE POLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)	PAPA EN CASQUITOS	PURE DE PAPA CON QUESO	MAQUILLO ACARAMELADO	AREPA DE MAÍZ CON QUESO
JUGO DE GUAYABA CON LECHE	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA TRICOLOR	PIQUE (CEBOLLA - TOMATE)	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
INCLUIDA EN LA BEBIDA	JUGO DE MORA	NARANJADA	JUGO DE MANGO CON LECHE	LIMONADA
AGUA	INCLUIDO EN EL CEREAL	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LA AREPA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó: Maríffa Edith Rodríguez Sarmiento



Bucaramanga, 2 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.277
Alcaldía Bucaramanga
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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

Asunto: Solicitud autorización de intercambio y novedades semana del 7 a 11 abril

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos solicitar autorización de intercambio y reporte de novedades para la ejecución de la semana del 7 a 11 abril del año en curso en las diferentes modalidades de atención así:

1. INTERCAMBIOS

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

INTERCAMBIO # 4

Menú 18: Se solicita intercambio de MANDARINA/CIRUELA por PERA/CIRUELA. Teniendo en cuenta la baja disponibilidad de la mandarina. Se adjunta carta del proveedor.

COMPLEMENTO AM/PM

INTERCAMBIO # 3

Menú 18: Se solicita intercambio de JUGO DE TOMATE DE ARBOL CON LECHE por JUGO DE MANGO CON LECHE. Teniendo en cuenta la baja disponibilidad. Se adjunta carta del proveedor.

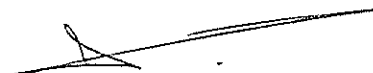
INTERCAMBIO # 4

Menú 19: Se solicita intercambio de JUGO DE GUAYABA CON LECHE por JUGO DE CURUBA CON LECHE. Teniendo en cuenta la baja disponibilidad. Se adjunta carta del proveedor

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención

Atentamente;



SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL

UT BGA INNOVA

Proyecto: Adriana Galeano
Nutricionista. Coordinadora General.

CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO
CORPORACION TEVIVO - NIT: 900.028.313-7
Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
Vereda Campo Tigre Kilómetro 80, Municipio de Sabana de Torres
E-mail: tevivo.corporacion@gmail.com



Bucaramanga, 02 de abril de 2025

Señores
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
Ciudad

Referencia: PAE BUCARAMANGA

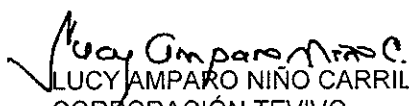
Estimados Señores,

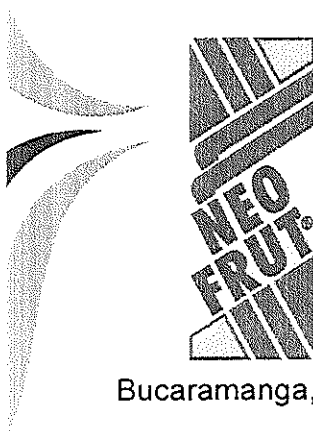
Por medio de la presente les informamos que debido a la baja disponibilidad presentada con la fruta MANDARINA que cumpla con las condiciones de calidad y gramaje requeridas por uds, no se podrá realizar el despacho de la orden enviada, para dar cumplimiento con el pedido contamos con disponibilidad de fruta PERA para las unidades requeridas para la orden de compra de ración industrializada.

Ofrecemos disculpas por los inconvenientes que esto pueda ocasionar.

Agradezco su valiosa colaboración.

Atentamente,


LUCY AMPARO NIÑO CARRILLO
CORPORACIÓN TEVIVO
NIT. 900.028.313-7



www.neofrut.com, servicioalcliente@neofrut.com

NEO FRUT S.A.S

NIT. 890.212.249-6

Central de Abastos

Bucaramanga, Colombia.

Bodega 12, Módulo 25,

PBX: (+57) 7 6762740 / 6769027

Bucaramanga, abril 02 de 2025.

Señores:

UNION TEMPORAL BGA INNOVA

Departamento de Compras

Cordial saludo,

Por medio de la presente les informamos que, debido a disponibilidad de la fruta tomate de árbol y guayaba, no se podrá realizar el despacho del pedido requerido de pulpas solicitadas, por ende, solicitamos autorización para enviar otro sabor que tenemos disponible como lo es la mango y curuba y así dar cumplimiento con la entrega en su totalidad.

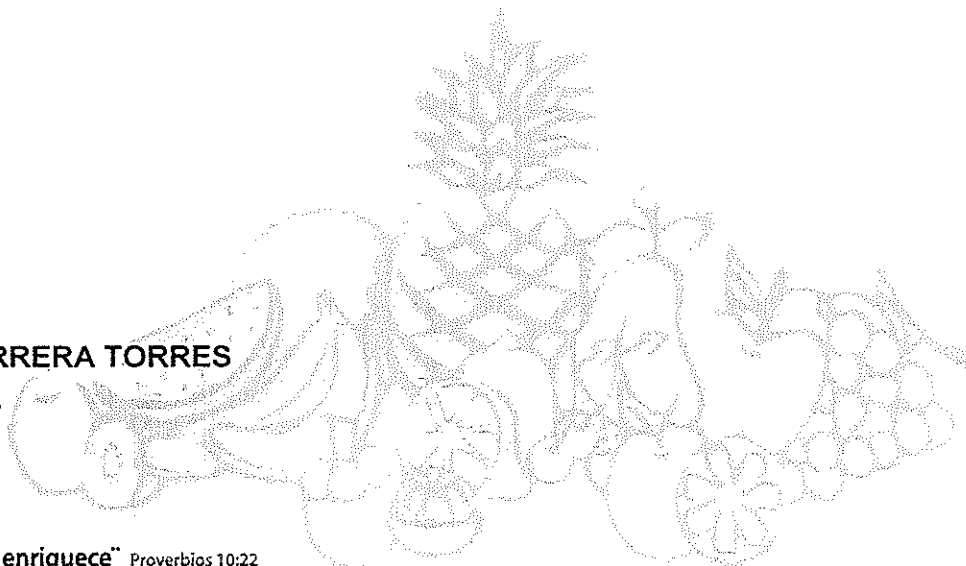
Agradezco de antemano la atención prestada.

Cordialmente,

LUIS ARMANDO BARRERA TORRES
GERENTE GENERAL

Un Nuevo fruto!

"La bendición de Dios es la que enriquece" Proverbios 10:22



Solicitud autorización de intercambio y novedades semana 7 a 11 abril

Recibidos



UT BGA INNOVA
Bucaramanga, 2 abril de 2025 Doctora ALIX CECILIA CHINCHILLA Supervisora de contrato No.277 Alcaldía Bucaramanga Aten: Equipo PAE Buca
PAE Bucaramanga
para MARFFA, mi

2 abr, 2025, 9:46 p.m. (hace 19 horas)

4:45 p.m. (hace 21 minutos)

Traducir al español

Bucaramanga, 3 de abril de 2025

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Respuesta a solicitud autorización de Intercambio y novedades de la semana del 7 a 11 abril 2024 para la semana 12 de ejecución.

Complemento Industrializado:

Se da **aprobación al intercambio** mandarina / ciruela por pera/ciruela, para aplicar en **el menú número 18**. El intercambio es solicitado por la baja disponibilidad de la fruta mandarina, se recibe carta del proveedor "corporación territorio vivo" con fecha 2 de abril.

Intercambio número 4 del complemento RI.

El menú queda de la siguiente manera:

COMPLEMENTO RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
COMPONENTES	LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No.19	NO CLASES
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA UAT (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA	LECHE UAT (UHT)	
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE MAIZ	MANTECADA	GALLETA RIZADA BLANCA	ROSCON CON AREQUIPE	
FRUTA		MANZANA COMÚN	PERA / CIRUELA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE DE COCO (COCADA)				

Intercambio número 3 Complemento jornada de la mañana / jornada de la tarde

Se da **aprobación al intercambio** jugo de tomate de árbol con leche por jugo de mango con leche, para aplicar en **el menú número 18**. Y en **el menú 19** se da aprobación del intercambio jugo de guayaba con leche por jugo de curaba con leche. El intercambio es solicitado por la baja disponibilidad de la fruta guayaba, se recibe carta del proveedor "Neofrut" con fecha 2 de abril.

COMPLEMENTO JORNADA DE LA MAÑANA / JORNADA TARDE					
COMPONENTES	LUNES 7	MARTES 8	MIÉRCOLES 9	JUEVES 10	VIERNES 11
	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	NO CLASES
Bebida con leche	AVENA CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE Y CANELA	JUGO DE MANGO CON LECHE	JUGO DE CURUBA CON LECHE	
Alimento proteico	OMELETTE DE HUEVO				
Cereal acompañante	AREPA DE MAIZ	ROLLITO DE QUESO CON AREQUIPE	DEDITOS DE HARINA CON QUESO	DEDITO DE HARINA DE TRIGO CON QUESO	
Fruta	-	MANZANA		DURANO	
Agua	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ml PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	

Atentamente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Marfa Edith Rodríguez Sarmiento

Solicitud autorización de intercambio y novedades semana 7 a 11 abril

Intercambios-Novedades-Arrastres



UT BGA INNOVA

Bucaramanga, 2 abril de 2025 Doctora ALIX CECILIA CHINCHILLA Supervisora de contrato No.277 Alcaldía Bucaramanga Aten: Equipo PAE Buca...

PAE Bucaramanga

Bucaramanga, 3 de abril de 2025 Respuesta a solicitud autorización de intercambio y novedades de la semana del 7 a 11 abril 2024 para la seman...

PAE Bucaramanga

para mi, MARFFA

mié, 2 abr, 9:46 p.m. (hace 6 días)

jue, 3 abr, 4:45 p.m. (hace 5 días)

sáb, 5 abr, 1:01 p.m. (hace 3 días)



Traducir al español

Bucaramanga, 4 de abril de 2025

SERGIO ENRIQUE DELGADO

REPRESENTANTE LEGAL

UT BGA INNOVA

Buenas tardes, dando claridad y corrección al correo que lo antecede en el intercambio aprobado para el **complemento industrializado** en el menú 18 queda conformado de la siguiente manera: AVENA UAT -(UHT), GALLETA RISADA BLANCA, Y PERA/ CIRUELA.

En el **complemento jornada de la mañana / Jornada de la tarde**, los menús quedan conformados de la siguiente manera:
El menú 18 queda jugo de mango con leche, porción de queso y deditos de harina de maíz
El menú 19: jugo de curuba en leche, tortilla de harina de trigo con queso y durazno.

Atentamente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyecto: Marífa Edith Rodríguez Sarmiento

Solicitud autorización cambio de preparación menú almuerzo por maduración

Intercambios-Novedades-Armazones



UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
para PAE
Bucaramanga, 08 de abril de 2025

mar. 6 abr. 3:56 p.m.



Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.277
Alcaldía Bucaramanga
Attn: Equipo PAE Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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

Asunto: Solicitud autorización cambio de preparación menú almuerzo por maduración

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos solicitar autorización de cambio de preparación de TAJADAS DE MADURO por MONEDITAS DE PLÁTANO en las sedes educativas NORMAL SUPERIOR Y GORETTI SEDE A debido a que el plátano no se encuentra en esta de maduración óptimo para la preparación en tajadas de maduro frito por lo tanto se solicita cambio a moneditas de plátano.

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA
Proyecto: Admón. Colegio
Nutricionista, Coordinadora General.



PAE Bucaramanga
para MARFFA, ml

mar. 6 abr. 5:06 p.m.



Traducir al español

X

Bucaramanga 8 de abril 2025

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Dando respuesta a solicitud del cambio de preparación tajadas de maduro por moneditas de plátano del complemento almuerzo, en las sedes educativas NORMAL SUPERIOR Y GORETTI SEDE A. La solicitud la justificó el operador UT BGA INNOVA, debido a que el estado de maduración del plátano (verde) no es el indicado para elaborar las tajadas de plátano.

Concepto :

Los ingredientes que hacen parte de la preparación moneditas de plátano, son los mismo para las tajadas de plátano, por tal motivo no hay alteración en el aporte nutricional y se da **aprobación** del cambio de preparación: Tajadas de maduro por moneditas de plátano en el menú número 18 del complemento almuerzo, para las I.E Normal Superior y Goretti Sede A.

Cordialmente

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



Proyecto ND marffa Edith Rodríguez Sarmiento

De: PAE Bucaramanga <paebucaramanga@educacion.gov.co>
Enviado: martes, 8 de abril de 2025 15:58
Para: MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: Solicitud autorización cambio de preparación menú almuerzo por maduración

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

Buenas tardes Marffa,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

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



Bucaramanga, 11 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.277
Alcaldía Bucaramanga
Aten: Equipo PAE Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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

Asunto: Solicitud autorización de intercambio y novedades semana del 21 a 25 abril

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos solicitar autorización de intercambio y reporte de novedades para la ejecución de la semana del 21 a 25 abril del año en curso en las diferentes modalidades de atención así:

1. INTERCAMBIOS

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

INTERCAMBIO # 1

Menú 4: Se solicita intercambio de MANDARINA por DURAZNO. Teniendo en cuenta la novedad reportada por parte del proveedor. Se adjunta carta del proveedor.

RACIÓN AMPM

INTERCAMBIO # 1

Menú 4: Se solicita intercambio de MANDARINA por DURAZNO. Teniendo en cuenta la novedad reportada por parte del proveedor. Se adjunta carta del proveedor.

RACIÓN ALMUERZO

INTERCAMBIO # 1

Menú 4: Se solicita intercambio de ESPINACA por HABICHUELA. Teniendo en cuenta la novedad reportada por parte del proveedor. Se adjunta carta del proveedor.

2. NOVEDADES

2.1. RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

- Teniendo en cuenta el receso escolar por semana santa y la logística de compra de alimentos y la necesidad de contar con productos con fechas más largas de vida útil; se solicita arrastre de productos para la semana de ejecución, quedando los menús de la siguiente manera:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1. LUNES	MENÚ No. 2. MARTES	MENÚ No. 3. MIERCOLES	MENÚ No. 4. JUEVES	MENÚ No. 5. VIERNES
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCA Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Para la sede educativa BOSCONIA SEDE D:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1. LUNES	MENÚ No. 2. MARTES	MENÚ No. 3. MIERCOLES	MENÚ No. 4. JUEVES	MENÚ No. 5. VIERNES
LACTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GRANOLA CON COCA Y PASAS	GALLETA ALFAJOR	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA	MANDARINA	PERA	MANZANA		
AZÚCARES Y DULCES		-		DULCE CON LECHE	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

2.2. MODALIDAD DE AMPM:

- Teniendo en cuenta el receso escolar por semana santa y la logistica de compra de alimentos y la necesidad de garantizar las entregas oportunas de los alimentos en las sedes educativas, así como facilitar la preparación de los mismo para el primer día posterior al receso escolar; se solicita arrastre de menús para la semana de ejecución, quedando los menús de la siguiente manera:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 3. LUNES	MENÚ No. 2. MARTES	MENÚ No. 1. MIERCOLES	MENÚ No. 4. JUEVES	MENÚ No. 5. VIERNES
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUIISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	PERA	-	DURAZNO	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Para la sede educativa SANTA MARÍA GORETTI A:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 3. LUNES	MENÚ No. 2. MARTES	MENÚ No. 1. MIERCOLES	MENÚ No. 4. JUEVES	MENÚ No. 5. VIERNES
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO CON LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA CON LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE HUEVO PERICO		AREPA RELLENA DE CARNE DE CERDO		AREPA RELLENA DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	INCLUIDO EN EL SANDWICH	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	INCLUIDO EN LA AREPA	AREPA DE TRIGO CON QUESO	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA		PERA		DURAZNO	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

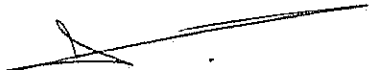
2.3. MODALIDAD DE ALMUERZO

- Teniendo en cuenta el receso escolar por semana santa y la logistica de compra de alimentos y la necesidad de garantizar las entregas oportunas de los alimentos en las sedes educativas, así como facilitar la preparación de los mismo para el primer día posterior al receso escolar; se solicita arrastre de menús para la semana de ejecución, quedando los menús de la siguiente manera:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 5. LUNES	MENÚ No. 1. MARTES	MENÚ No. 2. MIERCOLES	MENÚ No. 3. JUEVES	MENÚ No. 4. VIERNES
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA	POLLO SUDADO CON PAPA
	LENTEJAS GUISADAS			FRIJOLES GUISADOS	
CEREALES	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CON HABICHUELA	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA
BEBIDA	JUGO DE MARACUYA	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCION DE QUESO CON EL MADURO	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA
Proyecta: Adriana Galeano
Nutricionista. Coordinadora General.

28432

CORPORACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO
CORPORACION TEVIVO - NIT. 900.028.313-7
Carretera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (507) 6980407, Bucaramanga
Vereda Campo Tigre Kilómetro 80, Municipio de Sabana de Torres
E-mail: tevivo.corporacion@gmail.com



Bucaramanga, 11 de abril de 2025

Señores
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
Ciudad

Referencia: PAE BUCARAMANGA

Estimados Señores,

Por medio de la presente les informamos que debido a la baja disponibilidad presentada con la fruta MANDARINA que cumpla con las condiciones de calidad y gramaje requeridas por uds, no se podrá realizar el despacho de la orden enviada, para dar cumplimiento con el pedido contamos con disponibilidad de fruta DURAZNO para las unidades requeridas.

Para la solicitud realizada de ESPINACA confirmamos que no es posible su entrega, contamos con la disposición de HABICHUELA en su reemplazo.

Ofrecemos disculpas por los inconvenientes que esto pueda ocasionar.

Agradezco su valiosa colaboración.

Atentamente,


LUCY AMPARO NIÑO CARRILLO
CORPORACIÓN TEVIVO
NIT. 900.028.313-7

Solicitud autorización de intercambio y novedades semana 21 a 25 abril



UT BGA INNOVA
Bucaramanga, 11 abril de 2025 Doctora ALIX CECILIA CHINCHILLA Supervisora de contrato No.277 Alcaldía Bucaramanga Attn: Equipo PAE Buc.
PAE Bucaramanga
para MARFFA, mlf

11 abr 2025, 9:16 a.m. (hace 3 días)
3:05 p.m. (hace 8 minutos)

Traducir al español

Bucaramanga, 14 de abril de 2025

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA.

Atendiendo solicitud del operador UT BGA INNOVA, se da respuesta a los intercambios y novedades en las diferentes modalidades de atención del PAE en la semana correspondiente del 21 al 25 de abril 2025.

Concepto:

Modalidad preparada en sitio del complemento almuerzo:

Se autoriza el intercambio de espinaca por habichuela en la preparación del arroz verde del menú número 1. Se recibe carta del proveedor "corporación territorio vivo" con fecha del 11 de abril en la manifiesta la imposibilidad de la entrega de verdura - espinaca.

Modalidad preparada en sitio del complemento Jornada mañana/ Jornada tarde: Se autoriza el intercambio mandarina por durazno en el menú número 4. se recibe carta del proveedor "corporación territorio vivo" con fecha del 11 de abril en la manifiesta la baja disponibilidad de la fruta mandarina que cumplan con las condiciones de calidad y gramaje requeridas por el programa.

Modalidad Ración industrializada: Se autoriza el Intercambio mandarina por durazno en el menú número 4, teniendo en cuenta notificación reportada por el proveedor.

EN LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA: Debido al receso escolar por semana santa, logística de compras y la necesidad de contar con productos con fechas más largas de vida útil; se autoriza arrastre que aseguran la calidad de los productos a entregar.

El menú queda de la siguiente manera:

MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
SEMANA 13 DE EJECUCIÓN					
COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
LACTEOS	AVENA UAT-UHT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT-(UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DREIVADO DEL CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	BANANO	DURAZNO	
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

I.E. BOSCOMIA SEDE D- MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
SEMANA 13 DE EJECUCIÓN					
COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
LACTEOS	AVENA UAT-UHT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT-(UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA	LECHE UAT (UHT)
DREIVADO DEL CEREAL	ROSQUITAS	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA ALFAJOR	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA		PERA	MANZANA	DULCE CON LECHE	
AZUCARES Y DULCES	MANDARINA				BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

EN LA MODALIDAD RPS -JM/JT: Debido al receso escolar por semana santa, logística de compras y la necesidad de contar con productos con fechas más largas de vida útil; se autoriza arrastre que aseguran la calidad de los productos a entregar.

El menú queda de la siguiente manera:

MENUS DE LA SEMANA DE PASCUA: PARA EL COMPLEMENTO JM/JT:

MODALIDAD RPS -COMPLEMENTO JM/JT					
SEMANA No. 13 DE EJECUCIÓN					
COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ No. 3	MENÚ No. 2	MENÚ No. 1	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUIISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	CROQUETAS DE		AREPA DE HARINA DE MAIZ		AREPA DE

	PLATANO MADURO				HARINA DE MAIZ
FRUTA		PERA		DURAZNO	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Intercambio aprobado en el menú número 4: mandarina por durazno

SANTA MARIA GORETTI					
MODALIDAD RPS -COMPLEMENTO JM/JT					
SEMANA No. 13 DE EJECUCION					
COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ No. 3	MENÚ No. 2	MENÚ No. 1	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	SANDWICH DE HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	AREPA RELLENA DE CARNE DE CERDO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	AREPA RELLENA DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	INCLUIDO EN EL SANDWICH		INCLUIDO EN LA AREPA		INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA		PERA		DURAZNO	
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Intercambio aprobado en el menú número 4: mandarina por durazno

EN LA MODALDAD RPS- COMPLEMENTO ALMUERZO: Debido al receso escolar por semana santa, logística de compras y la necesidad de contar con productos con fechas más largas de vida útil; se autoriza arrastre que aseguran la calidad de los productos a entregar.

El menú queda de la siguiente manera:
MENUS DE LA SEMANA DE PASCUA: PARA EL COMPLEMENTO ALMUERZO

MODALIDAD RPS COMPLEMENTO ALMUERZO					
SEMANA 13 DE EJECUCIÓN					
	LUNES 21	MARTES 22	MIERCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
COMPONENTES	MENÚ No. 5	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4
ALIMENTO PROTEICO	HUEVO PERICO LENTEJAS GUISADAS	CARNE DE CERDO GUISADA	PECHUGA EN JULIANA SALTEADA	CARNE DE RES A LA PLANCHA FRIJOLES GUISADOS	POLLO SUDADO CON PAPA
CEREALES	ARROZ AL PIMENTÓN	ARROZ CON HABICHUELA	PASTA EN SALSA ROJA CON QUESO	ARROZ CON ZANAHORIA	ARROZ BLANCO
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	AREPA DE MAIZ	MONEDITAS DE PLATANO	PAPA CRIOLLA AL VAPOR	MADURO ACARAMELADO CON QUESO	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	TOMATE EN RODAJAS	ENSALADA CON PIÑA	ENSALADA DE PEPINO-CEBOLLA, REPOLLO Y TOMATE	ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	ENSALADA CON REMOLACHA
BEBIDA	JUGO DE MARACUYÁ	JUGO DE MORA CON LECHE	JUGO DE MANGO	NARANJADA	JUGO DE BANANO CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL RPT	INCLUIDA EN LA BEBIDA	INCLUIDO EN LAS PASTAS	PORCIÓN DE QUESO CON EL MADURO	INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA

Se da aprobación al intercambio de la espinaca por habichuela para el menú número 1

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Maríffa Edith Rodríguez Sarmiento



De: PAE Bucaramanga <paebucaramanga@educ.gov.co>
Enviado: lunes, 14 de abril de 2025 8:00
Para: MARÍFFA EDITH RODRÍGUEZ SARMIENTO <marodriguez@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: Solicitud autorización de intercambio y novedades semana 21 a 25 abril

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

Buenos días Maríffa,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

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

Bucaramanga, 11 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.277
Alcaldía Bucaramanga
Aten: Equipo PAE Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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

Asunto: Solicitud intercambios RACIÓN INDUSTRIALIZADA semana del 21 a 25 abril

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos solicitar autorización de intercambio para la modalidad de ración industrializada para la ejecución de la semana del 21 a 25 abril del año en curso así:

1. INTERCAMBIOS

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

INTERCAMBIO # 1

Menú 2: Se solicita intercambio de PERA por MANZANA.

INTERCAMBIO # 2

Menú 3: Se solicita intercambio de BANANO por CIRUELA/BANANO.

INTERCAMBIO # 3

Menú 4: Se solicita intercambio de MANDARINA por DURAZNO.

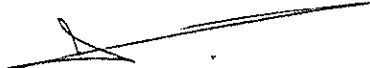
Se adjunta carta del proveedor donde explica la situación de novedad por temporada de semana santa para cumplir con el gramaje y la calidad requeridas para el programa de alimentación escolar.

Así las cosas, la minuta quedaría de la siguiente manera:

SEMANA No. 1					
COMPONENTES	MENÚ No. 1. LUNES	MENÚ No. 2. MARTES	MENÚ No. 3. MIERCOLES	MENÚ No. 4. JUEVES	MENÚ No. 5. VIERNES
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCA Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		MANZANA	CIRUELA / BANANO	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE	-			BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Atentamente;


SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA
Proyecto: Adriana Galeano
Nutricionista. Coordinadora General.

CORPORACION DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO
CORPORACION TEVIVO - NIT. 900.028.313-7
Carrera 31 No. 51-74 Oficina 504 Edificio Torre Mardel / Tel. (607) 6960407, Bucaramanga
Vereda Campo Tigre Kilómetro 80, Municipio de Sabana de Torres
E-mail: tevivo.corporacion@gmail.com



Bucaramanga, 21 de abril de 2025

Señores
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
Ciudad

Referencia: PAE BUCARAMANGA

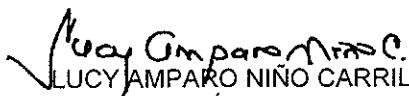
Estimados Señores,

Por medio de la presente les informamos que, debido a la baja disponibilidad presentada con las frutas PERA, BANANO Y MANDARINA que cumpla con las condiciones de calidad y gramaje requeridas por uds, no se podrá realizar el despacho de la orden enviada, para dar cumplimiento con el pedido contamos con disponibilidad de fruta MANZANA, CIRUELA Y DURAZNO, respectivamente para las unidades requeridas en las condiciones solicitadas.

Ofrecemos disculpas por los inconvenientes que esto pueda ocasionar.

Agradezco su valiosa colaboración.

Atentamente,


LUCY AMPARO NIÑO CARRILLO
CORPORACIÓN TEVIVO
NIT. 900.028.313-7

28437

Solicitud intercambios RACIÓN INDUSTRIALIZADA semana del 21 a 25 abril

Recibidos



UT BGA INNOVA

Bucaramanga, 11 abril de 2025 Doctora ALIX CECILIA CHINCHILLA Supervisora de contrato No.277 Alcaldía Bucaramanga Aten: Equipo PAE Buc...

PAE Bucaramanga

para MARFFA, mi

11:46 a.m. (hace 4 horas)

4:16 p.m. (hace 0 minutos)



Traducir al español



Bucaramanga 21 de abril 2025

SERGIO ENRIQUE DELGADO

REPRESENTANTE LEGAL

UT BGA INNOVA

Dando respuesta a solicitud enviada el día 21 de abril por parte del operador UT BGA INNOVA, solicitando intercambios para el complemento ración industrializada, el operador envía como soporte a la solicitud carta del proveedor Corporación de territorio vivo con fecha 21 de abril donde manifiesta, baja disponibilidad de las frutas PERA, BANANO Y MANDARINA y dando a conocer las frutas disponibles en cantidad y calidad: MANZANA, CIRUELA Y DURAZNO

Concepto:

Se da aprobación a los siguientes intercambios

- En la ración industrializada en el menú número 2 del producto **pera por manzana** (Intercambio número 1)
- En la ración industrializada Intercambio en el menú número 3, del producto **banano por ciruela / banano** (Intercambio número 2)
- En la ración industrializada Intercambio en el menú numero 4, del producto **mandarina por durazno** (Intercambio número 3)

MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA					
SEMANA 13 DE EJECUCIÓN					
COMPONENTES	LUNES 21	MARTES 22	MIÉRCOLES 23	JUEVES 24	VIERNES 25
	MENÚ 1	MENÚ 2	MENÚ 3	MENÚ 4	MENÚ 5
LACTEOS	AVENA UAT-UHT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	AVENA UAT-(UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DREIVADO DEL CEREAL	ROSQUITAS	GALLETA CUCA	GALLETA ALFAJOR	GRANOLA CON COCO Y PASAS	GALLETA COMBINADA
FRUTA		MANZANA	CIRUELA/BANANO	DURAZNO	
AZUCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE				BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó: ND Marffa Edith Rodríguez Sarmiento



Bucaramanga, 23 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.277
Alcaldía Bucaramanga
Aten: Equipo PAE Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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

Asunto: Solicitud autorización de cambio de preparación 24 abril

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos solicitar autorización de cambio de preparación en la modalidad de almuerzo para el día 24 abril correspondiente al menú 3. Lo anterior debido a que el tubérculo plátano no se maduró lo suficiente para garantizar su preparación, requiriendo así realizar cambio de preparación por moneditas de plátano para todas las sedes educativas excepto la sede B del Aurelio Martínez Mutis.

Se adjunta a la presente solicitud registro fotográfico del plátano:





Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Adriana Galeano
Nutricionista. Coordinadora General.

Solicitud autorización de cambio de preparación 24 abril Recibido



UT BGA INNOVA

Bucaramanga, 23 abril de 2025 Doctora ALIX CECILIA CHINCHILLA Supervisora de contrato No.277 Alcaldía Bucaramanga Aten: Equipo PAE Buc
PAE Bucaramanga
para MARFFA, mi 

 3:49 p.m. (hace 1 hora)

5:26 p.m. (hace 0 minutos)   

 Traducir al español 

Bucaramanga 23 de abril 2025

SERGIO ENRIQUE DELGADO

Representante Legal
UT BGA INNOVA

Dando respuesta a oficio con fecha del 23 de abril 2025 del operador UT BGA INNOVA, en la que se solicita autorización en el cambio de la preparación del componente tubérculo raíces y plátanos del menú número 3 del complemento preparado en sitio- almuerzo, maduro caramelizado con queso por moneditas de plátano, debido a que el plátano no se maduró, el operador adjunta registro fotográfico del plátano en estado de maduración verde.

Concepto:

Se autoriza el cambio de preparación, maduro acaramelado con queso por moneditas de plátano, en el menú número 3 de la modalidad preparado en sitio –complemento almuerzo, debido a que el punto de maduración del plátano, no permite cumplir con las características organolépticas de la preparación. El ingrediente queso se entregará en porción.

La modificación de la preparación se aplicará el día 24 de abril en todos los colegios excepto en la sede B de la I.E Aurelio Martínez Mutis.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: ND Marffa Edith Rodríguez Sarmiento

Solicitud autorización de intercambio y novedades semana 28 abril a 2 mayo

PAC Bucaramanga <pac@bucaramanga.edu.co>
Para: UT DGA INNOVA <utdgainnova@gmail.com>
CC: MARFIA EDITH RODRIGUEZ GARMIENTO <marodriguez@bucaramanga.gov.co>

24 de abril de 2025, 8:35 a.m.

Bucaramanga, 24 de abril 2025

SERGIO ENRIQUE DELGADO
Representante Legal
UT DGA INNOVA.

Emite respuesta a solicitud enviada por el operador UT DGA INNOVA el día 23 de abril, solicitando aprobación de intercambios y arrastras para las modalidades RPS Y RI, a aplicar en la semana 14 de ejecución, correspondiente a la fecha del 28 de abril al 2 de mayo 2025.

CONCEPTO

MODALIDADES PREPARADO EN SITIO:

Complemento JM/JT: Se da aprobación al intercambio carne de res por carne de cerdo en el menú número 6 del complemento JM/JT, para justificar la solicitud, se recibió carta del proveedor la carnicería Butcher Shop S.A.S de fecha 21 de abril 2025, en la que manifiesta no contar con el inventario con la carne de res requenza y ofrecen la carne de cerdo. De igual forma el 30 de abril se tiene programado la entrega del menú especial.

Teniendo en cuenta las observaciones anteriores, los menús de la semana quedan de la siguiente manera:

COMPLEMENTO JM/JT					
SEMANA No. 2 DEL CICLO					
	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ ESPECIAL	FESTIVO	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE MARACUYA EN AGUA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	CARNE CERDO EN JULIANAS	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	HAMBURGUESA CON CARNE		PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO		PAPA FRANCESA		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA			
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

I.E SANTA MARIA GORETTI

COMPLEMENTO JM/JT-I.E SANTA - MARIA GORETTI					
SEMANA No. 2 DEL CICLO					
	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ ESPECIAL	FESTIVO	MENÚ No. 10
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE MARACUYA EN AGUA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEICO	AREPA RELLENA CON CARNE DE CERDO DESMECHADA	PALITOS DE HARINA DE MAIZ CON QUESO	HAMBURGUESA CON CARNE		EMPANADA DE HARINA DE MAIZ CON POLLO Y ARROZ
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO		PAPA FRANCESA		INCLUIDO EN LA EMPANADA
FRUTA		MANZANA			
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Complemento Almuerzo: Se da aprobación al intercambio pulpa de maracuyá por pulpa de naranja en el menú número 7, la solicitud se realiza para que el jugo programado en el menú especial, no quede repetido en la misma semana. De igual forma el 30 de abril se tiene programado la entrega del menú especial.

Teniendo en cuenta las observaciones anteriores, los menús de la semana quedan de la siguiente manera:

COMPLEMENTO ALMUERZO					
SEMANA No. 2 DEL CICLO					
	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	JUEVES 1	Viernes 2
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ ESPECIAL	FESTIVO	MENÚ No. 10
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	HUEVO EN PERICO	HAMBURGUESA CON CARNE		CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO			ARROZ CON FIDEOS
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PAPA FRANCESA		PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MIX DE FRUTAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA		INCLUIDA EN LA BEBIDA
AGUA	AUA	AGUA	AGUA		AGUA

Por solicitud de la señora rectora de la I.E Santander de las Sedes A, C, D Y F, se autoriza arrastre del menú especial para el día 2 de mayo.

Para estas aulas los menús de la semana quedan de la siguiente manera

COMPLEMENTO ALMUERZO- I.E SANTANDER DE LAS SEDES A, C, D Y F					
SEMANA No. 2 DEL CICLO					
	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
COMPONENTES	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 10	Festivo	MENÚ ESPECIAL
ALIMENTO PROTEICO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	HUEVO EN PERICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA		HAMBURGUESA CON CARNE
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS		
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PAPA A LA FRANCESA		PAPA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	MIX DE FRUTAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)		INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	NARANJADA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE		JUGO DE MARACUYA EN AGUA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDA EN LA BEBIDA		INCLUIDA EN LA HAMBURGUESA
AGUA	AUA	AGUA	AGUA		AGUA

I.E BOSCONIA SEDE A, B, C, E, F Y G Se autoriza arrastre del menú número 4 para entregar el día Lunes 28 de abril, menú guardado por no darse el día 25 de abril y teniendo en cuenta entrega del menú especial el día 30 de abril.

Los menús a entregar quedan de la siguiente manera:

COMPLEMENTO ALMUERZO-BOSCONIA SEDE A - B - C- E- F Y G					
SEMANA No. 2 DEL CICLO					
	Lunes 28	Martes 29	Miércoles 30	Jueves 1	Viernes 2
COMPONENTES	MENÚ No. 4	MENÚ No. 7	MENÚ ESPECIAL	Festivo	NO CLASE
ALIMENTO PROTEICO	POLLO GUISADO CON PAPA	HUEVO EN PERICO	HAMBURGUESA CON CARNE		

CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	
TUBERCULO-RAIZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	INCLUIDO EN EL POLO SUDADO	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PAPA FRANCESA
ENSALADA O VERDURA CALIENTE	ENSALADA CON REMOLACHA	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	INCLUIDO EN HAMBURGUESA
BEBIDA	JUGO DE BANANO EN LECHE	NARANJADA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS	INCLUIDO EN LA BEBIDA		INCLUIDA EN LA HAMBURGUESA
AGUA	AUA	AGUA	AGUA

MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

Por cambios en la realizados en los panificados para entregar en la semana de pascua, se autoriza la entrega de la torta sabor a naranja en el menú 7 y el miércoles 30 de abril el menú especial, de esta forma el menú queda de la siguiente manera.

COMPLEMENTO RI SEMANA No. 2					
COMPONENTES	LUNES 28 MENÚ No. 6	MARTES 29 MENÚ No. 7	MIÉRCOLES 30 MENÚ ESPECIAL	JUEVES 1	VIERNES 2
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	KUMIS	FESTIVO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	TORTA CON SABOR A NARANJA	PASTEL GLORIA DE AREQUIPE		GALLETA ARCOIRIS
FRUTA		MANZANA COMÚN	BANANO		
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE				MANI CON PASAS

BOSCONIA SEDE D: Teniendo en cuenta los arrastros de panificados realizados para entregar en la semana de pascua, la entrega del menú especial el día 30 de abril y el 25 de abril no actividad académica (menú guardado).

Se aprueba el arrastro del menú número 5 para entregarlo al día lunes 28 de abril

Los menús entregados quedan de la siguiente manera:

COMPLEMENTO RI - BOSCONIA SEDE D SEMANA No. 2					
COMPONENTES	LUNES 28 MENÚ No. 5- MENÚ GUARDADO	MARTES 29 MENÚ No. 7	MIÉRCOLES 30 MENÚ ESPECIAL	JUEVES 1	VIERNES 2
LÁCTEOS	LECHE UAT - (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA UAT- UHT	KUMIS	FESTIVO	NO CLASES
DERIVADO DE CEREAL	GALLETA COMBIANDA	TORTA CON SABOR A NARANJA	PASTEL GLORIA DE AREQUIPE		
FRUTA		MANDARINA	MANZANA		
AZÚCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANDAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)				

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Protección de Datos: María Edith Rodríguez Salazar



De: PAE Bucaramanga <paeb@bucaramanga.edu.co>

Envío: miércoles, 23 de abril de 2025 20:36

Para: MARFA EDITH RODRIGUEZ SALAZAR <merodriguez@bucaramanga.gov.co>

Asunto: Fwd: Solicitud autorización de intercambio y novedades semana 28 abril a 2 mayo

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO: Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, según enlaces descargados o reproducir, este correo, hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que lo reporte de inmediato al correo: medrodriguez@bucaramanga.gov.co (Trámites de identificación y autenticación de esta dirección).

Buenas noches Marfa,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

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



Forwarded message

De: UT BGA INNOVA <utg@bucaramanga.gov.co>

Envío: mié, 23 abr 2025 a las 6:44 p.m.

Subject: Solicitud autorización de intercambio y novedades semana 28 abril a 2 mayo

To: PAE Bucaramanga <paeb@bucaramanga.edu.co>

Bucaramanga, 23 abril de 2025

Docente

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de contrato No.277

Alcaldía Bucaramanga

Attn: Equipo PAE Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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: Solicitud autorización de intercambio y novedades semana del 28 abril a 2 mayo

Cordial saludo,

Por medio de la presente nos permitimos enviar oficio con solicitud de autorización de intercambio y novedades semana del 28 abril a 2 mayo

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Agradecemos su atención

Atentamente,

BEROIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Procedente: Alianza Galeana

Notificación:

Contribuyente Ciudadano

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 800.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Política se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para las cuales se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envíe su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." "Aviso legal - Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORIA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extracción, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reproducción, reenvío, cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente." "Aviso legal - Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORIA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extracción, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reproducción, reenvío, cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

Bucaramanga, 23 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.277
Alcaldía Bucaramanga
Aten: Equipo PAE Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 277 de 2024 "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

Asunto: Solicitud autorización de intercambio y novedades semana del 28 abril a 2 mayo

Cordial saludo;

Por medio de la presente nos permitimos solicitar autorización de intercambio y reporte de novedades para la ejecución de la semana del 28 abril a 2 mayo del año en curso en las diferentes modalidades de atención así:

1. INTERCAMBIOS

RACIÓN AMPM
INTERCAMBIO # 2

Menú 6: Se solicita intercambio de CARNE DE RES por CARNE DE CERDO. Teniendo en cuenta la novedad reportada por parte del proveedor. Se adjunta carta del proveedor.

RACIÓN ALMUERZO
INTERCAMBIO # 2

Menú 7: Se solicita intercambio de PULPA DE MARACUYÁ por PULPA DE NARANJA. Teniendo en cuenta el menú especial va con pulpa de maracuyá para el día miércoles y no quedar jugo repetido en una misma semana.

2. NOVEDADES

2.1. RACIÓN INDUSTRIALIZADA:

- Teniendo en cuenta los arrastres de panificados realizados para la semana posterior al receso escolar por semana santa y la inclusión del menú especial para el día 30 de abril; la minuta quedaría de la siguiente manera:

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6. LUNES	MENÚ No. 7. MARTES	MENÚ ESPECIAL MIÉRCOLES	JUEVES	MENÚ No. 10. VIERNES
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	KUMIS	FESTIVO	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN SABOR A QUESO	TORTA CON SABOR A NARANJA	PASTEL GLORIA DE AREQUIPE		GALLETA ARCOIRIS
FRUTA		MANZANA COMÚN	BANANO		
AZÚCARES Y DULCES	AREQUIPE				MANI CON PASAS

- Para la sede educativa BOSCONIA SEDE D, teniendo en cuenta los arrastres de panificados realizados para la semana posterior al receso escolar por semana santa, la inclusión del menú especial para el día 30 de abril y la no clase del día 25 abril que cuenta con un menú guardado; la minuta quedaría de la siguiente manera:

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6. LUNES. MENU GUARDADO	MENÚ No. 7. MARTES	MENÚ ESPECIAL MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LÁCTEOS	LECHE UAT (UHT)	LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	KUMIS	FESTIVO	NO CLASE
DERIVADO DE CEREAL	GALLETAS COMBINADAS	TORTA CON SABOR A NARANJA	PASTEL CLORIA DE AREQUIPE		
FRUTA		MANDARINA	MANZANA		
AZÚCARES Y DULCES	BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)				

2.2. MODALIDAD DE AMPM:

- Teniendo en cuenta la inclusión del menú especial para el día 30 de abril; la minuta quedaría de la siguiente manera:

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6. LUNES	MENÚ No. 7. MARTES	MENÚ ESPECIAL MIÉRCOLES	JUEVES	MENÚ No. 10. VIERNES
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE MAICENA	AVENA FRÍA CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	FESTIVO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE CERDO EN JULIANAS	-	HAMBURGUESA CON CARNE		PECHUGA AL PIMENTON
CEREAL ACOMPAÑANTE	MONEDA DE PLATANO	PALITOS DE HARINA DE MAÍZ CON QUESO	PAPA FRANCESA		TORTILLA DE HARINA DE TRIGO
FRUTA		MANZANA			-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS		200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

- Teniendo en cuenta la inclusión del menú especial para el día 30 de abril y que el menú 6 inicialmente contempla minihamburguesa y el día 30 de abril se dará hamburguesa; la minuta quedaría de la siguiente manera para la sede educativa SANTA MARÍA GORETTI A:

SEMANA No. 2				
MENÚ No. 6. LUNES	MENÚ No. 7. MARTES	MENÚ ESPECIAL MIÉRCOLES	JUEVES	MENÚ No. 10. VIERNES
COLADA DE MAICENA	AVENA CON LECHE	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA	FESTIVO	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
AREPA RELLENA CON CARNE DE CERDO DESMECHADA	PALITOS DE HARINA DE MAÍZ CON QUESO	HAMBURGUESA CON CARNE		EMPANADA DE HARINA DE MAÍZ CON POLLO Y ARROZ INCLUIDO EN LA EMPANADA
	MANZANA	PAPA FRANCESA		
AGUA	AGUA	AGUA		AGUA

2.3. MODALIDAD DE ALMUERZO

- Teniendo en cuenta la inclusión del menú especial para el día 30 de abril; la minuta quedaría de la siguiente manera:

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6. LUNES	MENÚ No. 7. MARTES	MENÚ ESPECIAL MIÉRCOLES	JUEVES	MENÚ No. 10. VIERNES
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	HUEVO EN PERICO	HAMBURGUESA CARNE	FESTIVO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
		FRIJOLITOS GUISADOS			ARROZ CON FIDEOS
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO			PAPA A LA FRANCESA
TUBERCULO-RAÍZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	DEDITOS DE HARINA MAÍZ	PAPA FRANCESA		ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)
ENSALADA O VERDURA	MIX DE FRUTAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA		JUGO DE GUAYABA CON LECHE
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	NARANJADA EN AGUA	JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA		INCLUIDA EN LA BEBIDA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA		
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA		AGUA

- Teniendo en cuenta la solicitud realizada por el rector para las sedes educativas A, C, D y F de la I.E. SANTANDER de arrastre del menú especial para el 2 de mayo; la minuta quedaría de la siguiente manera:

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 6. LUNES	MENÚ No. 7. MARTES	MENÚ No. 10. MIÉRCOLES	JUEVES	MENÚ ESPECIAL VIERNES
ALIMENTO PROTEÍCO	PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS	HUEVO EN PERICO	CARNE DE CERDO A LA PLANCHA	FESTIVO	HAMBURGUESA CARNE
		FRIJOLITOS GUISADOS			
CEREALES	ESPAGUETIS EN SALSA DE QUESO	ARROZ BLANCO	ARROZ CON FIDEOS		PAPA FRANCESA
TUBERCULO-RAÍZ-PLATANO O DERIVADO CEREAL	YUCA FRITA	DEDITOS DE HARINA MAÍZ	PAPA A LA FRANCESA		INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA
ENSALADA O VERDURA	MIX DE FRUTAS	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	ENSALADA MIXTA (REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE)		JUGO DE MARACUYÁ EN AGUA
BEBIDA	JUGO DE FRESA EN AGUA	NARANJADA EN AGUA	JUGO DE GUAYABA CON LECHE		INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDO EN EL CEREAL		INCLUIDA EN LA BEBIDA		
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA		AGUA

- Para las sedes educativas A, B, C, E, F y G de la I.E. BOSCONIA, teniendo en cuenta los arrastres de panificados realizados para la semana posterior al receso escolar por semana santa, la inclusión del menú especial para el día 30 de abril y la no clase del día 25 abril que cuenta con un menú guardado; la minuta quedaría de la siguiente manera:

SEMANA No. 2					
COMPONENTES	MENÚ No. 4, LUNES, MENU GUARDADO	MENÚ No. 7, MARTES	MENÚ ESPECIAL - MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
ALIMENTO PROTEÍCO	POLLO SUDADO CON PAPA	HUEVO EN PERICO	HAMBURGUESA CARNE	FESTIVO	NO CLASE
		FRIJOLES GUISADOS			
CEREALES	ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO			
TUBERCULO-RAIZ- PLATANO O DERIVADO CEREAL	INCLUIDO EN EL POLLO SUDADO	DEDITOS DE HARINA MAIZ	PAPA FRANCESA		
ENSALADA O VERDURA	ENSALADA CON REMOLACHA	ENSALADA DE ZANAHORIA RALLADA Y CEBOLLA	INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA		
BEBIDA	JUGO DE BANANO CON LECHE	NARANJADA EN AGUA	JUGO DE MARACUYA EN AGUA		
LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	INCLUIDA EN LA BEBIDA		INCLUIDO EN LA HAMBURGUESA		
AGUA	AGUA	AGUA	AGUA		

Lo anterior para su conocimiento y demás fines pertinentes.

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO
REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA

Proyecta: Adriana Galeano
Nutricionista. Coordinadora General.



25046

LA CARNICERIA BUTCHER SHOP S.A.S
NIT 901.080.528 - 7

Bucaramanga, 21 de abril 2025

Señores:
UT BGA INNOVA
Bucaramanga

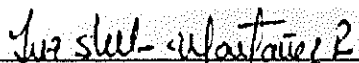
Asunto: Cambio de proteína

Cordial saludo,

Queremos manifestar que actualmente no contamos con inventario de Carne de Res adicional al pedido de Carne de Res Molida solicitada por ustedes para esta semana, teniendo en cuenta que se proyecta un día de carne de res y uno de carne de cerdo para dar cumplimiento con la ejecución del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Bucaramanga, por lo que les solicito que el pedido solicitado para los colegios con modalidad JM/JT se cambie la carne de res por carne de cerdo, con el fin de dar cumplimiento con las condiciones técnicas exigidas.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Cordialmente,



LUZ STELLA MONTANEZ RIVERO
Rep. Legal. LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS



INFORME No.4

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.26 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Dar aplicación a la microprogramación donde se autorizan las raciones a suministrar de acuerdo con el procedimiento establecido por la entidad.

ANEXO No.37

- ✓ Soporte de la recepción del correo, con la información del ANEXO13A y detallado de matrícula.

CUADRO RELACION FOCALIZACION RECIBIDA EL MES DE ABRIL				
FECHA DE CORREO	DESCRIPCION DEL CORREO	No. LOTE	FECHA DE ATENCION	OBSERVACIONES
18/03/2025	ANEXO 13ª	proc8604321 ✓	01 AL 04 DE ABRIL	Corte oficial semana 11
	DETALLADO DE ALUMNOS	proc8617182 ✓		
26/03/2025	ANEXO 13ª	proc8617223 ✓	07 AL 11 DE ABRIL	Corte oficial semana 12
	DETALLADO DE ALUMNOS	proc8628731 ✓		
1/04/2025	ANEXO 13ª	proc8628724 ✓	21 AL 25 DE ABRIL	Corte oficial semana 13
	DETALLADO DE ALUMNOS	proc8639730 ✓		
8/04/2025	ANEXO 13ª	proc8639729 ✓	28 AL 30 DE ABRIL	Corte oficial semana 14
	DETALLADO DE ALUMNOS	proc8651003 ✓		

25409



UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 08 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 08/2025

1 mensaje

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 8 de abril de 2025, 6:55 p.m.
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomezc@bucaramanga.gov.co" <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 08 de abril de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8639729) con fecha de corte de hoy, martes abril 8 de 2025 a las 5:38 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8639730) con fecha de corte de hoy, martes abril 08 de 2025 a las 5:26 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

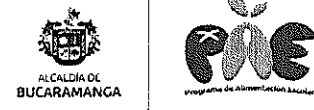
Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero



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

2 archivos adjuntos

- proc8639730 Detallado de alumnos 08 de abril 2025- 5.26pm.zip 7470K
- proc8639729 Anexo 13 con matricula 08 de abril 2025 5.38 pm.zip 3444K

25450



UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 18/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 18/2025

1 mensaje

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 18 de marzo de 2025, 6:05 p.m.
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomez@bucaramanga.gov.co" <ngomez@bucaramanga.gov.co>, ajcastaneda@bucaramanga.gov.co, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <loritzg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 18 de marzo de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8604321) con fecha de corte de hoy, martes marzo 18 de 2025 a las 4:24 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8604322) con fecha de corte de hoy, martes marzo 18 de 2025 a las 4:12 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Calle 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.



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

2 archivos adjuntos

proc8604321_ANEXO 13A CON MATRICULA MARZO 18.2025.4.24PM.zip
3166K

proc8604322_DETALLADO DE ALUMNOS MARZO18_2025_4.12PM.zip
7326K

25451



UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 26/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 26/2025

1 mensaje

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 26 de marzo de 2025, 7:16 p.m.
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomez@bucaramanga.gov.co" <ngomez@bucaramanga.gov.co>, ajcastaneda@bucaramanga.gov.co, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 26 de marzo de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8617223) con fecha de corte de hoy, miércoles marzo 26 de 2025 a las 4:28 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8617182) con fecha de corte de hoy, miércoles marzo 26 de 2025 a las 3:50 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyecto: Deyanira Sanguino Mateus



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

2 archivos adjuntos

- proc8617223.ANEXO 13A CON MATRICULA.MARZO 26.2025.4.28 p.m.zip 3417K
- proc8617182.DETALLADO DE ALUMNOS.MARZO 26.2025.3.50 p.m.zip 7375K



75452
UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 01/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 01/2025

1 mensaje

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 1 de abril de 2025, 7:31 p.m.
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomezc@bucaramanga.gov.co" <ngomezc@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 01 de abril de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8628724) con fecha de corte de hoy, martes abril 1 de 2025 a las 4:42 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8628731) con fecha de corte de hoy, martes 1 de abril de 2025 a las 4:15 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel.: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero



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

2 archivos adjuntos

- proc8628724.zip
3441K
- proc8628731.zip
7429K

25453

23/5/25, 9:40 a.m.

Gmail - Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 26/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 26/2025



UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 26/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 26/2025

1 mensaje

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 26 de marzo de 2025, 7:16 p.m.
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomezco@bucaramanga.gov.co",
ajcastaneda@bucaramanga.gov.co, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila
<kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA
<lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>,
Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 26 de marzo de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8617223) con fecha de corte de hoy, miércoles marzo 26 de 2025 a las 4:28 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8617182) con fecha de corte de hoy, miércoles marzo 26 de 2025 a las 3:50 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyecto: Deyanira Sanguino Mateus



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

2 archivos adjuntos

- proc8617223.ANEXO 13A CON MATRICULA.MARZO 26.2025.4.28 p.m.zip 3417K
- proc8617182.DETALLADO DE ALUMNOS.MARZO 26.2025.3.50 p.m.zip 7375K

23/5/25, 9:39 a.m.

Gmail - Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 18/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 18/2025



UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE MARZO 18/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS MARZO 18/2025

1 mensaje

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 18 de marzo de 2025, 6:05 p.m.
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomezco@bucaramanga.gov.co" <ngomezco@bucaramanga.gov.co>, ajcastaneda@bucaramanga.gov.co, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 18 de marzo de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8604321) con fecha de corte de hoy, martes marzo 18 de 2025 a las 4:24 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8604322) con fecha de corte de hoy, martes marzo 18 de 2025 a las 4:12 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.



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

2 archivos adjuntos

- proc8604321_ANEXO 13A CON MATRICULA MARZO 18.2025.4.24PM.zip 3166K
- proc8604322_DETALLADO DE ALUMNOS MARZO18_2025_4.12PM.zip 7326K

25455

23/5/25, 9:40 a.m.

Gmail - Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 08 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 08/2025



UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 08 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 08/2025

1 mensaje

8 de abril de 2025, 6:55 p.m.

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomezco@bucaramanga.gov.co" <ngomezco@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klismán Fernando Matallana Davila <kfmatalanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>, Deyanira Sanguino Mateus <dsanguinom@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 08 de abril de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8639729) con fecha de corte de hoy, martes abril 8 de 2025 a las 5:38 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8639730) con fecha de corte de hoy, martes abril 08 de 2025 a las 5:26 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero



Comprometidos al cuidado y conservación del medio ambiente. Por favor no desperdiciar ni contaminar.

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

2 archivos adjuntos

proc8639730 Detallado de alumnos 08 de abril 2025- 5.26pm.zip
7470K

proc8639729 Anexo 13 con matricula 08 de abril 2025 5.38 pm.zip
3444K

25086

23/5/25, 9:41 a.m. Gmail - Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE ABRIL 22 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS ABRIL 22 /2025

 Gmail UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE ABRIL 22 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS ABRIL 22 /2025
1 mensaje

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 22 de abril de 2025, 5:08 p.m.
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomez@bucaramanga.gov.co" <ngomez@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarila <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 22 de abril de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2
Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8651002) con fecha de corte de hoy, martes ABRIL 22 de 2025 a las 4:17 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8651003) con fecha de corte de hoy, martes ABRIL 22 de 2025 a las 4:07 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atento a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero



"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA, identificada con NIT. 898.201.222-9, ubicada en la Calle 35 No. 10-48 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales, lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Política se establecen los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envíe su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." "Aviso legal - Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORIA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravió, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reproducción, reenvío; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

----- Forwarded message -----
De: Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>
Date: mar, 22 abr 2025 a las 4:49 p.m.
Subject: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE ABRIL 22 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS ABRIL 22 /2025
To: pae@bucaramanga.edu.co <pae@bucaramanga.edu.co>
Cc: Alix Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>, Angelina Toloza Pabon <atolozap@bucaramanga.gov.co>, Jolman Leandro Chavarro Martinez <jlchavarrom@bucaramanga.gov.co>, Jahir Gilberto Aparicio Barragan <jgabaparricob@bucaramanga.gov.co>, Liseth Esther Valencia Galvan <lvalenciag@bucaramanga.gov.co>, IVAN JESUS OTERO <jjotero@bucaramanga.gov.co>, Jose Luis Cuadros Cruz <jlucadros@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8651002) con fecha de corte de hoy, martes ABRIL 22 de 2025 a las 4:17 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS"

25457

23/5/25, 9:41 a.m. Gmail - Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE ABRIL 22 /2025 y DETALLADO DE ALUMNOS ABRIL 22 /2025 (proc8651003) con fecha de corte de hoy, martes ABRIL 22 de 2025 a las 4:07 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atento a cualquier inquietud adicional.

Atentamente,

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

2 archivos adjuntos

-  **proc8651002 ANEXO 13 A CON MATRÍCULA 22.04.417.zip**
3452K
-  **proc8651003DETALLADO DE ALUMNOS 22.04.407.zip**
7495K

25488

23/5/25, 9:40 a.m.

Gmail - Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 01/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 01/2025



UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>

Fwd: ANEXO 13A CON MATRÍCULA ESTRATEGIA PAE abril 01/2025 y DETALLADO DE ALUMNOS abril 01/2025

1 mensaje

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 1 de abril de 2025, 7:31 p.m.
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>, UT BGA INNOVA <utbgainnova@gmail.com>
CC: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, "ngomezco@bucaramanga.gov.co" <ngomezco@bucaramanga.gov.co>, Andrea Juliana Catañeda Forero <ajcastaneda@bucaramanga.gov.co>, MARFFA EDITH RODRIGUEZ SARMIENTO <merodriguez@bucaramanga.gov.co>, Klismman Fernando Matallana Davila <kfmataillanad@bucaramanga.gov.co>, Camilo Andres Rueda Angarita <caruedan@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <ortizg@bucaramanga.gov.co>, Aileen Jasbleidy Ramirez Perez <ajramirezp@bucaramanga.gov.co>, Juan Esteban Guevara Rosero <jeguevarar@bucaramanga.gov.co>, Ailx Cecilia Chinchilla Rueda <acchinchilla@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 01 de abril de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

UT BGA INNOVA

Operador Grupo 2

Correo electrónico: utbgainnova@gmail.com

Cordial saludo,

Atendiendo a las competencias del área Cobertura Educativa de la SEB, me permito enviar adjunto reporte SIMAT "ANEXO 13A CON MATRÍCULA" (proc8628724) con fecha de corte de hoy, martes abril 1 de 2025 a las 4:42 p.m. y "DETALLADO DE ALUMNOS" (proc8628731) con fecha de corte de hoy, martes 1 de abril de 2025 a las 4:15 p.m.

Lo anterior para el alistamiento de atención de la estrategia PAE, en la semana correspondiente.

Quedo atenta a cualquier inquietud adicional.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyecto: Juan Esteban Guevara Rosero



"La educación es el arma más poderosa para cambiar el mundo", Nelson Mandela.

Construimos el futuro y garantizamos el modelo educativo. Por favor, no imprima este correo electrónico.

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

2 archivos adjuntos



proc8628724.zip
3441K



proc8628731.zip
7429K



Educación



INFORME No.4

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 TÉCNICA No.27

FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo, de acuerdo con el plan de mantenimiento aprobado.

ANEXO No.38

- ✓ Registros de mantenimiento de equipos

Bucaramanga, Santander 09 mayo de 2025

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

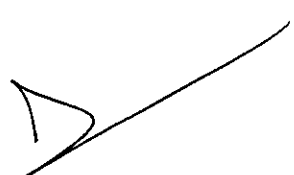
Referencia: Contrato 277 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES 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.27: 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" Grupo2. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.27: FASE OPERACIONAL:** *Garantizar el adecuado funcionamiento de los equipos, verificando que se utilicen de manera correcta y que se les realicen oportunamente los procedimientos de mantenimiento preventivo, de acuerdo con el plan de mantenimiento aprobado.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova certifico que durante la ejecución del contrato se ha dado cumplimiento al cronograma de mantenimiento preventivo de acuerdo con el plan de mantenimiento aprobado. Los soportes relacionados con los mantenimientos preventivos realizados durante el mes de abril dan lugar a los equipos suministrados a la **INSTITUCION EDUCATIVA DAMASO ZAPARA SEDE A**, por el cual inicio servicio en la modalidad preparado en sitio el 21 de abril del presente año.

Atentamente;



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

2025											
ENERO											
FEBRERO											
MARZO											
ABRIL											
MAYO											
JUNIO											
JULIO											
AGOSTO											
SEPTIEMBRE											
OCTUBRE											
NOVIEMBRE											
DICIEMBRE											

Observación: El cronograma está sujeto a cambios por sugerencia de la UT BGA INNOVA

NOTA1. Mantenimiento correctivo de equipos se realizará dentro de las primeras 48 horas que reciba la notificación de daño de los equipos

UT BGA INNOVA

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: DAMASO A

Especificaciones de los equipos									
NOTA: Marque con una (X) el equipo según corresponda.									
Equipo	Equipos similares	Estufa de 4 quemadores	Estufa 1 quemador	Estufa 1 quemador	Refrigerador	Condensador	Estufa de 4 quemadores	Estufa 1 quemador	Otros equipos
Equipos en la sede educativa		1		1	1	2	1	2	Grampas, peso de reloj
Marca		SERVIGAS			MBERA	MBERA			TERMOMETRO ANALOGO
Referencia modelo									TERMOMETRO DIGITAL
Otros									
DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO									
MANTENIMIENTO									
CORRECTIVO									
PREVENTIVO									
PRIMA DEL TECNICO									
3/04/2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO EQUIPOS UNA NEVERA LA CUAL SE GRADUA TEMPERATURAS, SE HACE LIMPIEZA Y UN CONGELADOR SIN NOVEDAD, SE EFECTUO VERIFICACION DE DUCTOS								
3/04/2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE LICUADORA INDUSTRIAL, CALIBRACION DE OLLA A PRESION								
3/04/2025	REVISION Y MANTENIMIENTO MECANICO DE VALVULAS DE PASO PARA ESTUFA COMERCIAL Y MODULO ENANO CON GRADUACION DE LLAMAS								
3/04/2025	CALIBRACION DE BASCULA DE RELOJ Y GRAMERA, VERIFICACION DE TERMOMETROS PARA TOMAS DE TEMPERATURAS								
29.04.25	Mantenimiento de 3 Unidades de Horno Enano y Correccion de fuga y Suspension de piloto para plancha, graduacion de llamas para Estufa Grande.								
MARCAR CON UNA (X) SI ES PREVENTIVO (P) O CORRECTIVO (C)									
LORENA ISABEL MUEGUEZ									
INGENIERA DE ALIMENTOS- JEFE DE CALIDAD									
FIRMA:									

Indice
Copia



La educación
es de todos

Mineducación

PAE



ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

UT BGA
INNOVA

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

MANTENIMIENTO	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TÉCNICO DAMASO ZAPATA SEDE A
	



INFORME No.4

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.28

FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar el mantenimiento correctivo de equipos dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes al reporte de la solicitud por parte de la institución educativa, la supervisión, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación, de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio. (solo aplica para ración para preparar en sitio).

ANEXO No.39

- ✓ Registros de mantenimiento de equipos

UT BGA INNOVA

HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: BOSCONIA C

UT BGA INNOVA

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

NOTA: Marque con una X en la casilla el equipo según corresponda.

DATOS	ESTUFAS NORMALES	ESTUFA DE 4 FOCOS	ESTUFA 3 FOCOS	ESTUFA 1 FOCO	NEVERAS	CONGELADOR	CONGELADOR INDUSTRIAL	EQUIPOS CON VENTILADOR	OLAS A PRESION	OTROS EQUIPOS
EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA			1		1			1	1	GRAMERAS
MARCA			NA		CHALLENGER			OSTER	UNIVERSAL	PESO DE RELOJ
REFERENCIA MODELO			BASICA DE 3 QUEMADORES		DOMESTICA			DOMESTICA	SA 10 LT	
OTROS:										

FECHA DE LA REVISION	DESCRIPCION DEL PROCEDIMIENTO	MANTENIMIENTO		FIRMA DEL TECNICO
		CORRECTIVO	PREVENTIVO	
11/01/2025	MANTENIMIENTO PREVENTIVO DE NEVERA LIMPIEZA CON ESPRASADORA Y AJUSTES DE PARTES IMPORTANTES, EL CONGELADOR SE LE REGULO LA TEMPERATURA QUEDANDO EN PERFECTO ESTADO Y GRADOS DE CONGELACION	X	X	Victor Hernandez
11/01/2025	LICUADORA SE LE HIZO LIMPIEZA Y CHEQUEO DE CUADRANTE Y MOTOR, OLAS A PRESION CAMBIO DE CAUCHOS NUEVOS		X	CONCEPCION
11/01/2025	LIMPIEZA DE LAS VALVULAS Y CONECCIONES DE LA ESTUFAS		X	Fredy
11/01/2025	CALIBRACION DE BASCULA DE RELOJ Y GRAMERA		X	Alexander Alfonso
02/04/2025	Revision Nevera central (250 Litros) se observo daño en la resistencia de descongelamiento Toca hacer el Cambio	Y		Avelino

MARCAR CON UNA (X) SI ES PREVENTIVO (P) O CORRECTIVO (C)

LORENA ISABEL MUEQUEZ

INGENIERA DE ALIMENTOS- JEFE DE CALIDAD

FIRMA: Lorena



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

MANTENIMIENTO	
INSTITUCION EDUCATIVA	RURAL BOSCONIA SEDE C
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTANDER SEDE D
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTA MARÍA GORETTI SEDE A
	



INFORME No.4

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.

OBLIGACION TÉCNICA No.29 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizadas en las entregas de la ración industrializada, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite

ANEXO No.40

- ✓ Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Técnica No.29 fase de operación del Programa

Bucaramanga, Santander 09 mayo 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.29: 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" Grupo2. y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.29: FASE OPERACIONAL:** *Realizar la devolución de los utensilios, menaje y muebles, con las mismas características técnicas, utilizadas en las entregas de la ración industrializada, a la finalización de la prestación del servicio o cuando se amerite.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova certifico que, durante la fase de alistamiento se recibió por parte de algunas sedes educativas elementos que son propios de las mismas para la ejecución de Programa, tales elementos como utensilios, menaje y muebles.

Finalizada la ejecución del presente contrato se realiza la devolución de los elementos mencionados, garantizando que se conserven las condiciones en las que se recibieron al inicio de la ejecución del Programa.

Atentamente;



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



INFORME No.4

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 TÉCNICA No.30 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Aplicar el Plan de Saneamiento Básico en la(s) bodegas(s) de almacenamiento y/o planta (s) de producción o ensamble y en los comedores atendidos, según lo establecido en la normatividad sanitaria vigente; el documento debe estar impreso y a disposición de la autoridad sanitaria competente, así como en la supervisión del programa en cada uno de los puntos donde opere. Teniendo en cuenta que este es un proceso sujeto a supervisión por las entidades competentes, se debe implementar dicho plan en cada unidad de servicio, según su entorno y necesidades, dejando como evidencia de su implementación los registros, listas de chequeo y demás soportes de las actividades.

ANEXO No.41

- ✓ Formatos diligenciados del Plan de Saneamiento Básico del 100% de las sedes educativas de Ración Industrializada, Ración Preparada en Sitio y Bodega
- ✓ Registro fotográfico

		
LISTADO DE SEDES EDUCATIVAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA		
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS ✓
2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR ✓
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS ✓
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER ✓
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL ✓
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA ✓
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA ✓
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA ✓
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA ✓
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA ✓
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA ✓
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE	SEDE AB: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE ✓
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA ✓
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR ✓
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR ✓
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR ✓
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE ✓
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE ✓
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE ✓
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA ✓
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA ✓
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA ✓
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA ✓
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI ✓
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA ✓
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA ✓
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA ✓
28	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA ✓

25493

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Aurelio Martinez Mutis. A. -		MES: Abril	
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		SEMANA 3		SEMANA 4	
		SEMANA 5			
		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			
		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.					
Pisos		X	X	X	X
Canecas de basura		X	X	X	X
Mesa / Mesones		X	X	X	X
Sillas		X	X	X	X
Canas(lilas)					
SEMANA 1					
Puertas				X	X
Paredes				X	X
Equipos de refrigeración					
SEMANA 2					
Techos y Angeos		X			
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS					
MARCAR CON UNA X CUANDO SE REALICEN LAS LABORES DE RECOLECCION 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
Residuos no aprovechables		X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE VEGETACION					
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 CORRECTIVA					
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
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		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)					
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
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Diana Medina			CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ			CARGO: Supervisora		

25074

UTBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES
PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CODIGO:
FPSB-01
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Centro Piloto Simon B. MES: Abril

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 2 3 4 7 8 9 10 11 14 15 16 17 18 21 22 23 24 25 28 29 30				
	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.					
Pisos	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	
Mesa / Mesones	X X X X X X X X			X X X X X X X X	
Sillas	X X X X X X X X			X X X X X X X X	
Canastillas					
SEMANA 1					
Puertas		X X		X	X
Paredes		X X		X	X
Equipos de refrigeracion					
MENSUAL					
Techos y Angeos	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	
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA					
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 fisica de plagas Vivas o muertas	NO NO NO NO NO NO NO NO			NO NO NO NO NO NO NO NO	
Excremento u orlna señales de presencia de plagas	NO NO NO NO NO NO NO NO			NO NO NO NO NO NO NO NO	
Alimentos o empaques roidos 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	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANALISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)					
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	
COLOR	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	
ANALISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Piedad Mayenly Garcia			CARGO: Manipuladora lider		
VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ			CARGO: Supervisora		

25475

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Comuneros		MES:	Abril
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 al 4	5 al 11		21 al 25	28 al 30
	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.					
Pisos	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
Mesa / Mesones	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Sillas	X X X X	X X X X		X X X X X	X X X
Canastillas					
SEMANA 1					
Puertas	X				X
Paredes	X				X X
Equipos de refrigeracion					
MENSUAL					
Techos y Angeos	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
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA					
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 fisica de plagas Vivas o muertas	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	
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	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANALISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor					
Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)					
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
COLOR	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
ANALISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Doris Castro			CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ			CARGO: Supervisora		

25476

UT INNOVA		COMITÉ DE CONTROL Y MONITORIO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE BIENESTAR - PASIÓN POR LA SALUD		FORMA FRASEO VERSIÓN 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA BUCA MANINGA UT BOA INNOVA					
DISTRIBUCIÓN EDUCATIVA:		Santander Sede B		MES: Abo.	
SEMANA	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
NOTA: MARQUE CON X LA PRESENCIA DE LOS ALIMENTOS EN EL MENÚ DE LA SEMANA Y DE LAS ALIMENTACIONES.					
Platos					
Comidas de desayuno					
Almuerzo					
Snacks					
Complementos					
SEMANA 1					
Comidas					
Snacks					
Equipos de refrigeración					
SEMANA 2					
Comidas					
Snacks					
Equipos de refrigeración					
SEMANA 3					
Comidas					
Snacks					
Equipos de refrigeración					
SEMANA 4					
Comidas					
Snacks					
Equipos de refrigeración					
SEMANA 5					
Comidas					
Snacks					
Equipos de refrigeración					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA:					
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	L M M J V
Presencia de plagas vivas					
Excrementos o otros señales de presencia de plagas					
Alimentos o empaques rotos					
Señales de presencia de plagas (cabezas, materia fecal, nidos)					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO					
MARQUE CON X LA CORRESPONDENCIA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor. Anormal (A): Con olor, color, o sabor.					
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	L M M J V
OLOR					
COLOR					
SABOR					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el secretario municipal de Buen Gobierno.					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: KATIA HERNANDEZ			CARGO: Manipuladora.		
VERIFICADO POR: VICTOR A. TURBETA			CARGO: AL. SUPERVISOR		

25077

UTBGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES
PLAN DE SANEAMIENTO- RACION INDUSTRIALIZADA

CODIGO:
FPSB-01
VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: GABRIELA MISTRALMES: Abril

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5									
	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																													
	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					
ITEM																														
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																														
DIARIO																														
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																														
Pisos	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				
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X					X	X				
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X							X	X	X	X	X					X	X				
Canastillas																														
SEMANAL																														
Puertas				X	X											X									X					
Paredes				X	X											X									X					
Equipos de refrigeracion																														
MENSUAL																														
Techos y Angeos		X																												
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS																														
MARCAR CON UNA X CUANDO SE REALICEN LAS LABORES DE RECOLECCION 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				
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X					X	X				
OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:																														
PROGRAMA DE CONTROL DE VEGETACION																														
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 FUMIGACION CORRECTIVA																														
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 fisica de plagas Vivas o muertas		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					
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					
OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:																														
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																														
ANALISIS ORGANOLEPTICO:																														
MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACION ASI:																														
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)																														
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					
COLOR		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					
ANALISIS FISICOQUIMICO:																														
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																														
OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:																														
REALIZADO POR: KAREN Soto															CARGO: MANIPULADORA															
VERIFICADO POR: ERIKA ARENIA															CARGO: Supervisora															

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Custodio Garcia Rovira B		MES:	Abril
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	7 23 4 7 8 9 10 11	Semana Santa		21 22 23 24 25	28 29 30
	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.					
Pisos	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
Mesa / Mesones	X X X X X X X X			X X X X	X X X
Sillas	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
SEMANAL					
Puertas	X	X		X	X
Paredes	X	X		X	X
Equipos de refrigeracion					
MENSUAL					
Techos y Angeles					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
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA					
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 fisica de plagas Vivas o muertas	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
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
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)					
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
COLOR	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
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Yaneth Garcia					
CARGO: Manipuladora					
VERIFICADO POR: CARMEN SANCHEZ					
CARGO: Supervisora					

25480

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01		
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA						
INSTITUCION EDUCATIVA:		Costado Garcia Rouro Inem D		MES:		
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		
ITEM		1-4		7-10		
		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		
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION						
DIARIO						
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.						
Pisos		X	X	X	X	
Canecas de basura		X	X	X	X	
Mesa / Mesones		X	X	X	X	
Sillas		X	X	X	X	
Canastillas		X	X	X	X	
SEMANAL						
Puertas			X		X	
Paredes			X		X	
Equipos de refrigeracion					X	
MENSUAL						
Techos y Angeles					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	
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA						
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3	
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	0	0	0	0	0	0
Excremento u orina señales de presencia de plagas	0	0	0	0	0	0
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	0	0	0	0	0	0
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)						
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3	
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
	L	M	M	J	V	L
OLOR	2	2	2	2	2	2
COLOR	2	2	2	2	2	2
SABOR	2	2	2	2	2	2
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO:						
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga						
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:						
REALIZADO POR:						
Yolanda Quintero						
CARGO:						
Manipuladora						
VERIFICADO POR:						
CAROLINA SANCHEZ						
CARGO:						
Supervisor						

UTINNOVA

FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE LAS ACTIVIDADES
PLAN DE SANEAMIENTO: RACION INDUSTRIALIZADA

CODIGO:
FPSI-01
VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DUCARAMANGA
UTINNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: COLEGIO MARIA OLIVERA SEDE E MES: ABRIL

FECHA	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
ITEM																									
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
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
Canevas 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
Mesa / 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
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
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

SEMANAL

Puertas	X					X										X							X		
Paredes						X										X							X		
Equipos de refrigeracion						X										X							X		

MENSUAL

Techos y Angeos																X									
-----------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

PROGRAMA DE CONTROL Y 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 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 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 CORRECTIVA

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 fisica 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	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	0
Alimentos o paquetes 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	0

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, turbia, mal sabor)

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

ANÁLISIS MICROSCOPICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Noelia Velazquez S. CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: CAROLINA SANCHEZ CARGO: Supervisor

25483

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA										CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01														
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA																										
INSTITUCION EDUCATIVA:		INEM. H										MES:		ABRIL												
FECHA		SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM		1-4					7-11					S. SANTA					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.																										
Pisos		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		
Mesa / Mesones		X	X	X	X	X	X	X	X								X	X	X	X		X	X	X		
Sillas		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		
SEMANAL																										
Puertas		X					X										X					X				
Paredes		X					X										X					X				
Equipos de refrigeracion																										
MENSUAL																										
Techos y Angeles																						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		
Residuos no aprovechables		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 CORRECTIVA																										
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 fisica de plagas Vivas o muertas		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		
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		
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)																										
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		
COLOR		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		
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:																										
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga																										
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																										
REALIZADO POR: Marlene Pinto																										
CARGO: Manipulador																										
VERIFICADO POR: CAROLINA SUAREZ																										
CARGO: Supervisor																										

	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01			
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:	Jorge Ardila Duarte	MES: Abril			
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 al 4 de abril	7 al 11 abril	14 al 18 abril	21 al 25 abril	28 al 30 abril
	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.					
Pisos	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
Mesa / Mesones	X X X X X X X X			X X X X	X X X
Sillas	X X X X X X X X			X X X X	X X X
Canastillas					
SEMANAL					
Puertas		X	X	X	X
Paredes		X	X	X	X
Equipos de refrigeración					
MENSUAL					
Techos y Angeles					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
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA					
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 fisica de plagas Vivas o muertas	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
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
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)					
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
COLOR	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
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: deidy yohanna Moreno					
CARGO: Manipuladora					
VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ					
CARGO: Supervisora					

UTBGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES
PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CODIGO:
FPSB-01
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: La Ulechilla elilagrosa MES: ABRIL

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	- 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
	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
Pisos	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
Mesa / Mesones	X X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Sillas	X X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X
Canchales	X X X X X	X X X X X		X X X X X	X X X X X

SEMANAL

Puertas	X	X		X	X
Paredes	X	X		X	X
Equipos de refrigeracion					

MENSUAL

Techos y Angeos				X	
-----------------	--	--	--	---	--

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
	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 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 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 CORRECTIVA

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 fisica 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)

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

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Mary Luz Silva Daza CARGO: ul. Alimentos

VERIFICADO POR: CAEDUNA SANCHEZ CARGO: SUPERVISOR

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Nuestro Sro del Pilar Sede B		MES:	Abril
FECHA	SEMANA 1		SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
ITEM	SEMANA 5				
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Pisos	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		
Mesa / Mesones	X X X X X X X X		X X X X X X X X		
Sillas	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		
SEMANAL					
Puertas	X X X X X X X X		X X X X X X X X		
Paredes	X X X X X X X X		X X X X X X X X		
Equipos de refrigeracion	X X X X X X X X		X X X X X X X X		
MENSUAL					
Techos y Angeos	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				
Residuos organicos 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:					
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 CORRECTIVA					
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
	SEMANA 5				
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	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		
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		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANALISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)					
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4
	SEMANA 5				
OLOR	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		
SABOR	N N N N N N N N		N N N N N N N N		
ANALISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Ana Lucia Delgado					
CARGO: Manipuladora					
VERIFICADO POR: CAROLINA SANCHEZ					
CARGO: Supervisora					



FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES

PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CODIGO:

FPSB-01

VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA

UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:

Nuestra Señora del Pilar F.

MES:

Abril

FECHA	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					
ITEM	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

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

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

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
Pisos	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
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X						X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Canastillas																									

SEMANA

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
Puertas						X										X									
Paredes						X										X									
Equipos de refrigeracion																									

MENSUAL

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
Techos y Angeles																X									

PROGRAMA DE CONTROL 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				
	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				
Residuos no aprovechables			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.

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 fisica 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

25489

UTIBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA: <u>Promoción Social A</u>				MES: <u>Abril</u>	
FECHA	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3
ITEM	1 - 7		8 - 14		15 - 21
	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.					
Pisos	X	X	X	X	X
Canecas de basura	X	X	X	X	X
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X
Sillas	X	X	X	X	X
Canastillas	X	X	X	X	X
SEMANAL					
Puertas			X		
Paredes			X		
Equipos de refrigeración					
MENSUAL					
Techos y Anejos			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
	L	M	M	J	V
	L	M	M	J	V
Residuos orgánicos aprovechables	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA					
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3
	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:					
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)					
ITEM	SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3
	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
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: <u>Diana Marela García</u>			CARGO: <u>Manejadora de alimentos</u>		
VERIFICADO POR: <u>VICTOR A ZAPATA B</u>			CARGO: <u>SUPERVISOR A.P.</u>		

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FP50-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Región Sur del Norte Sede: C		MES: Abril.	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION					
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Pisos	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +
Canecas de basura	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +
Mesa / Mesones	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +
Sillas	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +
Canastillas	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +
SEMANAL					
Puertas					
Paredes		X			X
Equipos de refrigeración					
MENSUAL					
Techos y Angeos			X		
PROGRAMA DE CONTROL 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
	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	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +
Residuos no aprovechables	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +	+ + + + +
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 CORRECTIVA					
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	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
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
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)					
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
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Espinosa Gabriela Forero			CARGO: Manipuladora.		
VERIFICADO POR: Victor A. Tobar			CARGO: A. SUPERVISOR		

UTIBSA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE MANEJO DE RACION INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPS-01 VERSION: 01							
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAB PUCAPAMANDA UT PCA INNOVA											
INSTITUCION EDUCATIVA:		PECOMACCION SOCIAL SEDE E		MES: ABRIL							
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
ITEM		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfeccion.											
Superficie											
Cantinas de leche											
Mesa / Mesas											
Sillas											
Cantinas											
SEMANA 1											
Paredes											
Paredes											
Equipos de refrigeracion											
MENSUAL											
Techos y Angulos											
MARCAR CON UNA X CUANDO SE REALICEN LAS LABORES DE RECOLECCION 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											
Residuos no aprovechables											
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
NOTA: Ubicar 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 CORRECTIVA											
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
Presencia física de plagas vivas o muertas											
Excremento u otras señales de presencia de plagas											
Alimentos o empaques rotos, señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)											
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO:											
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASES:											
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor. Anormal (AN): (mal olor, tibia, mal sabor)											
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V		L M M J V	
OLOR											
COLOR											
SABOR											
ANÁLISIS FISICOCHEMICO:											
NOTA: Se presenta el documento expedido por el laboratorio municipal de fluoración.											
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:											
REALIZADO POR: KAREN OSSER						CARGO: Manipuladora.					
VERIFICADO POR: VICTOR A. TURBATA						CARGO: AL. SUPERVISOR					

UTINNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANITAMIENTO HACIENDA RURALIZADA		CODIGO EPSB 01 VERSION 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION Y SEGUIMIENTO HACIENDA RURALIZADA					
DISTRIBUCION INDICATIVA		PROVENIENCIA SEDE B		MES ABRIL	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
11/4	J 2 3 4	F 5 6 7	S 8 9 10	S 11 12 13	14 15 16
11/4	I M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	I M M J V
PROGRAMA DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANITAMIENTO HACIENDA RURALIZADA					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección					
Vistas	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Cercas de basura	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Mesa / Mesones	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Sillas	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Casachos	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
SEMANAL					
Chufas	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Caretas	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Equipos de refrigeración	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
MENSUAL					
Inclins y Angles					X
PROGRAMA DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANITAMIENTO HACIENDA RURALIZADA					
NOTA: 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	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 Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANITAMIENTO HACIENDA RURALIZADA					
NOTA: Colocar M en caso de no haber presencia de plagas NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar					
FECHA DE EMISIÓN CORRECTIVA					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Presencia física de plagas vivas o muertas	N N N N	N N N N	N N N N	N N N N	N N N N
Excremento u otras señales de presencia de plagas	N N N N	N N N N	N N N N	N N N N	N N N N
Alimentos o empaques rotos (daños, materia fecal, ruidos)	N N N N	N N N N	N N N N	N N N N	N N N N
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA					
PROGRAMA DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANITAMIENTO HACIENDA RURALIZADA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO					
MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACION ASI:					
Normal (N) Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (A) (mal olor, trucha, mal sabor)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
OLOR	N N N N	N N N N	N N N N	N N N N	N N N N
COLORE	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
NOTA: Se presenta el documento correspondiente al análisis de muestra de los alimentos					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA					
REALIZADO POR TELISA BUCIO CETA			CARGO MANIPULADORA		
VERIFICADO POR CAROLINA SALCEDO			CARGO SUPERVISOR		

25494

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		PROVENZA C		MES:	ABRIL
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1-4	7-11	S. SANTA	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 DESINFECCIÓN					
DIARIO					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.					
Pisos	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	
Mesa / Mesones	X X X X X X X X			X X X X X X X X	
Sillas	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	
SEMANAL					
Puertas	X			X	X
Paredes	X			X	X
Equipos de refrigeracion					
MENSUAL					
Techos y Angeles				X	
PROGRAMA DE CONTROL 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	
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA					
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 fisica de plagas Vivas o muertas	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	
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	
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)					
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	
COLOR	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	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Dany's Cadena			CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR: CAROLINA SANCHEZ			CARGO: Supervisora		

UTIBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO RACION INDUSTRIALIZADA				CODIGO: EPSO-01 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIONES PLANTAS RUCAMAMANKA UTIBGA INNOVA							
INSTITUCION INNOVATIVA		RUCAMAMANKA			MES		ABRIL
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5		
ITEM	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V		
DIARIO							
NOTA: Marcar con una X cuando se realice en las plantas de tratamiento de Lomplaza y Desplazamiento							
Planta	X	X	X	X	X	X	X
Canchales de basura	X	X	X	X	X	X	X
Mochos y Mochones	X	X	X	X	X	X	X
Calles	X	X	X	X	X	X	X
Canchales	X	X	X	X	X	X	X
SEMANAL							
Puentes			X		X		X
Paredes			X		X		X
Equipos de refrigeración			X		X		X
MENSUAL							
Techo y Andenes			X				
Marcar con una X cuando se realice en las labores de recolección de los residuos							
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		
Residuos orgánicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	X	X	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA							
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 CORRECTIVA							
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
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NO	NO	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 (AN) (mal olor, turbia, mal sabor)							
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		
OLOR	N	N	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N	N	N	N
ANÁLISIS FISIQUIMICO							
NOTA: Se presenta el documento expedido por el laboratorio municipal de Rucamamanka							
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA							
REALIZADO POR: Alba Mari D. Aiz				CARGO: Manipuladora			
VERIFICADO POR: [Firma]				CARGO: Supervisor			

25496

UTIBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES
PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CODIGO:
FPSB-01
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Santa Maria Goretti sede B MES: ABRIL

FECHA

SEMANA 1

SEMANA 2

SEMANA 3

SEMANA 4

SEMANA 5

ITEM

01 al 4 abril

7 al 11 Abril

14 al 18 Mayo

21 al 25 abril

28 al 30 abril

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.

Pisos

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

Mesa / Mesones

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

Sillas

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

SEMANA 1

SEMANA 2

SEMANA 3

SEMANA 4

SEMANA 5

Puertas

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

Paredes

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

Equipos de refrigeracion

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

X

MENSUAL

MENSUAL

MENSUAL

MENSUAL

MENSUAL

Techos y Angeles

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

Residuos organicos aprovechables

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

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 CORRECTIVA

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 fisica de plagas Vivas o muertas

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

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

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)

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

COLOR

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

ANÁLISIS FISICOQUÍMICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Liliana Montaña Angarita CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ CARGO: Supervisora

25497

		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Tecnico Damasco Zapata A		MES:	abril
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		SEMANA 3		SEMANA 4	
		SEMANA 5			
		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	
		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.					
Pisos					
Canecas de basura					
Mesa / Mesones					
Sillas					
Canastillas					
SEMANA 1					
Puertas					
Paredes					
Equipos de refrigeracion					
MENSUAL					
Techos y Angeles					
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					
Residuos no aprovechables					
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 CORRECTIVA					
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 fisica 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					
ANALISIS ORGANOLEPTICO:					
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor					
Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		SEMANA 3		SEMANA 4	
		SEMANA 5			
		L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V L M M J V			
OLOR					
COLOR					
SABOR					
ANALISIS FISIQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR:		Monica Patricia Garces		CARGO: manipuladora	
VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ		CARGO: SUPERVISORA	

UTIBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		DAMASO ZAPATA SEDE B		MES: ABRIL	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	7-4	7-11		27-25	28-30
	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.					
Pisos	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
Mesa / Mesones	X X X X X	X X		X X X X X	X X
Sillas	X X X X X	X X		X X X X X	X X
Canastillas					
SEMANA 1					
Puertas	X	X		X	X X
Paredes	X	X		X	X X
Equipos de refrigeracion					
MENSUAL					
Techos y Angeles					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
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA					
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 fisica de plagas Vivas o muertas	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
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
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)					
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
COLOR	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
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Nancy Edith Barriera pulido					
CARGO: Manipuladora					
VERIFICADO POR: ERIKA ALENIA					
CARGO: Supervisora					

75499

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA		CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		I.E. Damaso Zapata..Sede...C		MES: Abril	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	01 02 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		
	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.					
Pisos	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		
Mesa / Mesones	X X X X X X X X	X X X X X	X X		
Sillas	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		
SEMANAL					
Puertas	X	X	X	X	
Paredes	X	X	X	X	
Equipos de refrigeracion					
MENSUAL					
Techos y Angeos				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		
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA					
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 fisica de plagas Vivas o muertas	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		
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		
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)					
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		
COLOR	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		
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR: Mayerly Corzo Ramirez			CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR: Erika Areniz			CARGO: Supervisora		

UTIBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES
PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA

CODIGO:
FPSB-01

VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: **Tecnico Damato Zapata D** MES: **Abril**

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5										
ITEM	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	
	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	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION																															
DIARIO																															
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																															
Pisos	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			
Mesa / Mesones	X	X	X	X	X	X	X	X	X												X	X	X	X	X		X	X			
Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X												X	X	X	X	X		X	X			
Canastillas																															
SEMANAL																															
Puertas						X	X														X							X			
Paredes						X	X														X							X			
Equipos de refrigeracion																															
MENSUAL																															
Techos y Angeles	X																														
PROGRAMA DE CONTROL Y 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	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				
Residuos no aprovechables	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 CORRECTIVA																															
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	L	M	M	J	V	
Presencia fisica de plagas Vivas o muertas	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					
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					
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)																															
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	L	M	M	J	V	
OLOR	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					
SABOR	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: Meidy Yuleima Martinez																CARGO: Manipuladora															
VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ																CARGO: Supervisora															



Gobierno de Colombia



Educación



Alcaldía de Bucaramanga



PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

25501

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
471	3	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	3,00	3,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
OS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	51,00	51,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): <i>Diana Medina G.</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Danny Luz Algaín Torres</i>
CARGO: <i>Manipuladora</i>	CARGO: <i>Rectora</i>
FIRMA: <i>[Signature]</i>	FIRMA: <i>x Danny L Algaín Torres</i>

25502

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
982	5	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	5,00	5,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	5,00	5,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
OS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	5,00	5,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	85,00	85,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	3,00	3,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): <i>Piedad Mayely Garcia</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Maria del Pilar Jaime</i>
CARGO: <i>Manipuladora</i>	CARGO: <i>Rector</i>
FIRMA: <i>Mayely Garcia</i>	FIRMA: <i>[Signature]</i>

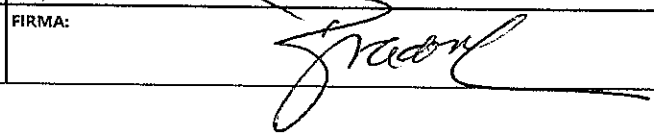
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
563	3	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	3,00	3,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
ESPUMOSOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	51,00	51,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Doñs Rocio Castro A.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Luis E. PRADO FERRER
CARGO: manipuladora	CARGO: Coord.
FIRMA: 	FIRMA: 

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
129	1	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	C
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	1,00	1,00	C
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	1,00	1,00	C
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	C
PAÑUELOS	U	1,00	1,00	C
PAÑUELOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	C

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Katia Hernandez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: OSCAR JAVIER GARCIA H.
CARGO: Manipuladora	CARGO: instructor
FIRMA: Katia Hernandez.	FIRMA: OSCAR J. GARCIA H.

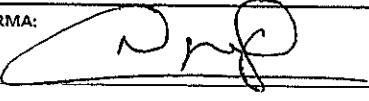
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
513	3	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTÉ PARA MANOS X 300 ml	300 ml	3,00	3,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
ESPONJAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	51,00	51,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yaneth Garcia	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Nelson Vena Ibarazo
CARGO: Manipuladora	CARGO: Coordinador
FIRMA: 	FIRMA: 

25506

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
225	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
OS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): <i>Clara Patricia Cerezo M</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Héctor Marín Marín</i>
CARGO: <i>Manipuladora</i>	CARGO: <i>Coordinador</i>
FIRMA: <i>[Signature]</i>	FIRMA: <i>[Signature]</i>

25507

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
211	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
ESPOSAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Noelito Velazquez S.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Larmin Camila Ayala Salamanca
CARGO: Manipulador	CARGO: Docente
FIRMA: Noelito Velazquez S.	FIRMA: Camila Ayala

25508

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
312	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
DISCOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): <i>Luz Marina Cardozo</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Amanda Paola Uelandia Salamanca</i>
CARGO: <i>Manipuladora</i>	CARGO: <i>Docente</i>
FIRMA: <i>Luz Marina Cardozo</i>	FIRMA: <i>Amanda Paola Uelandia</i>

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
209	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00 /	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00 /	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00 /	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00 /	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00 /	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00 /	✓
JERINGA	U	1,00	1,00 /	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00 /	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00 /	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00 /	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00 /	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Marlene Pinto	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Leen Jenny Pinto
CARGO: manipuladora	CARGO: Docente
FIRMA: Marlene Pinto	FIRMA: Leen Jenny Pinto

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
294	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
ESPALMOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Leidy yohanna Moreno	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Javier Diaz Diaz
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Rector
FIRMA: Leidy Moreno	FIRMA: 



OPERADOR	UNION TEMPORAL 8GA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
391	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
ESPALMAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

OK

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mary Luz Silva Daza	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
CARGO: <i>Alimentos</i>	CARGO: <i>Director</i>
FIRMA: <i>[Signature]</i>	FIRMA: <i>[Signature]</i>

				PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA																																																														
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA		FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277																																																												
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER		MUNICIPIO O VEREDA:	BUCA RAMANGA	MES:	ABRIL																																																												
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR		SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR																																																														
CUPOS		N° DE MANIPULADORAS		PERIODO		TIPO COMPLEMENTO																																																												
400		3		1 al 30 abril 2025		REFIGERIO																																																												
<table><thead><tr><th>INSUMO</th><th>UNIDAD DE MEDIDA</th><th>TOTAL REQUERIDO</th><th>CANTIDAD ENTREGADA</th><th>Verificación</th></tr></thead><tbody><tr><td>BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD</td><td>U</td><td>17,00</td><td>17,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD</td><td>U</td><td>17,00</td><td>17,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml</td><td>lt</td><td>1,00</td><td>1,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml</td><td>300 ml</td><td>3,00</td><td>3,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml</td><td>500 ml</td><td>3,00</td><td>3,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml</td><td>Kg</td><td>1,00</td><td>1,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>JERINGA</td><td>U</td><td>1,00</td><td>1,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD</td><td>U</td><td>8,00</td><td>8,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>ROLLO PAPEL HIGIÉNICO</td><td>U</td><td>3,00</td><td>3,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>TAPABOCAS X UNIDAD</td><td>U</td><td>51,00</td><td>51,00</td><td>✓</td></tr><tr><td>TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150</td><td>150 U</td><td>2,00</td><td>2,00</td><td>✓</td></tr></tbody></table>							INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación	BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓	BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓	DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓	GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	3,00	3,00	✓	JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	✓	JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓	JERINGA	U	1,00	1,00	✓	PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓	ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓	TAPABOCAS X UNIDAD	U	51,00	51,00	✓	TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	✓
INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación																																																														
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓																																																														
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓																																																														
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓																																																														
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	3,00	3,00	✓																																																														
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	✓																																																														
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓																																																														
JERINGA	U	1,00	1,00	✓																																																														
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓																																																														
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓																																																														
TAPABOCAS X UNIDAD	U	51,00	51,00	✓																																																														
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	✓																																																														
C: Cumple NC: No Cumple OBSERVACIONES: _____																																																																		
<table><thead><tr><th colspan="2">MANIPULADOR</th><th colspan="2">INSTITUCION EDUCATIVA</th></tr></thead><tbody><tr><td colspan="2">NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Cristian Danilo Lázaro</td><td colspan="2">NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Dora solano</td></tr><tr><td colspan="2">CARGO: manipulador</td><td colspan="2">CARGO: rectora</td></tr><tr><td colspan="2">FIRMA: Cristian B</td><td colspan="2">FIRMA: Dora Solano</td></tr></tbody></table>							MANIPULADOR		INSTITUCION EDUCATIVA		NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Cristian Danilo Lázaro		NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Dora solano		CARGO: manipulador		CARGO: rectora		FIRMA: Cristian B		FIRMA: Dora Solano																																													
MANIPULADOR		INSTITUCION EDUCATIVA																																																																
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Cristian Danilo Lázaro		NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Dora solano																																																																
CARGO: manipulador		CARGO: rectora																																																																
FIRMA: Cristian B		FIRMA: Dora Solano																																																																

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	02/05/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	MAYO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
370	1	2 al 30 mayo 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	21,00	21,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	21,00	21,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	1,00	1,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	1,00	1,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
ESPONJAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	21,00	21,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): <i>Ana Lucía Velgado</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Ana Victoria Martínez</i>
CARGO: <i>Manipuladora</i>	CARGO: <i>Coordinadora</i>
FIRMA: <i>Ana Lucía Velgado</i>	FIRMA: <i>[Signature]</i>

25514

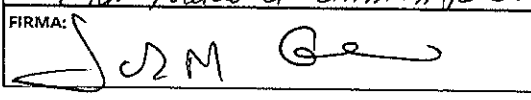
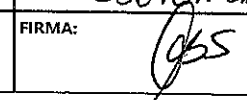
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE EDUCATIVA:	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
259	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	C
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	C
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	C
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	C
JERINGA	U	1,00	1,00	C
ESPONJAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	C
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	C

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Luzmila Garcia	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Olga Boreño
CARGO: Manipuladora alimentos.	CARGO: Coordinadora.
FIRMA: 	FIRMA: 

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
511	3	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	C
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	3,00	3,00	C
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	C
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	C
JERINGA	U	1,00	1,00	C
ROS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	51,00	51,00	C
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	C

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): ANGIE MARTINEZ	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Omar Fuentes Sandoval
CARGO: MANIPULADORA	CARGO: Rector
FIRMA: ANGIE MARTINEZ	FIRMA: 

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
243	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	C
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	C
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	C
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	C
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	1,00	1,00	C
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	C
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	C

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Esperanza Cabra Forero	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Viviana Corzo Socha
CARGO: Manipuladora	CARGO: Docente
FIRMA: Esperanza Cabra Forero	FIRMA: Viviana Corzo Socha

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCHARMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
145	1	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	C
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	1,00	1,00	C
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	1,00	1,00	C
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	C
JERINGA	U	1,00	1,00	C
ESPONJAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	C

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Karen Osses morcote	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Omar Fuentes Sanabria
CARGO: manipulador	CARGO: Rector
FIRMA: Karen Osses	FIRMA: 

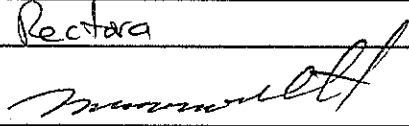
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
31	1	1 al 30 abril 2025	RACIÓN INDUSTRIALIZADA

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	C
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	1,00	1,00	C
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	1,00	1,00	C
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	C
BJERINGA	U	1,00	1,00	C
BJERINOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	C
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	C

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Alba Mary Ortiz ✓	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Nubia Acosta Soto
CARGO: Manipulador.	CARGO: Rectora
FIRMA: Alba Mary Ortiz ✓	FIRMA: 

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
415	3	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	3,00	3,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
LO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	51,00	51,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador):	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
DAYAN ARDILA	Rosaura León García
CARGO:	CARGO:
MANIPULADORA	Dorente
FIRMA:	FIRMA:
DAYAN ARDILA	Rosaura León García

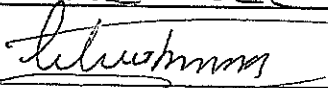
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
137	1	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	1,00	1,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	1,00	1,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
ESPONJAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): TERESA BUENO REINA	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Tulio Inés Zapata Velasco
CARGO: MANIPULADORA	CARGO: Docente sede B
FIRMA: 	FIRMA: 

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
244	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
ESPONJAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): <i>Dany Codena Baena</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Martin Córdenas</i>
CARGO: <i>Manipulador</i>	CARGO: <i>Docente</i>
FIRMA: <i>Dany Codena Baena</i>	FIRMA: <i>[Signature]</i>



Gobierno de Colombia



Educación



Alimentos Aprender



AGRICULTURA



PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

25522

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
385	1	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	/
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	/
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	/
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	1,00	1,00	/
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	1,00	1,00	/
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	/
JERINGA	U	1,00	1,00	/
ESPONJAS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	/
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	/
TAPABOCAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	/
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	/

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Liliana Montaña Angante	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: STELLA SUPERIANO PINTO
CARGO: Manipuladora	CARGO: Coordinadora
FIRMA: Liliana Montaña A	FIRMA: Stella Superiano



Gobierno de Colombia



Educación



Alimentarse Aprender



ALCALDIA DE BUCARAMANGA



PAE

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

25523

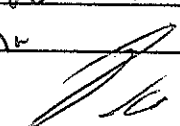
OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
1351	5	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	5,00	5,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	5,00	5,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	5,00	5,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	85,00	85,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	3,00	3,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Monica Patricia Garcei	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Diego Moya
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rector
FIRMA: Monica Garcei	FIRMA: 

25524

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
113	1	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	1,00	1,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	1,00	1,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): <i>Naney Edith Barrera pulido</i>	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: <i>Zuley Delgado</i>
CARGO: <i>Manipuladora</i>	CARGO: <i>Docente</i>
FIRMA: <i>Naney Barrera pulido</i>	FIRMA: <i>Zuley D.</i>

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
293	2	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	2,00	2,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
ÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	34,00	34,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayerly Corzo Ramirez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Jolie A. Jaimos V.
CARGO: Manipuladora	CARGO: COORDINADORA -
FIRMA: Mayerly Corzo	FIRMA: Jolie A. Jaimos

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	01/04/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	ABRIL
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
183	1	1 al 30 abril 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 ml	300 ml	1,00	1,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	1,00	1,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
OVOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	8,00	8,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	17,00	17,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple

OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Meidy Yuleima Martínez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Julie D. James Vesga
CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO: Coordinadora
FIRMA: Meidy Martínez	FIRMA: Julie D. James V.

		
LISTADO DE SEDES EDUCATIVAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO		
	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
1	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS ✓
2	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS ✓
3	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER ✓
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER ✓
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER ✓
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER ✓
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR ✓
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA ✓
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA ✓
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS ✓
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD X
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD ✓
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO ✓
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR ✓
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR ✓
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR ✓
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE AB: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE ✓
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE ✓
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE ✓
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE ✓
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA ✓
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA ✓
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA ✓
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA ✓
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA ✓
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA ✓
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI ✓
28	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI ✓
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA ✓
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL ✓
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTEVEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTEVEZ ✓

UTINNOVA

FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE BAFAMENTO
RACION PREPARADA EN SITO

CODIGO:
FPM-01
VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAR BUCARAMANGA
UTINNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:Robelio Martinez motisMIS: Abril

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1-4	05-10	11-16	17-22	23-30
	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
Liquidación / Estufa	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Mosquitos / Mosas / 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 mano (Refrigerador - Batidora)	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Cañonera de basura	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Baños y Vestidor	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Casachilas y Entibos	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X	X X X X
Piso	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
Refrigerador / Congelador	X	X	X	X	X
Extractor	X	X	X	X	X
Estanterías	X	X	X	X	X
Lamparas/ Angeles	X	X	X	X	X
Trampa de grasa	X	X	X	X	X
MENSUAL					
Techos	X	X	X	X	X
MARCAR CON UNA X CUANDO SE REALICEN LAS LABORES DE COLECCIÓN 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 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 VERIFICADO DE AGUA CALIENTE EN ALFONOS 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 alfones 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
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 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 rotos 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:					
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 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: Jennifer Echeverri					
CARGO: Mani Puladora					
VERIFICADO POR: ERIMA ARENIZ					
CARGO: Supervisora					

UTBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

MEG: Abril

ARO: 2025

VERSIÓN 1
10/01/2025

SEDE EDUCATIVA: Aurelio MARTINEZ MUTIS Sede B

DIA	REFRIGERACION DE 0° A 4°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	35	38					-16	-18					
2	36	34					-17	-15					
3	37	36					-15	-18					
4	38	37					-18	-17					
5													
6													
7	38	37					-18	-16					
8	36	34					-17	-14					
9	37	34					-17	-14					
10	38	36					-18	-16					
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21	38	37					-18	-14					
22	38	34					-17	-15					
23	36	34					-18	-16					
24	38	36					-17	-14					
25	38	37					-18	-16					
26													
27													
28	36	34					-17	-15					
29	38	37					-18	-14					
30	38	34					-17	-16					
31													

REALIZADO POR: JENIFER FIGUEROA

CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ

CARGO: Supervisora

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en números) 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

REFRIGERACIÓN: 4°C A -4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

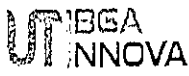
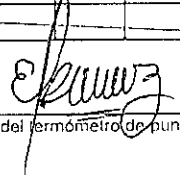
EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO												FCTA-01		
		RPS ALMUERZO												Versión 1		
		RPS COMPLEMENTO JMI/JT												Estado Vigencia		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Aurelio MARTÍNEZ MOTIS sede B												AÑO		2025
SEDE EDUCATIVA		B												MES		ABRIL
DÍA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS														
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERNADO 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)	
01	#12	Pollo Estofado	60	Queso	4	Maca (cereal)	61	Papa cocida	60			Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	15	
02	#13	Pechuga de pollo	60	Queso	3	Arroz blanco	64	Papa cocida	60	Lenteja cocida	60	Ensalada de papa	13	Jugo de naranja	14	
03	#14	Pechuga de pollo	61	Queso	4	Arroz blanco	60	Macarrones	60			Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	13	
04	#15	Queso	73	Queso	3	Arroz blanco	60	Macarrones	60	Frijoles cocidos	71	Ensalada de papa	13	Jugo de naranja	12	
07	#16	Pechuga de pollo	60			Arroz blanco	61	Papa cocida	60			Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	14	
08	#17	Queso	60			Arroz blanco	61	Macarrones	60	Lenteja cocida	61	Ensalada de papa	13	Jugo de naranja	14	
09	#	Pechuga de pollo	60	Queso	3	Arroz blanco	62	Macarrones	60			Ensalada de papa	12	Jugo de naranja	14	
10	#	Queso	60			Arroz blanco	62	Papa cocida	60	Frijoles cocidos	61	Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	14	
21	#05	Queso	60	Queso	4	Arroz blanco	60	Papa cocida	60	Lenteja cocida		Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	13	
22	#01	Pollo cocido	60			Arroz blanco	61	Macarrones	60			Ensalada de papa	13	Jugo de naranja	12	
23	#02	Pollo cocido	60	Queso	3	Arroz blanco	60	Papa cocida	61			Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	13	
24	#03	Queso	60	Queso	4	Arroz blanco	61	Macarrones	64	Frijoles cocidos	62	Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	13	
25	#04	Pollo cocido	60			Arroz blanco	61	Papa cocida	63			Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	13	
28	#06	Pollo cocido	60			Arroz blanco	61	Papa cocida	60			Ensalada de papa	14	Jugo de naranja	12	
29	#07	Queso	60			Arroz blanco	61	Macarrones	60	Frijoles cocidos	62	Ensalada de papa	13	Jugo de naranja	14	
30	Menu Special	Queso	60					Papa cocida	60					Jugo de naranja	14	
Realizado por:		JENIFER FIEVERO										Verificado por:		ERIKA ARENIZ		
PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATON/ASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de purzón de forma directa (Termometro 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 III Los alimentos refrigerados (jugo - ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C. III El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C																

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: Aurelio Martinez Mujis sede B				AÑO	2026
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg.	RESIDUOS LIQUIDO (Acelle) Lt
1	Abril	01-04-25	#12	6K	120
2	Abril	02-04-25	#13	5K	0
3	Abril	03-04-25	#14	4K	0
4	Abril	03-04-25	#15	7K	10
5					
6					
7	Abril	07-04-25	#16	4K	120
8	Abril	08-04-25	#17	6K	120
9	Abril	09-04-25	#18	5K	10
10	Abril	10-04-25	#19	3K	15
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21	Abril	21-04-25	#05	6K	50
22	Abril	22-04-25	#01	5K	100
23	Abril	23-04-25	#02	4K	0
24	Abril	24-04-25	#03	6K	0
25	Abril	25-04-25	#04	7K	0
26					
27					
28	Abril	28-04-25	#06	4K	15
29	Abril	29-04-25	#07	6K	50
30	Abril	30-04-25	Menu Special	3K	40
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
REALIZADO POR:		Jenifer Figueroa		CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ		CARGO:	Supervisora

UTBGA 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:		Aurelio Martinez C		MES: Abril							
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
ITEM		01-04		07-10				21-25		28-30	
		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			
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		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			
Mesones / Mesas / Sillas		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			
Canecas de basura		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			
Canastillas y Estibas		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			
Trapero / Escoba / Recogedor		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			
Refrigerador / Congelador		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			
Estanterias		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			
Trampa de grasa		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			
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS											
Marcar con una X cuando se realice 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			
Residuos Aprovechables		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			
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			
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			
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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			
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			
COLOR		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			
Agua hervida		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 Chacón											
CARGO: Manipuladora											
VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ											
CARGO: SUPERVISORA											

25533

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO												FCTA-01			
		RPS ALMUERZO												Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT												Estado: Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Aurelio Martinez Mutis												AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		C												MES		Abril	
		GRUPO DE ALIMENTOS															
DIA	MENÚ	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)		
1-04-25	12	Pollo	79	Queso	4	Pasta	65	Papa	80			Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
2-04-25	13	Huevo	70	Queso	5	Arroz	75	Papa	77	Lenteja	68	Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
3-04-25	14	Pechuga	80	..		Arroz	75	Moriso	80			Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
4-04-25	15	Carne	85	-		Arroz	75	Arroz	82	Frijol	68	Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
7-04-25	16	Pollo	80			Arroz	75	Yuca	81			Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
8-04-25	17	Carne	85			Arroz	75	Papa	80	Lenteja	65	Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
09-04-25	18	Huevo	70			Arroz	75	Moriso	80	Frijol	65	Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
10-04-25	19	Pollo	80			Pasta	78	Frijol	82			Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
21-04-25	5	Huevo	82			Arroz	75	Arroz	85	Lenteja	68	Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
22-04-25	1	Arroz	80			Arroz	75	Platano	80			Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
23-04-25	2	Pechuga	80	Queso	4	Pasta	78	Papa	73			Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
24-04-25	3	Carne	85			Arroz	75	Moriso	80	Frijol	68	Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
25-04-25	4	Pechuga	80			Arroz	75	Papa	73			Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
28-04-25	6	Pechuga	80			Pasta	75	Yuca	82			Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
29-04-25	7	Huevo	82			Arroz	75	Arroz	80	Frijol	65	Ensalada	11	Jugo Naranja	12		
30-04-25	Menu especial																
Realizado por:		Maria Isabel Chacon										Verificado por:					
PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de buzón de forma directa (Termometro 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																	

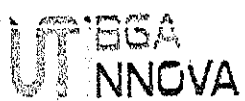
25530

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:		Aurelio Martinez Mutis C.			AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Acople) Lt	
1	Abril	01-04-25	12	3 KL	10 CC	
2	Abril	02-04-25	13	2 KL	0 CC	
3	Abril	03-04-25	14	2 KL	0 CC	
4	Abril	04-04-25	15	2 KL	0 CC	
5						
6						
7	Abril	07-04-25	16	3 KL	10. CC	
8	Abril	08-04-25	17	2 KL	5. CC	
9	Abril	09-04-25	18	2 KL	0 CC	
10	Abril	10-04-25	19	2 KL	10. CC	
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21	Abril	21-04-25	5	2 KL	10 CC	
22	Abril	22-04-25	1	2 KL	0 CC	
23	Abril	23-04-25	2	2 KL	0 CC	
24	Abril	24-04-25	3	2 KL	0 CC	
25	Abril	25-04-25	4	2 KL	0 CC	
26						
27						
28	Abril	28-04-25	6	2 KL	0 CC	
29	Abril	29-04-25	7	3 KL	0 CC	
30	Abril	30-04-25	Menu. Especial	0	250 ml	
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Marta Isabel Cárdenas		CARGO:	Manipuladora	
VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ		CARGO:	Supervisora	

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN										Versión 1 10/01/2025		
	MES:		Abril				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		Aurelio Martinez Motos sede C										
DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 8°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	4	1					-18	-16					
2	3	2					-15	-14					
3	4	3					-16	-13					
4	1	3					-15	-14					
5													
6													
7	3	1					-17	-14					
8	2	3					-15	-12					
9	3	2					-14	-13					
10	3	1					-16	-14					
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21	3	4					-15	-14					
22	3	3					-14	-13					
23	4	4					-16	-16					
24	2	3					-14	-12					
25	-3	4					-13	-15					
26	1	3					-16	-15					
27													
28	1	3					-16	-14					
29	3	4					-15	-13					
30													
31													
REALIZADO POR:		Maria Eabel Chacon						VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ			
CARGO:		Manipuladora						CARGO:		Superadora			
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 la 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.													

25536

UTICA NNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		CODIGO: PPS007-01 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAR BUCCARAMANGA UTICA NNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Santander Párraga		MES: AGOSTO	
FECHA:		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		1 al 4		5 al 11	
		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	
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFESTACION					
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen las procedimientos de Limpieza y Desinfestación.					
Enfiteles/Ventanas Abiertas		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Chimeneas / Muebles / Recipientes Plásticos		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Limpieza / Esteros		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Muebles / Mesas / Sillas		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Esquejes de insectos de mesa (caracaras - hormigas)		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Cubiertos de basura		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Basura y Vestir		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Concretos y Cuchas		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	
Trepas / Escaleras / Recogedor		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
SEMANA 3					
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 Arqueas		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
Techos de casa		X X X X X X X X		X X X X X X X X	
SEMANA 4					
Techos		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 los trabajos de recolección de los residuos					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		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	
Residuos orgánicos 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:					
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LÍQUIDOS					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en alcantarías y tuberías de desagüe (fugas y drenajes)					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		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	
Vertimiento de agua caliente en alcantarías y tuberías de desagüe (fugas y drenajes)		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	
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	
Presencia física de plagas vivas o muertas		N N N N N N N N		N N N N N N N N	
Excrementos u otros señales de presencia de plagas		N N N N N N N N		N N N N N N N N	
Alimentos o empaques rotos señal de presencia de plagas (gases, materia fecal, ruidos)		N N N N N N N N		N N N N N N N N	
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA					
ANÁLISIS ORGANOLEPTICO					
MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACION ASE					
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor. Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua hervida (si) N (no)					
ITEM		SEMANA 1		SEMANA 2	
		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	
OLOR		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	
SABOR		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	
ANÁLISIS MICROSCOPICO					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR:		Juan Carlos López		CARGO: muestreo	
VERIFICADO POR:		Vicente A. Zapata		CARGO: SUPERVISOR A.P.	

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION										VERSION 1.0	
		MES		ABRIL				AÑO		2021			
		CENTRO EDUCATIVO		San Andrés Principal								A	
DIA	REFRIGERACION DE 0 A 5°C						CONGELACION DE 17 A 18°C						OBSERVACIONES
	REFRIG. #1		REFRIG. #2		REFRIG. #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	4°C	3°C	4°C	3°C	3°C	4°C	18	16	17	15	12	17	Ninguna
2	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	18	17	18	16	17	18	Ninguna
3	4°C	3°C	4°C	4°C	3°C	4°C	18	17	18	17	16	17	Ninguna
4	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	18	17	17	16	17	18	Ninguna
5													
6													
7	4°C	3°C	4°C	3°C	3°C	4°C	18	17	18	16	12	17	Ninguna
8	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	18	16	17	15	16	18	Ninguna
9	4°C	3°C	4°C	3°C	3°C	4°C	18	17	18	17	17	17	Ninguna
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	18	17	17	18	12	17	Ninguna
22	4°C	3°C	4°C	3°C	3°C	3°C	18	16	17	12	17	16	Ninguna
23	4°C	3°C	4°C	3°C	3°C	3°C	17	17	18	12	17	17	Ninguna
24	4°C	3°C	4°C	3°C	3°C	3°C	18	17	17	18	18	17	Ninguna
25	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	18	16	17	18	18	16	Ninguna
26													
27													
28	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	18	17	18	18	18	17	Ninguna
29	4°C	3°C	4°C	3°C	4°C	3°C	18	16	17	18	18	17	Ninguna
30	4°C	3°C	4°C	4°C	4°C	3°C	18	17	17	18	18	17	Ninguna
31													
ELABORADO POR		Janc'h. Lopez						VERIFICADO POR		Vitoria Ruben K.			
CARGO		manipuladora						CARGO		Supervisor AP			
<p>NOTAS:</p> <p>1. Registrar en el formato con número la información según la temperatura medida por el termómetro.</p> <p>2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.</p> <p>3. Informar al supervisor en caso de que se presente problemas con la temperatura de equipos.</p> <p>REFRIGERACION: 0 A 5°C CONGELACION: 17 A 18°C</p> <p>EL DUEÑO DEL EQUIPO DE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE CORRER LA FALLA. Las días sabados, domingos, festivos y días no clases deben reportarse según la organización.</p>													

<div>UTBBA</div> <div>UNNOVA</div>		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO												FOTA-01			
		RPS ALMUERZO												Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JM/JT												Estado Vigente			
INSTITUCION EDUCATIVA		Santander - Principal												AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		A												MES		Abril	
GRUPO DE ALIMENTOS																	
DIA	MENÚ	ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS 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)		
01-04-25	12		76		4		72		76				13		15		
02-04-25	13		75		4		72		75		77		14		14		
03-04-25	14		73		4		77		74				15		15		
04-04-25	15		73		4		74		71		76		15		16		
07-04-25	16		75				73		72				13		17		
08-04-25	17		74				75		73		76		15		17		
09-04-25	18		73				74		71		74		14		16		
21-04-25	5		75		4		72		72		75		15		17		
22-04-25	1		75				73		71				15		17		
23-04-25	2		74		4		72		70				16		17		
24-04-25	3		72		4		71		70		74		16		17		
25-04-25	4		73				71		72				16		17		
26-04-25	6		72		4		70		71				16		17		
29-04-25	7		73				71		70		75		15		16		
30-04-25	10		72				70		71				16		17		
Realizado por:		Danele Lopez						Verificado por:		Verox A Zubizar							

25539

UT BGA NNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FOGM-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA BNOVA					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Santander sede A -				ASO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	abril	01-04-25	12	K. 77	2 litros
2	abril	02-04-25	13	K. 76	
3	abril	03-04-25	14	K. 75	
4	abril	04-04-25	15	K. 79	1 litro
5	abril	05-04-25	16	K. 74	
6	abril	06-04-25	17	K. 72	1 litro
7	abril	07-04-25	18	K. 77	1 litro
8	abril	21-04-25	5	K. 73	
9	abril	22-04-25	1	K. 72	1 litro
10	abril	23-04-25	2	K. 71	
11	abril	24-04-25	3	K. 72	
12	abril	26-04-25	6	K. 70	1 litro
13	abril	29-04-25	7	K. 72	1 litro
14	abril	30-04-25	10	K. 71	1 litro
15					
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:		Janelin Lopez -		CARGO:	manipuladora.
VERIFICADO POR:		Victor A. Zuluaga		CARGO:	SUPERVISOR A.P.

UT ROCA NNOVA		FORMULARIO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE MANEJO DEL SISTEMA DE AGUAS SUBTERRANEAS										CODIGO FORMULARIO FORMULARIO	
AUTORIZACION DE LA MUNICIPALIDAD DE BUENOS AIRES													
MUNICIPIO DE BUENOS AIRES		SANTANDER C.								MES		AÑO	
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5			
ITEM		L M J V S		L M J V S		L M J V S		L M J V S		L M J V S			
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS SUBTERRANEAS													
NOTA: Mantener una copia de este formulario en la oficina de monitoreo de la Municipalidad de Buenos Aires.													
Muestreo de Aguas Subterráneas		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas Superficiales		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Filtro		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Inyección		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Recarga		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Consumo		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Almacenamiento		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Distribución		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Consumo		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Almacenamiento		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Distribución		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Consumo		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Almacenamiento		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Distribución		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Consumo		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Almacenamiento		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Distribución		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Consumo		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Almacenamiento		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Distribución		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Consumo		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Almacenamiento		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Distribución		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Consumo		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Almacenamiento		X		X		X		X		X		X	
Muestreo de Aguas de Distribución		X		X		X		X					

[illegible]

[illegible]

		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>Santander Sede C.</u>				AÑO: <u>2023</u>	
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) LI
1	ABRIL	1	9	2 Kg	10 mm
2	ABRIL	2	13	3 Kg	
3	ABRIL	3	12	5 Kg	12 mm
4	ABRIL	4	15	3 Kg	14 mm
5	ABRIL	7	16	2 Kg	13 mm
6	ABRIL	8	17	4 Kg	12 mm
7	ABRIL	9	19	5 Kg	
8	ABRIL	21	5	2 Kg	
9	ABRIL	22	1	3 Kg	
10	ABRIL	23	2	5 Kg	10 mm
11	ABRIL	24	3	6 Kg	12 mm
12	ABRIL	25	4	5 Kg	
13	ABRIL	28	6	3 Kg	10 mm
14	ABRIL	29	7	4 Kg	
15	ABRIL	30	10	3 Kg	11 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:		JESSICA MENDOZA		CARGO: MANIPULADORA	
VERIFICADO POR:		VICTORIA MORA		CARGO: SUPERVISOR A.P.	

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO		COENGO EPSPS 01 VERSION 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UTBGA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		SANTANDER D		MES ABRIL	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	01-04	05-10	11-15	16-20	21-25
	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					
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 / Esufas	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 Ventil	X	X	X	X	X
Canastillas y Esillas	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	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL 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
	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 AGUA CALIENTE					
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 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	25 Abril 2025				
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 Viven 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:					
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA CALIENTE					
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(n)					
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:	Tatiana C		CARGO:		Manipuladora
VERIFICADO POR:	Vitoria Zapata		CARGO:		SUPERVISOR A.P.

25505 1

UTBGA
UNNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

MES: ABRIL
SEDE EDUCATIVA: SANTANDER D

ANO: 2023

Version 1
10/01/2023

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	3°C	3°C					-8°C	-10°C					
2	3°C	4°C					-10°C	-8°C					
3	3°C	4°C					-7°C	-10°C					
4	3°C	4°C					-8°C	-7°C					
5													
6													
7	3°C	4°C					-10°C	-8°C					
8	3°C	4°C					-7°C	-8°C					
9	3°C	4°C					-8°C	-7°C					
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21	3°C	4°C					-8°C	-8°C					
22	3°C	3°C					-8°C	-8°C					
23	3°C	4°C					-8°C	-7°C					
24	3°C	4°C					-8°C	-8°C					
25	3°C	4°C					-7°C	-10°C					
26													
27													
28	3°C	3°C					-8°C	-10°C					
29	3°C	4°C					-8°C	-7°C					
30	3°C	3°C					-8°C	-7°C					
31													

REALIZADO POR: Tatiana C

CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Victor A Zapata B

CARGO: SUPERVISOR N.P.

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en numero) 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°C A -14°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.

25546

[illegible]

25502

UT BOA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO			CODIGO: FDCB-02.	
					VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BOA INNOVA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER D				AÑO		2023
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	ABRIL	01	12	2.5 Kg	3cc	
2	ABRIL	02	13	4 Kg	—	
3	ABRIL	03	14	3 Kg	—	
4	ABRIL	04	15	4.5 Kg	—	
5	ABRIL	07	16	3 Kg	4cc	
6	ABRIL	08	17	4 Kg	3cc	
7	ABRIL	09	18	4 Kg	—	
8	ABRIL	21	05	3.5 Kg	—	
9	ABRIL	22	01	4 Kg	3cc	
10	ABRIL	23	02	3.8 Kg	—	
11	ABRIL	24	03	3.5 Kg	—	
12	ABRIL	25	04	4 Kg	—	
13	ABRIL	28	06	4.3 Kg	—	
14	ABRIL	29	07	3.8 Kg	—	
15	ABRIL	30	10	3.1 Kg	—	
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:		Tatiana C		CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR:		Victor A Zapata		CARGO: Supervisor A.P.		

25549

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION													Versión 1 18/07/2018	
UBG A INNOVA		MES: Abo		AÑO		DÍA								
		ESTABLECIMIENTO: Santander F												
FECHA	REFRIGERACION DE F.A.T.C						CONGELACION DE F.A.T.C						OBSERVACIONES	
	MOTOR #1		MOTOR #2		MOTOR #3		CONDENSADOR #1		CONDENSADOR #2		CONDENSADOR #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	4	3					-12	-16						
2	5	4					-12	-15						
3	4	4					-12	-16						
4	5	4					-16	-16						
5														
6														
7														
8	5	4					-12	-15						
9	5	3					-12	-16						
10	5	4					-12	-16						
11														
12														
13														
14														
15														
16														
17														
18														
19														
20														
21	5	4					-12	-16						
22	5	4					-16	-16						
23	4	3					-12	-12						
24	5	4					-12	-15						
25	4	4					-16	-16						
26														
27														
28	5	4					-12	-16						
29	4	3					-12	-16						
30	5	4					-12	-16						
31														

VERIFICADO POR:	Alejandra Caceres	VERIFICADO POR:	VICTOR M. ZAPATA
CARGO:	Manejadora	CARGO:	SUPERVISOR A.P.

COMENTARIOS:
1. Registrar en el formato los resultados de las mediciones segun la temperatura indicada por el termometro.
2. La temperatura se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presenten anomalías con la temperatura de cualquier equipo.
4. El formato es de uso exclusivo de la empresa y debe ser devuelto al momento de comprobar la falla. Los días sábados, domingos, festivos y de no clima defectuosa no se registra.
5. En caso de que se detecte una falla a la empresa en el mismo momento de comprobar la falla. Los días sábados, domingos, festivos y de no clima defectuosa no se registra.

UTBGA
INNOVA

PROCEDIMIENTO: 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)

OBSERVACIONES:

- Alca para el menú correspondiente donde se sirva el queso
- Alca 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 liofilizado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60°C

25552

		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:		NORMAL Superior		MES: ABRIL							
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2		SEMANA 3		SEMANA 4		SEMANA 5	
ITEM		31-4		7-11		14-18		21-25		28-2 mayo	
		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			
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		- 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			
Mesones / Mesas / Sillas		- X X X X X X X						X X X X - X X X			
Equipos de medición de masa (gramera - balanza)		- 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			
Baños y Vestier		- 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			
Pisos		- 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			
SEMANAL											
Paredes / Puertas / Ventanas		- - - X - - X						- - - X - - X			
Refrigerador / Congelador		- - - X - - X						- - - X - - X			
Extractor		- - - - - - -						- - - - - - -			
Estanterías		- - - - X - - X						- - - - X - - X			
Lámparas/ Angeles		- - - - X - - X						- - - - X - - X			
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	
		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			
Residuos Aprovechables		- 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			
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			
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			
Excremento u orina señales de presencia de plagas		- 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			
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 N						N N N N - N N N			
COLOR		- 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			
Agua hervida		- 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: Elba Rodríguez - ZM CARGO: Manipuladora											
VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ CARGO: Supervisora											

2553

UTBGA NNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												Versión 1 10/01/2025
	MES:		ABRIL				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		NORMAL SUPERIOR										
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	3,7°	3,8°	3,9°	3,9°	—	—	-18°	-17°	-17°	-17°	-18°	-17°	
2	3,8°	3,7°	3,9°	3,8°	—	—	-18°	-18°	-17°	-17°	-18°	-17°	
3	3,7°	3,5°	3,8°	3,7°	—	—	-18°	-18°	-18°	-17°	-17°	-17°	
4	3,8°	3,9°	3,9°	3,8°	—	—	-18°	-17°	-17°	-18°	-17°	-18°	
5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
7	3,6°	3,8°	3,5°	3,7°	—	—	-18°	-18°	-17°	-18°	-17°	-18°	
8	3,7°	3,5°	3,6°	3,6°	—	—	-18°	-17°	-18°	-18°	-18°	-17°	
9	3,5°	3,9°	3,7°	3,8°	—	—	-17°	-18°	-18°	-17°	-18°	-17°	
10					—	—							
11					—	—							
12					—	—							
13					—	—							
14					—	—							
15					—	—							
16					—	—							
17					—	—							
18					—	—							
19					—	—							
20					—	—							
21	3,5°	3,8°	3,6°	3,9°			-18°	-17°	-17°	-18°	-17°	-18°	
22	3,4°	3,8°	3,5°	3,7°			-18°	-17°	-18°	-17°	-18°	-17°	
23	3,5°	3,9°	3,7°	3,8°			-18°	-17°	-18°	-17°	-18°	-18°	
24	3,5°	3,8°	3,6°	3,9°			-18°	-17°	-18°	-17°	-18°	-17°	
25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
26													
27													
28	3,5°	3,7°	3,6°	3,9°	—	—	-18°	-17°	-18°	-17°	-18°	-18°	
29	3,2°	3,7°	3,5°	3,8°	3,9°	4,0°	-18°	-17°	-18°	-17°	-18°	-17°	
30	3,1°	3,6°	3,3°	3,9°	3,8°	3,9°	-18°	-17°	-18°	-18°	-18°	-17°	
31	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
REALIZADO POR:		Elba Rodriguez M						VERIFICADO POR:		ERKA 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 REFRIGERACION: +1.2°C A +1.4°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 sabados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse según correspondan.													

GRUPO DE ALIMENTOS

DIA	MENÚ	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)
1	#9	Pechuga cocinada	65	porción queso	6	Arroz blanco	62	Tarado de mazorca	60	Lentijas	62	Pico de gallo	10	Pasa en agua	8
2	#13	Huevo tortilla	65	queso	5	Arroz blanco	60	Pure de papa	60	Lentijas	62	Ensalada fresca	12	Naranja	9
3	#12	Schafado pollo	65	queso	4	Macaroni ensalada	62	Papa cocinada	60			Ensalada con papas	10	Mora en agua	8
4	#15	Carné res	65			Arroz blanco	62	Arcepa Maltz	60	Frijol	62	tomate y pepino	10	Limónada	9
7	#16	Pechuga salada	65			Arroz al porri	60	Huevo frito	60			lechuga zanahori papas	12	Fresa con leche	10
8	#17	Cerdo bistec	65			Hiro z. zanahori	62	casavita purificada	60	Lentija	62	Cabacón tomate pepino	10	Guayaba con leche	9
9	#19	Huevo cocido	65			Arroz blanco	62	Tarado de mazorca	60	Frijol	60	Pasta de boniato con leche	12	Lulo en agua	10
21	#5	Huevo perito	65			Arroz al porri	60	Arcepa Maltz	60	Lentijas	62	Ensalada con tomate	10	Mora en agua	9
22	#1	Cerdo ensalada	65			Arroz helado	60	Manzana platano	60			Ensalada con pino	10	Mora con leche	9
23	#2	Pechuga cocinada	65	queso	4	Pasta salada	60	Croch. g. almuerzo	60			car. con pap. ceb.	10	Manga en agua	9
24	#3	Pavo al plato	65	porción queso	6	Arroz zanahori	62	Manzana platano	60	Frijol	62	Pavo con tomate	10	Naranja	8
28	#6	Pollo al plato	65			Pasta salada queso	60	Huevo frito	62			Mix frutas	9	Fresa en agua	6
29	#7	Huevo perito	65			Arroz blanco	60	Arcepa Maltz	62	Frijol	60	Zanahori cebolla	10	Naranja	9
30	Menú especial	Carné molida	65	porción queso	7	pan blanco		papa francesa	62			lechuga tomate	12	Mora en agua	9

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

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

1) 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: NORMAL SUPERIOR.					AÑO	2025
No.	MES ABRIL	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1		01-04-25	#9	78	5	
2		02-04-25	#13	85	—	
3		03-04-25	#12	87	10	
4		04-04-25	#15	85	5	
5		07-04-25	#16	87	8	
6		08-04-25	#17	85	4	
7		09-04-25	#19	89	4	
8		21-04-25	#5	87	4	
9		22-04-25	#1	85	3	
10		23-04-25	#2	85	—	
11		24-04-25	#3	87	4	
12		28-04-25	#6	89	3	
13		29-04-25	#7	87	4	
14		30-04-25	Menú Especial	52	7	
15						
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:		Elba Rodriguez		CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR:		ERIKA ARENIZ		CARGO: Supervisora		

UT'SSA
NNOVA

ESTIMATED TEMPERATURES OF AIR AND SURFACE OF WATER

Station *1000 (1000) 1000 1000 A*

TIME	WIND	WAVE	SWELL	TEMPERATURE	TEMPERATURE	TEMPERATURE	TEMPERATURE	TEMPERATURE	TEMPERATURE	TEMPERATURE	TEMPERATURE
2	3	3	3	-11	-15	-17	-15	-13	17		
3	4	2	4	-13	-14	-10	-18	-15	14		
3	-	3	3	-10	-15	-11	-13	-12	15		
3	4	2	4	-15	-15	-17	-18	-15	15		
3	4	3	4	-18	-14	-14	-15	-14	15		
3	4	2	4	-14	-15	-17	-18	-18	17		
3	4	3	3	-18	-14	-14	-15	-15	14		
3	4	3	4	-18	-15	-11	-12	-18	14		
2	4	2	4	-10	-15	-10	-19	-18	17		
3	4	3	3	-18	-15	-17	-15	-18	14		
3	4	3	4	-18	-14	-11	-10	-18	17		
2	4	2	3	-18	-15	-17	-18	-18	15		
3	4	3	4	-18	-14	-17	-15	-18	14		
3	4	2	3	-10	-15	-14	-15	-15	17		

Cole Rentland-Schiff
Margulies

CROWN SYSTEMS
SUPERVISORS

UTBGA
NNOVA

INSTRUMENTAL
DE INSTRUMENTAL

1. 项目特色: 本项目为《中国书画函授大学肇庆分校》建校 20 周年纪念册, 旨在回顾学校发展历程, 展示办学成果, 增强校友凝聚力。项目内容涵盖学校历史沿革、教学成果、师生风采、校园风光等, 具有较高的纪念意义和收藏价值。

821011 205 200000 11/00

1991年12月25日 星期一 晴

Mem. Custodio Fransa Novato

244

441

[illegible][illegible]

Resubmit by:

Ceb Renteria Santiago

Verificado por:

CAROLINE SWEENEY

PROCESO: La temperatura de la preparación del alimento en EL ATUADO DE HIERRO, introduciendo la punta del termómetro al centro de la muestra y
(debe mantenerse debidamente desinfectada para cada alimento)

OBSERVACIONES:

OUTSTANDING ONES

... ..

*** Agrega pasta al menos 1 cm de espesor entre las hojas de 0.5 mm espesor y 15 cm de ancho.
*** La pasta se debe cocinar hasta que empiecen a salir burbujas de vapor a temperaturas no mayor a 15°C.

* La temperatura refrigerada (10°C - 15°C) se eleva a temperatura ambiente (20°C).

UTICA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE REGISTRO DE ALIMENTOS NACION PREPARADA EN DIETAS		FECHA: 12/04/25	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PARA NIÑOS Y NIÑAS					
INSTITUCION EDUCATIVA: <i>Unión Educativa de la Zona</i>				ASIA	2025
No.	MES	FECHA	MONEDERO	REQUISITOS DE ALIMENTOS (Generados por los Distribuidores) Kg.	REQUISITOS LÍQUIDOS (Litros) L
1	abril	01-04-25	#9	15 Kg.	1 litro
2	abril	02-04-25	#12	12 Kg.	0 cc
3	abril	03-04-25	#12	15 Kg.	2 litros
4	abril	04-04-25	#15	10 Kg.	0 cc
5	abril	05-04-25	#16	10 Kg.	1 litro
6	abril	06-04-25	#17	15 Kg.	1 litro
7	abril	07-04-25	#19	12 Kg.	1 litro
8	abril	10-04-25	#18	15 Kg.	0 cc
9	abril	21-04-25	#05	12 Kg.	1 litro
10	abril	22-04-25	#01	15 Kg.	0 cc
11	abril	23-04-25	#02	10 Kg.	0 cc
12	abril	24-04-25	#03	15 Kg.	0 cc
13	abril	28-04-25	#06	10 Kg.	2 litros
14	abril	29-04-25	#07	15 Kg.	1 litro
15	abril	30-04-25	#H. Especial	6 Kg.	1 litro
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:	<i>Celia Hernández</i>	CARGO:	<i>Analista</i>
VERIFICADO POR:	<i>Celia Hernández</i>	CARGO:	<i>Supervisor</i>

25560

	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: <u>CUSTODIO GARCIA LOUIRA 5</u>		MES: <u>ABRIL</u>			
FECHA ITEM	SEMANA 1 1-4	SEMANA 2 7-11	SEMANA 3 14-18	SEMANA 4 21-25	SEMANA 5 28-30
	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					
Parades / Puertas / Ventanas	X				X
Refrigerador / Congelador	X				X
Extractor					
Esteras	X				X
Lamparas/ Angeles	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 L M M J V	SEMANA 2 L M M J V	SEMANA 3 L M M J V	SEMANA 4 L M M J V	SEMANA 5 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 L M M J V	SEMANA 2 L M M J V	SEMANA 3 L M M J V	SEMANA 4 L M M J V	SEMANA 5 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 PESTICIDAS					
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 L M M J V	SEMANA 2 L M M J V	SEMANA 3 L M M J V	SEMANA 4 L M M J V	SEMANA 5 L M M J V
Presencia física de plagas vivas o muertas	0	0	0	0	0
Excremento u orina señales de presencia de plagas	0	0	0	0	0
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	0	0	0	0	0
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(s) N(no)					
ITEM	SEMANA 1 L M M J V	SEMANA 2 L M M J V	SEMANA 3 L M M J V	SEMANA 4 L M M J V	SEMANA 5 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: <u>LOZ DARY ANAYA</u>			CARGO: <u>Monitor</u>		
VERIFICADO POR: <u>CAROLINA SANCHEZ</u>			CARGO: <u>Supervisor</u>		

UTBGA
UNNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

MES: ABRIL

AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: CUSTODIO GARCIA RODRIGUEZ SEDE 6

Version 1
10/01/2025

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	4	4					-20	-14					
2	3	4					-18	-12					
3	2	3					-18	-10					
4	3	4					-22	-12					
5													
6													
7	4	4					-24	-18					
8	3	4					-20	-16					
9	2	4					-14	-10					
10	2	4					-18	-12					
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21	0	4					-24	-18					
22	3	4					-20	-16					
23	2	4					-18	-14					
24	3	4					-20	-12					
25													
26													
27													
28	3	4					-24	-16					
29	2	4					-20	-18					
30	2	4					-24	-18					
31													

REALIZADO POR: LOZ DARY ANANA

CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: CAROLINA SANCHEZ

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°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 correspondiente

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO												FCTA-01			
		RPS ALMUERZO												Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JMWJT												Estado: Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		CUSTODIO GARCIA ROUZA												AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA		SEDE G SAN MARTIN												MES		ABRIL	
GRUPO DE ALIMENTOS																	
DIA	MENÚ	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)		
1	12		73				68		70				10		6		
2	13		65				70		68				12		8		
3	14		68				65		72				14		10		
4	15		70				68		70		75		10		5		
7	16		72				70		68				8		7		
8	17		65				65		70				10		6		
9	19		68				65		68		75		12		8		
10	18		70				68		65		65		14		10		
21	5		65				70		65		75		14		8		
22	1		70				68		70		72		10		10		
23	2		72				70		68				12		12		
24	3		74		4		72		65		65		14		10		
28	6		78				68		70				14		12		
29	7		70				70		68		70		10		10		
30	ESP		72						70						8		
Realizado por:		LUZ DARY ANAYA								Verificado por:		CAROLINA SANCHEZ					
<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 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>																	

UTINNOVA		INFORMACIÓN CONTINUA: TITULO, NOMBRE, FECHA, LUGAR, CARGO, CATEGORIA, NOMBRE DEL CENTRO DE TRABAJO		FECHA DE EMISIÓN	
FECHA DE EMISIÓN		FECHA DE EMISIÓN		FECHA DE EMISIÓN	
CARGO: <u>Proceso de Trabajo</u>					
Nº	FECHA	ASISTENCIA	RECURSOS DE TRABAJO	RECURSOS DE TRABAJO	RECURSOS DE TRABAJO
1	ABRIL 11/04/25	12	0.1	0	0
2	ABRIL 12/04/25	13	0.1	0	0
3	ABRIL 13/04/25	14	0.1	0	0
4	ABRIL 14/04/25	15	0.1	0	0
5	ABRIL 15/04/25	16	0.1	0	0
6	ABRIL 16/04/25	17	0.1	0	0
7	ABRIL 17/04/25	18	0.1	0	0
8	ABRIL 18/04/25	19	0.1	0	0
9	ABRIL 19/04/25	20	0.1	0	0
10	ABRIL 20/04/25	21	0.1	0	0
11	ABRIL 21/04/25	22	0.1	0	0
12	ABRIL 22/04/25	23	0.1	0	0
13	ABRIL 23/04/25	24	0.1	0	0
14	ABRIL 24/04/25	25	0.1	0	0
15	ABRIL 25/04/25	26	0.1	0	0
16	ABRIL 26/04/25	27	0.1	0	0
17	ABRIL 27/04/25	28	0.1	0	0
18	ABRIL 28/04/25	29	0.1	0	0
19	ABRIL 29/04/25	30	0.1	0	0
20	ABRIL 30/04/25	31	0.1	0	0
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					

REALIZADO POR: LUZ DARY ANAYA

VERIFICADO POR: CAROLINA SANCHEZ

CARGO: Morpolodora

CARGO: Supervisora

UTICA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO HACIEN PREPARADA EN SITIO		CÓDIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UTICA INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA:		Jose Celestino Mutis.		MES: ABRIL	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11	Semana Susto		21 22 23 24 25	26 27 28 29 30
	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/Vegetales/Rtuevas	X	X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X
Licuada / Estufas	X	X	X	X	X
Muebles / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X
Equipos de medición de masa (gramera - balanza)	X	X	X	X	X
Canecas de basura	X	X	X	X	X
Baños y Vestidor	X	X	X	X	X
Canastillas y Esillas	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X
Trapeo / 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
Lamparas / Antenas	X	X	X	X	X
Trampa de grasa	X	X	X	X	X
MENSUAL					
Techos	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 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 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
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
Excremento u otras señales de presencia de plagas	X	X	X	X	X
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	X	X	X	X	X
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
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(II) N(III)					
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 FÍSICOQUÍMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR:	David Santos		CARGO:	Manipulador	
VERIFICADO POR:	CAROLINA SANCHEZ		CARGO:	SUPERVISORA	

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION										LUGAR: 1 FECHA: 14/01/2023	
		MES		AÑO		DIA		HORA		PERSONA			
		ABRIL		2023		14		14:00		Jose Celestino Muris			
DIA	REFRIGERACION DE FASE						CONGELACION DE FASE						OBSERVACIONES
	ULTERIOR		INTERIOR		INTERIOR		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	TEMP. INICIAL	TEMP. FINAL	TEMP. INICIAL	TEMP. FINAL	TEMP. INICIAL	TEMP. FINAL	TEMP. INICIAL	TEMP. FINAL	TEMP. INICIAL	TEMP. FINAL	TEMP. INICIAL	TEMP. FINAL	
1	3	4					-16	-10	-16	-12			
2	2	3					-15	-13	-14	-10			
3	4	2					-10	-16	-10	-12			
4	3	4					-15	-12	-16	-15			
5													
6													
7	-4	3					-10	-16	-11	12			
8	3	1					-13	-16	-12	13			
9	2	2					-12	-13	-14	16			
10	4	3					-10	-10	-12	10			
11													
12	-3	2					-10	-12	-15	-10			
13	2	3					-12	-13	-16	-11			
14	2	4					-14	-15	-14	-12			
15	3												
16													
17													
18	2	4					-14	-15	16	-10			
19	3						-15	-18	-16	-10			
20													
21													
22													
23													
24													
25													
REALIZADO POR		Daniela G. Pardo S.						VERIFICADO POR		CAROLINA SANCHEZ			
CARGO		Manipuladora A.						CARGO		Supervisor			

1. El presente formato es de uso exclusivo de la UTBGA INNOVA y no debe ser utilizado para otros fines.
2. El presente formato debe ser utilizado en los equipos de refrigeración y congelación de la UTBGA INNOVA.
3. El presente formato debe ser utilizado en los equipos de refrigeración y congelación de la UTBGA INNOVA.
4. El presente formato debe ser utilizado en los equipos de refrigeración y congelación de la UTBGA INNOVA.

UT' BGA NNOVA		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FCTA-01			
		RPS AL MUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JMJT										Estado Vigente			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Colegio Jose Celestino Nolasco										AÑO		2025	
SEDE EDUCATIVA												MES		ABRIL	
DÍA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o CERVIZO 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)
01-04	12		80				55		69				-13		-15
02-04	13		82				90		70		90		-12		-15
03-04	14		75				79		81				-14		-16
04-04	15		85				85		73				-12		-14
05-04	16														
7-04	17		83				80		65				-12		-15
8-04	18		85				85		65				-13		-13
9-04	19		80				87		70				-12		-16
10-04	20		82				90		66				-14		-14
-															
21-4	05		45				90		88				-12		-15
22-4	01		82				95		70				-10		15
23-4	02		81				93		61				-13		-14
24-4	03		82				91		62				10		12
25-4	04		80				87		65				13		15
28-4	06		85				88		60				15		14
29-4	07		85				90		70				15		10
30-4	Especial		90												10
-															
Realizado por:		Daniele G. Poreto Soto										Verificado por:		CAROLINA SANCHEZ	
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al momento en PLATO SERVIDO, interponiendo la punta del termómetro de pasteur, de forma directa.</p> <p>OBSERVACIONES:</p> <p>** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el lacteo.</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>															

UTINNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS HACIENDA PREPARADA EN SITIO		GUAYMA, FEBRERO 07 VERSIÓN 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAF HUCAHAMAROA UTINNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA: Colegio Jose Celestino Fajardo				AÑO 2026	
No.	MES	FECHA	MENU No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Gramos por los beneficiarios)	RESIDUOS LIQUIDOS (Litros) L
1	ABRIL	01-04-25	12	7K	0.02L
2	ABRIL	02-04-25	13	10K	
3	ABRIL	03-04-25	14	9K	
4	ABRIL	04-04-25	15	10K	0.02L
5	ABRIL	05-04-25			
6	ABRIL	06-04-25			
7	ABRIL	07-04-25	17	10K	
8	ABRIL	08-04-25	18	5K	
9	ABRIL	09-04-25	19	7K	
10	ABRIL	10-04-25	20	10K	0.01L
11					
12					
13					
14					
15					
16	ABRIL	21-04-25	04	10K	
17	ABRIL	22-04-25	01	5K	
18	ABRIL	23-04-25	02	3K	
19	ABRIL	24-04-25	03	7K	
20	ABRIL	25-04-25	05	7K	
21					
22	ABRIL	28-04-25	06	10K	
23	ABRIL	29-04-25	07	5K	
24	ABRIL	30-04-25	08	2K	
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
REALIZADO POR:		Diana Forcelos		CARGO: Manipuladora	
VERIFICADO POR:		Cecilia Suarez		CARGO: Supervisora	

UTBGA 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 Juventud		MES: Abril	
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		1-4		7-11	
		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	
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	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		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	
Mesones / Mesas / Sillas		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	
Canecas de basura		X X X X X X X X		X - X X X - X X	
Baños y Vestítor		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	
Pisos		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	
SEMANAL					
Paredes / Puertas / Ventanas		X		X	
Refrigerador / Congelador		X		X	
Extractor		X		X	
Estanterías		X		X	
Lamparas/ Angeos		X		X	
Trampa de grasa		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	
		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	
Residuos Aprovechables		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	
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	
		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	
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	
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	
Presencia física de plagas Vivas o muertas		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	
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	
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	
		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		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	
SABOR		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	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR:		Xiomara Pinzon		CARGO: Manipuladora	
VERIFICADO POR:		VICTOR A ZAPATA		CARGO: Supervisor Arroyo	

UT BGA NNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												Versión 1 14/02/2019
	MES		Año						DIA		MES		
	COTIZACION		I.E. La Juventud										
ORDEN	REFRIGERACION DE FRIO						CONGELACION DE FRIO						OBSERVACIONES
	REFRIGERANTE		REFRIGERANTE		REFRIGERANTE		CONGELACION DE FRIO		CONGELACION DE FRIO		CONGELACION DE FRIO		
	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	TEMPERATURA	
1	6	5	5	5			17	17					
2	5	6	5	5			18	17					
3	5	6	6	6			18	18					
4	6	5	5	5			17	17					
5	5	6	6	5			17	18					
6	6	6	5	6			17	17					
7	5	6	6	5			17	17					
8	6	5	5	6			17	18					
9	5	5	6	6			18	17					
10	6	5	5	5			18	18					
11	5	5	6	5			17	18					
12	6	5	6	5			17	17					
13	5	5	5	5			17	18					
14	6		5				17						
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
MANEJO		Xiomara Pinzon						MANEJO		Viviana Zapata			
COTIZACION		MANIPULADORA						COTIZACION		SIVERUSUR A.P.			

1. El presente formato es de uso exclusivo de la UT BGA NNOVA y no debe ser utilizado para otros fines.
2. La información contenida en este formato es confidencial y no debe ser divulgada a terceros.
3. La información contenida en este formato es de uso exclusivo de la UT BGA NNOVA y no debe ser utilizada para otros fines.
4. La información contenida en este formato es de uso exclusivo de la UT BGA NNOVA y no debe ser utilizada para otros fines.

[illegible]

25571

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FGG3 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	Abril	01	12	0 gr	
2	Abril	02	13	0 gr	
3	Abril	03	14	0 gr	
4	Abril	04	15	0 gr	
5	Abril	08	17	0 gr	
6	Abril	09	18	0 gr	
7	Abril	21	03	1000 gr	
8	Abril	22	02	0 gr	
9	Abril	23	01	0 gr	
10	Abril	24	04	0 gr	
11	Abril	25	05	0 gr	
12	Abril	28	06	0 gr	
13	Abril	29	07	0 gr	
14	Abril	30	Especial		
15					
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:		MOMARIA PINZON		CARGO:	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:		N. GONZALEZ		CARGO:	SUPERVISOR A.P.

UTBGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE saneamiento BACON PILARADA EN SITIO		CARGO FOLIOS 01 VERSION 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN Y SEGURIDAD ALIMENTARIA UTBGA INNOVA					
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Nº		ABRIL	
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5
PROGRAMA DE CONTROL DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN					
NOTA: Marcar con una X cuando se realice en los procedimientos de limpieza y desinfección					
Entes/Verduces/Hojas	X	X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X
Utensilios / Batidos	X	X	X	X	X
Manos / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X
Equipos de medición de masa (balanza, báscula)	X	X	X	X	X
Cámaras de basura	X	X	X	X	X
Baños y Vestier	X	X	X	X	X
Cañastros y Estibas	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X
Trapos / 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 / Ángulos	X	X	X	X	X
Traspase de grana	X	X	X	X	X
MENSUAL					
Fecha	X				
PROGRAMA DE CONTROL 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	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 LÍQUIDOS					
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (fregos y lavamanos)					
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (fregos 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
Presencia física de plagas vivas o muertas	N	N	N	N	N
Excremento u otras señales de presencia de plagas	N	N	N	N	N
Alimentos o empaques rotos, señales de presencia de plagas (dientes, materia fecal, ruidos)	N	N	N	N	N
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
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(s) N(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 FISICOQUIMICO:					
NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga					
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:					
REALIZADO POR:	Luz Marina		CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR:	CAROLINA SANCHEZ		CARGO: Supervisora		

[illegible]

25574

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												
UBA NNOVA		NOMBRE		PUESTO		FECHA		LUGAR		OTROS		
		S. C. LA LIBERTAD										
ORDEN	TEMPERATURAS DE REFRIGERACION				TEMPERATURAS DE CONGELACION				TEMPERATURAS DE ALMACENAMIENTO			
	TEMPERATURA	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												
32												
33												
34												
35												
36												
37												
38												
39												
40												
41												
42												
43												
44												
45												
46												
47												
48												
49												
50												
51												
52												
53												
54												
55												
56												
57												
58												
59												
60												
61												
62												
63												
64												
65												
66												
67												
68												
69												
70												
71												
72												
73												
74												
75												
76												
77												
78												
79												
80												
81												
82												
83												
84												
85												
86												
87												
88												
89												
90												
91												
92												
93												
94												
95												
96												
97												
98												
99												
100												

Nombre: Manuel Antonio Cortez

Cargo: Manipulador

Nombre: CAROLINA SUAREZ

Cargo: Supervisora

Este formato es propiedad de la UBA NNOVA y debe ser utilizado exclusivamente para el control de temperaturas de los equipos de refrigeración y congelación. No se permite su reproducción o uso no autorizado. La UBA NNOVA se reserva todos los derechos de esta obra.

UT BSA NNOVA		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION										NÚMERO DE REGISTRO	
MES		AÑO		DÍA		SEDE EDUCATIVA		NOMBRE DEL ALUMNO					
								J. E. LA HERTADO					
DÍA	REFRIGERACION DE FRIGOS				CONGELACION DE FRIGOS								OBSERVACIONES
	TEMPERATURA		HUMEDAD		TEMPERATURA		HUMEDAD		TEMPERATURA		HUMEDAD		
	TEMPERATURA	HUMEDAD	TEMPERATURA	HUMEDAD	TEMPERATURA	HUMEDAD	TEMPERATURA	HUMEDAD	TEMPERATURA	HUMEDAD	TEMPERATURA	HUMEDAD	
1					2	2					-10	-11	
2					2	2					-11	-12	
3					2	2					-13	-12	
4					2	2					-12	-10	
5													
6													
7					3	2					-12	-12	
8					3	2					-12	-12	
9					3	3					-12	-12	
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17					3	2					-12	-12	
18													
19													
20													
21					2	2					-12	-12	
22					2	3					-13	-13	
23					3	3					-13	-12	
24					2	3					-13	-12	
25					3	3					-12	-12	
26													
27													
28					2	2					-13	-12	
29					3	3					-12	-12	
30					3						-12		
31													

ELABORADO POR: Maria Mercedes Galvez

ASISTENTE: Humberto Galvez

REVISADO POR: CAROLINA GALVEZ

ASISTENTE: SUPERVISOR

1. Este formato es de uso exclusivo de la UT BSA NNOVA y no debe ser utilizado para otros fines.
2. La información contenida en este formato es confidencial y no debe ser divulgada a terceros.
3. Este formato es propiedad de la UT BSA NNOVA y no debe ser utilizado para otros fines.
4. La información contenida en este formato es confidencial y no debe ser divulgada a terceros.
5. La información contenida en este formato es confidencial y no debe ser divulgada a terceros.

25576

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS DE REFRIGERACIÓN Y CONDENSACIÓN														FECHA DE EMISIÓN	
UNIVERSIDAD		CARRERA		NOMBRE DEL ALUMNO		NOMBRE DEL PROFESOR		FECHA DE EMISIÓN		FECHA DE RECEPCIÓN		FECHA DE DEVOLUCIÓN		FECHA DE CANCELACIÓN	
UNIVERSIDAD		CARRERA		NOMBRE DEL ALUMNO		NOMBRE DEL PROFESOR		FECHA DE EMISIÓN		FECHA DE RECEPCIÓN		FECHA DE DEVOLUCIÓN		FECHA DE CANCELACIÓN	
UNIVERSIDAD		CARRERA		NOMBRE DEL ALUMNO		NOMBRE DEL PROFESOR		FECHA DE EMISIÓN		FECHA DE RECEPCIÓN		FECHA DE DEVOLUCIÓN		FECHA DE CANCELACIÓN	
1	2	2													
2	7	2													
3	2	2													
4	2	2													
5															
6															
7	2	2													
8	2	2													
9	2	2													
10															
11															
12															
13															
14															
15															
16	2	2													
17															
18															
19															
20	2	2													
21	2	2													
22	2	2													
23	2	2													
24	2	2													
25															
26															
27															
28	2	2													
29	2	2													
30	2														
31															

ALUMNO	Mario Claudio Galvez	FECHA DE EMISIÓN	CAROLINA SALGADO
CARRERA	Manipulador	FECHA DE RECEPCIÓN	Supervisora

COMENTARIOS:

1. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

2. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

3. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

4. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

5. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

6. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

7. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

8. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

9. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

10. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

11. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

12. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

13. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

14. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

15. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

16. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

17. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

18. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

19. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

20. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

21. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

22. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

23. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

24. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

25. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

26. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

27. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

28. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

29. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

30. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

31. Registrar la temperatura de los equipos de refrigeración y condensación en el momento de la inspección.

75527

UT'86A
NNOVA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
SEDE EDUCATIVA

FORMULARIO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

DESARROLLO
DE LOS COMPLEMENTOS DE LA UNIDAD

MESES
ABRIL

FECHA DE
EVALUACIÓN

FECHA DE
EVALUACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA
SEDE EDUCATIVA

I. E. L. A. LIBERTAD

MESES
ABRIL

FECHA DE
EVALUACIÓN

FECHA DE
EVALUACIÓN

DÍA	MENÚ	ALIMENTO PRINCIPAL		ALIMENTO COMPLEMENTARIO		TEMPERATURA DE SERVIDOR (°C)		TEMPERATURA DE SERVIDOR (°C)		TEMPERATURA DE SERVIDOR (°C)		TEMPERATURA DE SERVIDOR (°C)		TEMPERATURA DE SERVIDOR (°C)	
		°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C	°C
01-04-2025	#12	80°C				84°C	80°C					14°C	12°C		
02-04-2025	#13	67°C				78°C	80°C	70°C				15°C	14°C		
03-04-2025	#14	66°C				80°C	82°C	69°C				14°C	15°C		
04-04-2025	#15	70°C				79°C	80°C	70°C				13°C	19°C		
05-04-2025	#16	69°C				69°C	68°C								
06-04-2025	#17	69°C				79°C	69°C	72°C				14°C	15°C		
07-04-2025	#18	80°C				78°C	70°C	70°C				15°C	15°C		
08-04-2025	#19	79°C				80°C	72°C					15°C	14°C		
09-04-2025	#20	80°C				80°C	70°C					15°C	19°C		
10-04-2025	#21	78°C				80°C	70°C					15°C	19°C		
11-04-2025	#22	72°C				80°C	75°C	77°C				15°C	15°C		
12-04-2025	#23	79°C				79°C	79°C					15°C	15°C		
13-04-2025	#24	75°C				77°C	78°C					15°C	15°C		
14-04-2025	#25	77°C				80°C	70°C					14°C	15°C		
15-04-2025	#26	20°C	90°C				68°C						14°C		

Realizado por:

Verificado por:

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)

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 (pastelinas, cereales, hidratos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C

8552

UT INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE RESERVAS DE ALIMENTOS - RACION PREPARADA EN SITU			CÓDIGO: F0001-02	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DEL INCASAMARCA					VERSIÓN: 01	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I. E LA LIBERTAD					AÑO: 2025	
NO.	MES	FECHA	IDENT. NO.	RECIBIDOS DE ALIMENTOS (Generación por los beneficiarios)	RESIDUOS LÍQUIDOS (Acelle) L.	
1	ABRIL	01-04-2025	#12	25.000		
2	ABRIL	02-04-2025	#13	20.000		
3	ABRIL	03-04-2025	#14	22.000		
4	ABRIL	04-04-2025	#15	25.000		
5	ABRIL	05-04-2025	#16	20.000		
6	ABRIL	06-04-2025	#17	25.000		
7	ABRIL	07-04-2025	#18	25.000		
8	ABRIL	08-04-2025	#5	22.000		
9	ABRIL	09-04-2025	#1	20.000		
10	ABRIL	10-04-2025	#2	40.000	2.14.05	
11	ABRIL	11-04-2025	#3	38.000		
12	ABRIL	12-04-2025	#6	40.000		
13	ABRIL	13-04-2025	#7	35.000		
14	ABRIL	14-04-2025	EXTRA	5.000		
15						
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 Helena Hume Nov		CARGO: Manipuladora		
VERIFICADO POR:		ARACELY SANCHEZ		CARGO: Supervisora		

UTB SA INNOVA		FORMULARIO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLANIFICACIÓN SANITARIA DE RACIONES PAGADAS EN SITIO					CÓDIGO 150075 01 VERSIÓN 01											
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA EL ALUMNADO DE UTB SA INNOVA																		
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		Luis Carlos Galán Sarmiento					MES:	Abril										
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5	15 19 30												
ITEM	L M J V L M J V L M J V L M J V L M J V																	
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																		
Frutas/Verduras frescas	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	
Utensilios / Fajitas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Muebles / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Equipos de medición de masa (balanza, bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Cametas de bandeja	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Tapas y Vester	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Demasías y Eschab	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	
Trapos / Escoba / Hecogedor	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			
Refrigerador / Congelador			X			X			X			X			X			
Extractor																		
Estanterías																		
Lamparas / Arreglos			X			X			X			X			X			
Trampa de grasa																		
MENSUAL																		
Techos					X													
MARCAR CON UNA X CUANDO SE REALICE EN LAS LABORALES DE DESINFECCIÓN DE CUATRO MANOS																		
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5													
Residuos orgánicos aprovechables	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	
Residuos no aprovechables	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 CONTROL DE AGUA CALIENTE EN SITIOS Y HORAS DE MANEJO DE PLATOS Y SERVIDORES																		
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5													
Control de agua caliente en sitios y horas de manejo de platos y servidores	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
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																		
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5													
Presencia física de plagas vivas o muertas	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
Excremento u otra señal de presencia de plagas	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
Alimento o empaques rotos señales de presencia de plagas (heces, materia fecal, ruidos)	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
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, hirviente, mal sabor) Agua (heces, ruidos, etc.)																		
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5													
OLOR	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	
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N	
Agua hervida	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S	
ANÁLISIS FISICOQUIMICO																		
NOTA: Se presenta el documento expedido por el arquitecto municipal de Desecho																		
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																		
REALIZADO POR: Nancy Tarazona Guerrero CARGO: Manipuladora																		
VERIFICADO POR: Aracely Sandoval CARGO: Supervisora																		

UBGA NOVA		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN										Página: 1	
		MES		Año		MES		Año		Página: 2			
		BIBLIOTECAS		Juis Carlos Galán Sarmiento									
NÚM.	REFRIGERACIÓN DE 1° A 5°						CONGELACIÓN DE 6° A 12°						OBSERVACIONES
	MÉTERA #1		MÉTERA #2		MÉTERA #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	-03	-02	-02	-01			-17	-15	-16	-14			
2	-02	-01	-03	-02			-16	-14	-15	-13			
3	-03	-02	-02	-01			-17	-15	-16	-14			
4	-02	-01	-03	-02			-16	-15	-17	-14			
5	-03	-02	-02	-01			-17	-14	-16	-15			
6	-02	-01	-03	-01			-16	-15	-17	-14			
7	-03	-02	-02	-01			-17	-15	-16	-14			
8	-02	-01	-03	-01			-15	-14	-17	-16			
9	-03	-02	-02	-01			-16	-14	-15	-13			
10	-02	-01	-03	-02			-17	-15	-16	-14			
11	-03	-01	-02	-03			-15	-16	-17	-14			
12	-02	-01	-03	-02			-17	-15	-16	-13			
13	-03	-02	-02	-01			-16	-15	-17	-14			
14	-02	-01	-03	-02			-15	-14	-16	-15			
15	-03	-02	-02	-01			-17	-16	-15	-14			
16	-02	-01	-03	-01			-16	-14	-17	-15			
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR	Hanaí Tarazona Guerrero	CERTIFICADO POR	Orlando Sussana
CARGO	Manipuladora	CARGO	Supervisor

DE LA INGENIERÍA
 1. Debe ser el formulario (en su totalidad) la información según la temperatura medida por el termómetro.
 2. La hora de inicio y final de la jornada laboral.
 3. Informar al supervisor en el momento que se presente cualquier falla en la temperatura de operación.
 REFRIGERACIÓN: 11°C A 13°C CONGELACIÓN: 17°C A 15°C
 SI HAY FALLA DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMENZAR LA FALLA. Los días festivos, domingos, festivos y de no caso deben reportarse según
 el manual de uso.

UT BGA NNOVA		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SEÑORA										FECHA			
INSTITUCION EDUCATIVA		NOMBRE ALUMNO (A)										FECHA DE EMISION			
SEDE EDUCATIVA		NOMBRE COMPLEMENTARIO (JUNT)										FECHA DE VENCIMIENTO			
		AÑO										MES			
		DIA													
		GRUPO DE ALIMENTACION													
FECHA	MENU	ALIMENTO PRINCIPAL		LACTOSA		GRASA		PROTEINAS		CARBOHIDRATOS		TEMPERATURA CALIENTE		TEMPERATURA FRIA	
		X	Y	X	Y	X	Y	X	Y	X	Y	X	Y	X	Y
01-04-75	12		87°C				88°C		70°C				40°C		15°C
02-04-75	13		87°C		4°C		79°C		70°C		77°C		3°C		14°C
03-04-75	14		85°C		3°C		78°C		75°C				4°C		15°C
04-04-75	15		81°C				76°C		77°C		78°C		3°C		14°C
05-04-75	16		80°C				77°C		69°C				4°C		15°C
06-04-75	17		79°C				82°C		74°C		76°C		3°C		14°C
07-04-75	18		78°C				81°C		76°C		70°C		4°C		15°C
08-04-75	19		78°C				80°C		75°C		-		3°C		14°C
09-04-75	20		79°C				80°C		75°C		79°C		4°C		15°C
10-04-75	05		80°C				84°C		70°C		79°C		3°C		14°C
11-04-75	01		77°C				79°C		76°C				3°C		14°C
12-04-75	02		79°C				80°C		72°C				4°C		15°C
13-04-75	03		96°C		4°C		84.1°C		73.9°C		88.9°C		3°C		14°C
14-04-75	04		85°C				88°C		85°C				11°C		15°C
15-04-75	06		87°C				90°C		79°C				3°C		14°C
16-04-75	07		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
17-04-75	08		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
18-04-75	09		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
19-04-75	10		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
20-04-75	11		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
21-04-75	12		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
22-04-75	13		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
23-04-75	14		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
24-04-75	15		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
25-04-75	16		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
26-04-75	17		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
27-04-75	18		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
28-04-75	19		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
29-04-75	20		87°C				86°C		78°C		87°C		4°C		15°C
30-04-75	Especial		80°C		3°C				77°C						14°C
01-05-75															
02-05-75															
03-05-75															
04-05-75															
05-05-75															
06-05-75															
07-05-75															
08-05-75															
09-05-75															
10-05-75															
11-05-75															
12-05-75															
13-05-75															
14-05-75															
15-05-75															
16-05-75															
17-05-75															
18-05-75															
19-05-75															
20-05-75															
21-05-75															
22-05-75															
23-05-75															
24-05-75															
25-05-75															
26-05-75															
27-05-75															
28-05-75															
29-05-75															
30-05-75															
01-06-75															
02-06-75															
03-06-75															
04-06-75															
05-06-75															
06-06-75															
07-06-75															
08-06-75															
09-06-75															
10-06-75															
11-06-75															
12-06-75															
13-06-75															
14-06-75															
15-06-75															
16-06-75															
17-06-75															
18-06-75															
19-06-75															
20-06-75															
21-06-75															
22-06-75															
23-06-75															
24-06-75															
25-06-75															
26-06-75															
27-06-75															
28-06-75															
29-06-75															
30-06-75															
01-07-75															
02-07-75															
03-07-75															
04-07-75															
05-07-75															
06-07-75															
07-07-75															
08-07-75															
09-07-75															
10-07-75															
11-07-75															
12-07-75															
13-07-75															
14-07-75															
15-07-75															
16-07-75															
17-07-75															
18-07-75															
19-07-75															
20-07-75															
21-07-75															
22-07-75															
23-07-75															
24-07-75															
25-07-75															
26-07-75															
27-07-75															
28-07-75															
29-07-75															
30-07-75															
01-08-75															
02-08-75															
03-08-75															
04-08-75															
05-08-75															
06-08-75															
07-08-75															
08-08-75															
09-08-75															
10-08-75															
11-08-75															
12-08-75															
13-08-75															
14-08-75															
15-08-75															
16-08-75															
17-08-75															
18-08-75															
19-08-75															
20-08-75															
21-08-75															
22-08-75															
23-08-75															
24-08-75															
25-08-75															

25583

UTINNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO HACIENDA PREPARADA EN SITIO		CODIGO IPSBPS-01 VERSION: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAB Bucaramanga UTINNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA		NUESTRA SEÑORA PURA C		MES: Abril	
FECHA		SEMANA 1		SEMANA 2	
ITEM		SEMANA 3		SEMANA 4	
		SEMANA 5		SEMANA 6	
		SEMANA 7		SEMANA 8	
		SEMANA 9		SEMANA 10	
		SEMANA 11		SEMANA 12	
		SEMANA 13		SEMANA 14	
		SEMANA 15		SEMANA 16	
		SEMANA 17		SEMANA 18	
		SEMANA 19		SEMANA 20	
		SEMANA 21		SEMANA 22	
		SEMANA 23		SEMANA 24	
		SEMANA 25		SEMANA 26	
		SEMANA 27		SEMANA 28	
		SEMANA 29		SEMANA 30	
		SEMANA 31		SEMANA 32	
		SEMANA 33		SEMANA 34	
		SEMANA 35		SEMANA 36	
		SEMANA 37		SEMANA 38	
		SEMANA 39		SEMANA 40	
		SEMANA 41		SEMANA 42	
		SEMANA 43		SEMANA 44	
		SEMANA 45		SEMANA 46	
		SEMANA 47		SEMANA 48	
		SEMANA 49		SEMANA 50	
		SEMANA 51		SEMANA 52	
		SEMANA 53		SEMANA 54	
		SEMANA 55		SEMANA 56	
		SEMANA 57		SEMANA 58	
		SEMANA 59		SEMANA 60	
		SEMANA 61		SEMANA 62	
		SEMANA 63		SEMANA 64	
		SEMANA 65		SEMANA 66	
		SEMANA 67		SEMANA 68	
		SEMANA 69		SEMANA 70	
		SEMANA 71		SEMANA 72	
		SEMANA 73		SEMANA 74	
		SEMANA 75		SEMANA 76	
		SEMANA 77		SEMANA 78	
		SEMANA 79		SEMANA 80	
		SEMANA 81		SEMANA 82	
		SEMANA 83		SEMANA 84	
		SEMANA 85		SEMANA 86	
		SEMANA 87		SEMANA 88	
		SEMANA 89		SEMANA 90	
		SEMANA 91		SEMANA 92	
		SEMANA 93		SEMANA 94	
		SEMANA 95		SEMANA 96	
		SEMANA 97		SEMANA 98	
		SEMANA 99		SEMANA 100	
		SEMANA 101		SEMANA 102	
		SEMANA 103		SEMANA 104	
		SEMANA 105		SEMANA 106	
		SEMANA 107		SEMANA 108	
		SEMANA 109		SEMANA 110	
		SEMANA 111		SEMANA 112	
		SEMANA 113		SEMANA 114	
		SEMANA 115		SEMANA 116	
		SEMANA 117		SEMANA 118	
		SEMANA 119		SEMANA 120	
		SEMANA 121		SEMANA 122	
		SEMANA 123		SEMANA 124	
		SEMANA 125		SEMANA 126	
		SEMANA 127		SEMANA 128	
		SEMANA 129		SEMANA 130	
		SEMANA 131		SEMANA 132	
		SEMANA 133		SEMANA 134	
		SEMANA 135		SEMANA 136	
		SEMANA 137		SEMANA 138	
		SEMANA 139		SEMANA 140	
		SEMANA 141		SEMANA 142	
		SEMANA 143		SEMANA 144	
		SEMANA 145		SEMANA 146	
		SEMANA 147		SEMANA 148	
		SEMANA 149		SEMANA 150	
		SEMANA 151		SEMANA 152	
		SEMANA 153		SEMANA 154	
		SEMANA 155		SEMANA 156	
		SEMANA 157		SEMANA 158	
		SEMANA 159		SEMANA 160	
		SEMANA 161		SEMANA 162	
		SEMANA 163		SEMANA 164	
		SEMANA 165		SEMANA 166	
		SEMANA 167		SEMANA 168	
		SEMANA 169		SEMANA 170	
		SEMANA 171		SEMANA 172	
		SEMANA 173		SEMANA 174	
		SEMANA 175		SEMANA 176	
		SEMANA 177		SEMANA 178	
		SEMANA 179		SEMANA 180	
		SEMANA 181		SEMANA 182	
		SEMANA 183		SEMANA 184	
		SEMANA 185		SEMANA 186	
		SEMANA 187		SEMANA 188	
		SEMANA 189		SEMANA 190	
		SEMANA 191		SEMANA 192	
		SEMANA 193		SEMANA 194	
		SEMANA 195		SEMANA 196	
		SEMANA 197		SEMANA 198	
		SEMANA 199		SEMANA 200	
		SEMANA 201		SEMANA 202	
		SEMANA 203		SEMANA 204	
		SEMANA 205		SEMANA 206	
		SEMANA 207		SEMANA 208	
		SEMANA 209		SEMANA 210	
		SEMANA 211		SEMANA 212	
		SEMANA 213		SEMANA 214	
		SEMANA 215		SEMANA 216	
		SEMANA 217		SEMANA 218	
		SEMANA 219		SEMANA 220	
		SEMANA 221		SEMANA 222	
		SEMANA 223		SEMANA 224	
		SEMANA 225		SEMANA 226	
		SEMANA 227		SEMANA 228	
		SEMANA 229		SEMANA 230	
		SEMANA 231		SEMANA 232	
		SEMANA 233		SEMANA 234	
		SEMANA 235		SEMANA 236	
		SEMANA 237		SEMANA 238	
		SEMANA 239		SEMANA 240	
		SEMANA 241		SEMANA 242	
		SEMANA 243		SEMANA 244	
		SEMANA 245		SEMANA 246	
		SEMANA 247		SEMANA 248	
		SEMANA 249		SEMANA 250	
		SEMANA 251		SEMANA 252	
		SEMANA 253		SEMANA 254	
		SEMANA 255		SEMANA 256	
		SEMANA 257		SEMANA 258	
		SEMANA 259		SEMANA 260	
		SEMANA 261		SEMANA 262	
		SEMANA 263		SEMANA 264	
		SEMANA 265		SEMANA 266	
		SEMANA 267		SEMANA 268	
		SEMANA 269		SEMANA 270	
		SEMANA 271		SEMANA 272	
		SEMANA 273		SEMANA 274	
		SEMANA 275		SEMANA 276	
		SEMANA 277		SEMANA 278	
		SEMANA 279		SEMANA 280	
		SEMANA 281		SEMANA 282	
		SEMANA 283		SEMANA 284	
		SEMANA 285		SEMANA 286	
		SEMANA 287		SEMANA 288	
		SEMANA 289		SEMANA 290	
		SEMANA 291		SEMANA 292	
		SEMANA 293		SEMANA 294	
		SEMANA 295		SEMANA 296	
		SEMANA 297		SEMANA 298	
		SEMANA 299		SEMANA 300	
		SEMANA 301		SEMANA 302	
		SEMANA 303		SEMANA 304	
		SEMANA 305		SEMANA 306	
		SEMANA 307		SEMANA 308	
		SEMANA 309		SEMANA 310	
		SEMANA 311		SEMANA 312	
		SEMANA 313		SEMANA 314	
		SEMANA 315		SEMANA 316	
		SEMANA 317		SEMANA 318	
		SEMANA 319		SEMANA 320	
		SEMANA 321		SEMANA 322	
		SEMANA 323		SEMANA 324	
		SEMANA 325		SEMANA 326	
		SEMANA 327		SEMANA 328	
		SEMANA 329		SEMANA 330	
		SEMANA 331		SEMANA 332	
		SEMANA 333		SEMANA 334	
		SEMANA 335		SEMANA 336	
		SEMANA 337		SEMANA 338	
		SEMANA 339		SEMANA 340	
		SEMANA 341		SEMANA 342	
		SEMANA 343		SEMANA 344	
		SEMANA 345		SEMANA 346	
		SEMANA 347		SEMANA 348	
		SEMANA 349		SEMANA 350	
		SEMANA 351		SEMANA 352	
		SEMANA 353		SEMANA 354	
		SEMANA 355		SEMANA 356	
		SEMANA 357		SEMANA 358	
		SEMANA 359		SEMANA 360	
		SEMANA 361		SEMANA 362	
		SEMANA 363		SEMANA 364	
		SEMANA 365		SEMANA 366	
		SEMANA 367		SEMANA 368	
		SEMANA 369		SEMANA 370	
		SEMANA 371		SEMANA 372	
		SEMANA 373		SEMANA 374	
		SEMANA 375		SEMANA 376	
		SEMANA 377		SEMANA 378	
		SEMANA 379		SEMANA 380	
		SEMANA 381		SEMANA 382	
		SEMANA 383		SEMANA 384	
		SEMANA 385		SEMANA 386	
		SEMANA 387		SEMANA 388	
		SEMANA 389		SEMANA 390	
		SEMANA 391		SEMANA 392	
		SEMANA 393		SEMANA 394	
		SEMANA 395		SEMANA 396	
		SEMANA 397		SEMANA 398	
		SEMANA 399		SEMANA 400	
		SEMANA 401		SEMANA 402	
		SEMANA 403		SEMANA 404	
		SEMANA 405		SEMANA 406	
		SEMANA 407		SEMANA 408	
		SEMANA 409		SEMANA 410	
		SEMANA 411		SEMANA 412	
		SEMANA 413		SEMANA 414	
		SEMANA 415		SEMANA 416	
		SEMANA 417		SEMANA 418	
		SEMANA 419		SEMANA 420	
		SEMANA 421		SEMANA 422	
		SEMANA 423		SEMANA 424	
		SEMANA 425		SEMANA 426	
		SEMANA 427		SEMANA 428	
		SEMANA 429		SEMANA 430	
		SEMANA 431		SEMANA 432	
		SEMANA 433		SEMANA 434	
		SEMANA 435		SEMANA 436	
		SEMANA 437		SEMANA 438	
		SEMANA 439		SEMANA 440	
		SEMANA 441		SEMANA 442	
		SEMANA 443		SEMANA 444	
		SEMANA 445		SEMANA 446	
		SEMANA 447		SEMANA 448	
		SEMANA 449		SEMANA 450	
		SEMANA 451		SEMANA 452	
		SEMANA 453		SEMANA 454	
		SEMANA 455		SEMANA 456	
		SEMANA 457		SEMANA 458	
		SEMANA 459		SEMANA 460	
		SEMANA 461		SEMANA 462	
		SEMANA 463		SEMANA 464	
		SEMANA 465		SEMANA 466	
		SEMANA 467		SEMANA 468	
		SEMANA 469		SEMANA 470	
		SEMANA 471		SEMANA 472	
		SEMANA 473		SEMANA 474	
		SEMANA 475		SEMANA 476	
		SEMANA 477		SEMANA 478	
		SEMANA 479		SEMANA 480	
		SEMANA 481		SEMANA 482	
		SEMANA 483		SEMANA 484	
		SEMANA 485		SEMANA 486	
		SEMANA 487		SEMANA 488	
		SEMANA 489		SEMANA 490	
		SEMANA 491		SEMANA 492	
		SEMANA 493		SEMANA 494	
		SEMANA 495		SEMANA 496	
		SEMANA 497		SEMANA 498	
		SEMANA 499		SEMANA 500	
		SEMANA 501		SEMANA 502	
		SEMANA 503		SEMANA 504	
		SEMANA 505		SEMANA 506	
		SEMANA 507		SEMANA 508	
		SEMANA 509		SEMANA 510	
		SEMANA 511		SEMANA 512	
		SEMANA 513		SEMANA 514	
		SEMANA 515		SEMANA 516	
		SEMANA 517		SEMANA 518	
		SEMANA 519		SEMANA 520	
		SEMANA 521			

25584

	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION										Versión 1 10/01/2025		
	MES:		ABRIL				AÑO:		2025				
	SEDE EDUCATIVA:		NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C										
DIA	REFRIGERACION DE 0° A 18° 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	0	4					-18	-12					
2	0	4					-16	-10					
3	0	4					-18	-14					
4	0	4					-14	-8					
5	/		/		/		/		/		/		
6													
7													
8	0	4					-24	-18					
9	2	4					-20	-14					
10	0	4					-18	-12					
11	2	4					-18	-12					
12	/		/		/		/		/		/		
13													
14													
15	/		/		/		/		/		/		
16													
17													
18	/		/		/		/		/		/		
19													
20													
21	0	4					-24	-18					
22	2	4					-18	-14					
23	2	4					-16	-12					
24	2	4					-18	-14					
25	2	4					-20	-12					
26	/		/		/		/		/		/		
27													
28													
29	0	4					-24	-18					
30	2	4					-18	-14					
31	2	4					-18	-12					
REALIZADO POR:			Karina A Carreño				VERIFICADO POR:			CAROLINA SANCHEZ			
CARGO:			C Monitoreo				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													
REFRIGERACION: +1.2° C A +12° C CONGELACION: -4° C A -18° C													
EL USUARIO 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 correspondencia													

UT'DGA
NNOVA

FORMA DE REGISTRO DE TEMPERATURA EN PLATOS DE SERVIDOR

DÍA: 01/04/25

HORA: 10:00 AM

LUGAR DE
SERVIDOR
Cocina
2025

INTERVENCIÓN TECNOLÓGICA

AÑO

2025

REGISTRO DE TEMPERATURA

NOMBRE DEL ALIMENTO

MID

NOMBRE

GRUPO DE ALIMENTOS

DÍA	MID	TEMPERATURA AMBIENTE		TEMPERATURA DEL ALIMENTO		TEMPERATURA DEL SERVIDOR		TEMPERATURA DEL ALIMENTO		TEMPERATURA DEL SERVIDOR		TEMPERATURA DEL ALIMENTO		TEMPERATURA DEL SERVIDOR	
		X	TEMP	X	TEMP	X	TEMP	X	TEMP	X	TEMP	X	TEMP	X	TEMP
01-04-25	H 12	x	85			x	78	x	70			x	12	x	10°
01-04-25	H 13	x	84			x	65	x	60			x	10	x	10°
01-04-25	H 14	x	72			x	70	x	65			x	15	x	10°
04-04-25	H 15	x	67			x	70	x	60			x	11	x	10°
01-04-25	H 16	x	65			x	65	x	62			x	12	x	10°
08-04-25	H 17	x	60			x	75	x	70			x	12	x	10°
09-04-25	H 18	x	60			x	70	x	65			x	10	x	10°
10-04-25	H 19	x	65			x	65	x	60			x	12	x	10°
21-04-25	H 5	x	66			x	68	x	60			x	11	x	10°
22-04-25	H 1	x	60			x	70	x	65			x	10	x	10°
23-04-25	H 2	x	65			x	70	x	65			x	15	x	10°
24-04-25	H 3	x	70			x	71	x	62			x	14	x	10°
25-04-25	H 4	x	65			x	70	x	65			x	12	x	10°
28-04-25	H 6	x	60			x	68	x	60			x	10	x	10°
29-04-25	H 7	x	60	x		x	64	x	62			x	11	x	10°
30-04-25	M. C.	x	70°	x	13°	x		x	70°			x	12°	x	12°

Realizado por:

Karina Carrero

Verificado por:

CAROLINA SANCHEZ

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al servicio en PLATOS DE SERVIDOR, introduciendo la punta del termómetro de punción 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 59°C.

25586

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: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C				AÑO		2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt	
1	ABRIL	01	12	10	0	
2	ABRIL	02	13	10	0	
3	ABRIL	03	14	8	0	
4	ABRIL	04	15	9	0	
5	/	/	/	/	/	
6	/	/	/	/	/	
7	ABRIL	07	16	7	0	
8	ABRIL	08	17	9	0	
9	ABRIL	09	18	8	0	
10	ABRIL	10	19	10	0	
11	/	/	/	/	/	
12	/	/	/	/	/	
13	/	/	/	/	/	
14	/	/	/	/	/	
15	/	/	/	/	/	
16	/	/	/	/	/	
17	/	/	/	/	/	
18	/	/	/	/	/	
19	/	/	/	/	/	
20	/	/	/	/	/	
21	ABRIL	21	5	9	0	
22	ABRIL	22	1	8	0	
23	ABRIL	23	2	10	0	
24	ABRIL	24	3	6	0	
25	ABRIL	25	4	7	0	
26	/	/	/	/	/	
27	/	/	/	/	/	
28	ABRIL	28	6	10	0	
29	ABRIL	29	7	9	0	
30	ABRIL	30	8	6	0	
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						
REALIZADO POR:		Karina A. Carreño		CARGO:		Manipulador
VERIFICADO POR:		Carmen Suarez		CARGO:		Supervisora

UT

BGA

INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

VER

ABRIL

AÑO

2023

SECTOR EDUCATIVO

PILAR B

VERSIÓN 1

10/01/2023

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

REALIZADO POR

ALIX JOHAR RIVERA JAIMO

VERIFICADO POR

CARDINA SAGUADA

CARGO

mantenedora de alimentos

CARGO

Supervisora

CONSEJERÍA

1. Reportar en el formato (con número) la temperatura 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 no se mantenga normalidad con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN 0°C A 5°C CONGELACIÓN -15°C A -1°C

EL MANEJO 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

las condiciones

UTBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPA ALMUEÑO

RPA COMPLEMENTO JMJF

FECHA

Medida 1

Medida 2

Medida 3

Medida 4

INSTITUCIÓN EDUCATIVA

NOUESTRA SEÑORA PILAR O

AÑO

2025

SEDE EDUCATIVA

PILAR O

MES

ABRIL

GRUPO DE ALIMENTOS

DÍA	MENÚ	ALIMENTO PROTEICO		LACTEIN		CEREALES ACOMPAÑANTES		TUBERCULOSAS DEBIDAMENTE CULINARIAS		LEGUMINOSAS O GRANOS		VERDURA FRÍA O CALIENTE		FRUTAS O AZÚCAR EN LÍQUIDO	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
1	12			X	12			X	65					X	15
2	13	X	63					X	68					X	7
3	14							X	63					X	12
4	15	X	68					X	72					X	9
7	16	X	64					X	62					X	15
8	17							X	30					X	15
9	18			X	7			X	63					X	8
10	19							X	72					X	7
21	3	X	70					X	68					X	8
22	2							X	62					X	12
23	1	X	72					X	63					X	7
24	4							X	67					X	12
25	5	X	72					X	68					X	72
28	6	X	73					X	68					X	12
29	7							X	69					X	10
30	M. Everd	X						X						X	

Realizado por:

Johana Rojas Jaimez
Monika Cordero de Almaraz

Verificado por:

Carolina Saavedra
Supervisora

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)

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

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

UT INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESERVA DE ALIMENTOS - DASH PREPARADA TIENEN			FORMA 1 (2015-2016) VERSIÓN 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAF PUCAPAMARSA UT INNOVA						
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		PIAR O			ALM 2575	
Nº	MES	FECHA	MENÚ NO.	RESERVA DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	PEDITIVOS EXISTEN (Acertar) kg	
1	ABRIL	01/04/25	12	2	0	
2	ABRIL	02/04/25	13	1.6	0	
3	ABRIL	03/04/25	14	2	0	
4	ABRIL	04/04/25	15	2	0	
5						
6						
7	ABRIL	07/04/25	16	2	0	
8	ABRIL	08/04/25	17	1.5	0	
9	ABRIL	09/04/25	18	2	0	
10	ABRIL	10/04/25	19	3	0	
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21	ABRIL	21/04/25	3	2.5	0	
22	ABRIL	22/04/25	2	3	0	
23	ABRIL	23/04/25	1	2	0	
24	ABRIL	24/04/25	4	3.5	0	
25	ABRIL	25/04/25	5	2	0	
26	ABRIL	2				
27						
28	ABRIL	28/04/25	6	3	0	
29	ABRIL	29/04/25	7	2.5	0	
30	ABRIL	30/04/25	H.F. 2014	1	0	
31						
32						
33						
34						
35						
36						
37						
38						
39						
40						

REALIZADO POR:	Johanna Rojas	CARGO:	Monitoreadora de Alimentos
VERIFICADO POR:	Carolina Cascocha	CARGO:	Supervisora

UTBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS
CONGELACION Y REFRIGERACION

MES
Año
Abril

SECCION
Nuestra Señora del Pilar E

FECHA
2019

DIA	REFRIGERACION DE F < 1°C						CONGELACION DE F < 1°C						OBSERVACIONES
	VETRA #1		VETRA #2		VETRA #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	4	5					-10	-13					
2	5	5					-10	-12					
3	3	4					-10	-11					
4	4	4					-11	-13					
5	7	4					-10	-12					
6	8	4					-10	-11					
7	9	5					-10	-12					
8	10	4					-10	-11					
9	21	5					-10	-11					
10	22	1					-11	-10					
11	23	2					-10	-10					
12	24	3					-11	-12					
13	25	4					-10	-11					
14	28	6					-10	-12					
15	29	7					-10	-12					
16	30	8					-10	-12					
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
REALIZADO POR:		Alba pauline River B						VERIFICADO POR:		CAROLINA SANCHEZ			
CARGO:		Manipuladora						CARGO:		SUPERVISOR			
<small>OBSERVACIONES: 1. Registrar en el formato (con número) la información según la temperatura marcada por el termómetro. 2. La información se reportará al inicio y al final de la jornada laboral. 3. Informar al supervisor en caso de que se presente incidencia con la temperatura de equipos REFRIGERACIÓN -1°C a -11°C CONGELACIÓN -1°C a -11°C EL DUEÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL CASO DE INCIDENCIA DE EQUIPO (A FALTA, FUGA DE GAS, ALARMAS, etc.) y de no haberse reportado según corresponda.</small>													

UT BGA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FDGB-02	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE DUCARAMANQA UT BGA INNOVA				VERSIÓN: 01	
INSTITUCION EDUCATIVA: <i>Nuestra Señora del Pilar E</i>				AÑO: 2026	
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Acelle) Lt
1	<i>Abril</i>	<i>1 04 2025</i>	<i>12</i>	<i>2 K</i>	<i>0</i>
2	<i>Abril</i>	<i>2 04 2025</i>	<i>13</i>	<i>4 K</i>	<i>0</i>
3	<i>Abril</i>	<i>3 04 2025</i>	<i>14</i>	<i>2 K</i>	<i>0</i>
4	<i>Abril</i>	<i>4 04 2025</i>	<i>15</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
5	<i>Abril</i>	<i>7 04 2025</i>	<i>16</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
6	<i>Abril</i>	<i>8 04 2025</i>	<i>17</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
7	<i>Abril</i>	<i>9 04 2025</i>	<i>18</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
8	<i>Abril</i>	<i>10 04 2025</i>	<i>19</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
9	<i>Abril</i>	<i>21 04 2025</i>	<i>5</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
10	<i>Abril</i>	<i>22 04 2025</i>	<i>1</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
11	<i>Abril</i>	<i>23 04 2025</i>	<i>2</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
12	<i>Abril</i>	<i>24 04 2025</i>	<i>3</i>	<i>2 K</i>	<i>0</i>
13	<i>Abril</i>	<i>25 04 2025</i>	<i>4</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
14	<i>Abril</i>	<i>28 04 2025</i>	<i>6</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
15	<i>Abril</i>	<i>29 04 2025</i>	<i>7</i>	<i>1 K</i>	<i>0</i>
16	<i>Abril</i>	<i>30 04 2025</i>	<i>8</i>	<i>0 K</i>	<i>0</i>
17					<i>0</i>
18					<i>0</i>
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
REALIZADO POR:		<i>Alba paulina Kuro</i>		CARGO:	<i>Manipulador</i>
VERIFICADO POR:		<i>CAROLINA SANCHEZ</i>		CARGO:	<i>Supervisor</i>

		FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO										FICHA 01			
		RPS ALMUERZO										Versión 1			
		RPS COMPLEMENTO JMJT										Estado: Vigencia			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		Promoción Social Norte										AÑO		2023	
SEDE EDUCATIVA		A 4 A										MES		Abril	
DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS												JUGO EN AZÚCAR O EN LECHE	T(°C)
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS + DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRÍA O CALIENTE			
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)		
1	12	X	69.3	X	71.2	X	71.2	X	63.4	-	-	X	10.1	X	9.7
2	13	X	67.2	X	70.4	X	64.2	X	70.4	X	73.6	X	9	X	10.1
3	14	X	69.3	X		X	67.4	X	62.3	-	-	X	11.2	X	12.3
4	15	X	70.2	X	68.2	X	63.2	X	72.3	X	71.4	X	10.3	X	9.7
7	16	X	64.2	X	10.1	X	63.4	X	63.1	-	-	X	10.4	X	9.3
8	17	X	63.2	X	10.4	X	69.7	X	66.7	X	72.4	X	11.4	X	10.4
9	18	X	67.6	-	-	X	68.4	X	63.7	X	74.3	X	10.4	X	9.7
10	19	X	65.7	X	70.2	X	70.2	X	63.2	-	-	X	9.2	X	8.7
11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21	5	X	63.7	X	68.4	X	71.3	X	68.4	X	74.7	X	9.2	X	11.4
22	1	X	70.3	-	-	X	66.7	X	61.2	-	-	X	8.7	X	10.4
23	2	X	65.6	X	69.4	X	69.4	X	67.9	-	-	X	10.3	X	9.4
24	3	X	66.9	X	8.1	X	67.9	X	63.6	X	70.4	X	11.3	X	8.4
25	4	X	68.6	-	-	X	64.9	X	68.6	-	-	X	10.7	X	10.6
28	6	X	62.7	X	70.1	X	70.1	X	61.4	-	-			X	9.4
29	7	X	64.9			X	66.4	X	60.3	X	71.9	X	11.7	X	10.3
30	M.E	X	69.4	X	69.3	X		X	63.9	-	-	X	10.4	X	9.7
Realizado por:		Johana H02							Verificado por:		Victor la Zapata B				
<p>PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punción de (vía 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>II Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.</p> <p>III El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C</p>															

25597

UTBGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

MEB: Abril

AÑO: 2024

SEOR EDUCATIVA: Promosion Social Norte A y B

Version 1
10/01/2021

DIA	REFRIGERACION DE 0° A 4°C						CONGELACION DE 8° 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	4.2	4.1	4.7	3.8			-7.1	-10.2	-11.3	-9.7	-10.7	-12.3	
2	3.7	4.2	3.9	3.7			-9.3	-11.2	-10.3	-8.7	-11.8	-12.4	
3	3.6	4.4	3.6	3.9			-10.1	-10.3	-11.2	-10.8	-12.7	-11.9	
4	3.8	4.2	4.1	3.8			-9.2	-11.3	-10.7	-11.2	-10.1	-12.3	
5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Sabado
6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Domingo
7	3.7	3.6	4.2	4.1			-9.8	-11.1	-11.4	-10.2	-10.3	-9.3	
8	3.9	4.3	4.6	3.9			-10.3	-12.3	-9.7	-10.2	-8.6	-9.4	
9	4.1	3.7	-	-			-10.2	-11.3	-8.7	-9.8	-9.7	-10.1	
10	3.6	4.2	-	-			-9.3	-10.1	-12.3	-9.9	-10.2	-11.2	
11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	no clase
12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Sabado
13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Domingo
14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	S.S.
15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Sabado
20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Domingo
21	3.5	4.1	-	-			-10.3	-11.7	-7.2	-13.6	-10.4	-11.7	
22	3.8	3.9	-	-			-9.8	-12.6	-9.9	-14.1	-7.5	-12.9	
23	3.9	4.7	-	-			-11.4	-12.9	-8.5	-12.7	-8.3	-11.4	
24	4.1	4.6	-	-			-8.6	-13.6	-10.4	-13.5	-9.0	-12.1	
25	3.6	4.3	-	-			-7.4	-14.7	-11.2	-14.1	-8.9	-10.6	
26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Sabado
27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	Domingo
28	3.8	4.1	-	-			-8.4	-9.1	-7.4	-8.3	-6.4	-7.2	
29	3.7	4.5	-	-			-9.1	-10.3	-10.3	-9.4	-7.3	-9.1	
30	4.0	4.6	-	-			-10.3	-9.0	-8.6	-9.6	-8.4	-7.3	
31													

REALIZADO POR: Johana Hdz

CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Victor A. Zapata

CARGO: AP. SUPERVISOR

Observaciones:

1. Registrar en el formato (en numero) la informacion segun la temperatura marcada por el termometro

2. La informacion 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 USUARIO DEL EQUIPO DE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los dias sabados, domingos, festivos y de no clase deben reportarse segun correspondan.

25598

UT INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO		CODIGO: FGB-02. VERSIÓN: 01	
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAF DUCAHAMANGA UT INNOVA					
INSTITUCION EDUCATIVA: Promocion Social Norte				AÑO	2025
No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Abril	01-04-25	12	28.6 K	1/4
2	Abril	02-04-25	13	29.7 K	0
3	Abril	03-04-25	14	33.7 K	0
4	Abril	04-04-25	15	27.6	0
5	—	—	—	—	—
6	—	—	—	—	—
7	Abril	07-04-25	16	32.7	0
8	Abril	08-04-25	17	31.6	1/4
9	Abril	09-04-25	18	31.8	0
10	Abril	10-04-25	19	29.7	0
11	Abril	11-04-25	—	—	—
12	—	—	—	—	—
13	—	—	—	—	—
14	Abril	—	—	—	—
15	Abril	—	—	—	—
16	Abril	—	—	—	—
17	Abril	—	—	—	—
18	Abril	—	—	—	—
19	—	—	—	—	—
20	—	—	—	—	—
21	Abril	21-04-25	5	30.3	0
22	Abril	22-04-25	1	28.3	1/4
23	Abril	23-04-25	2	32.4	0
24	Abril	24-04-25	3	33.7	0
25	Abril	25-04-25	4	29.9	1/4
26	—	—	—	—	—
27	—	—	—	—	—
28	Abril	28-04-25	6	34.7	0
29	Abril	29-04-25	7	33.9	0
30	Abril	30-04-25	M.F	0	1/4
31					
32					
33					
34					
35					
36					
37					
38					
39					
40					
REALIZADO POR:		Johanci HOZ		CARGO: Manipuladora	
VERIFICADO POR:		VICTOR A ZAPATA B		CARGO: SUPERVISOR A/P	

UT HISA INNOVA		FORMATO DE CONTROL Y MONITORIO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE CENSAO					CENSO 2007-2010 VERSION 2.0	
PROGRAMA DE MONITOREO ESCOLAR DEL PLAN DE CENSAO								
INSTITUCION EDUCATIVA: Promoción Social Sede C MES: Abril								
FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5			
ITEM	31 de 4	7 de 10		21 de 25	24 de 30			
PROGRAMA DE MONITOREO ESCOLAR DEL PLAN DE CENSAO								
NOTA: Marcar con una X cuando se realice en los predios de la escuela y de la comunidad.								
Ente/Ventura/Huero	X	X	X	X	X	X	X	X
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X
Utensilios / Recipientes	X	X	X	X	X	X	X	X
Muebles / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X
Tipos de muebles de masa (plástico, madera)	X	X	X	X	X	X	X	X
Caneles de basura	X	X	X	X	X	X	X	X
Paños y Vestir	X	X	X	X	X	X	X	X
Cañastillas y Cestas	X	X	X	X	X	X	X	X
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X
Trayero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X
SEMANAL								
Paradas / Puertas / Ventanas	X	X	X	X	X	X	X	X
Refrigerador / Congelador	X	X	X	X	X	X	X	X
Extractor	X	X	X	X	X	X	X	X
Estanterías	X	X	X	X	X	X	X	X
Lámparas / Ángulos	X	X	X	X	X	X	X	X
Trampa de grasa	X	X	X	X	X	X	X	X
MENSUAL								
Techos	X	X	X	X	X	X	X	X
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS								
Marcar con una X cuando se realice en los predios de la escuela y de la comunidad.								
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5			
Residuos orgánicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X
Residuos Aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X
Residuos no aprovechables	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 en los predios de la escuela y de la comunidad.								
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5			
Residuos de agua caliente en edificaciones	X	X	X	X	X	X	X	X
Residuos de agua fría en edificaciones	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 ELIMINACIÓN	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5			
ITEM	L M M J J V	L M M J J V	L M M J J V	L M M J J V	L M M J J V			
Presencia física de plagas vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Excremento u otras señales de presencia de plagas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Alimentos o empaques rotos	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
Señales de presencia de plagas (ratas, materia fecal, ruidos)	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:								
ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO								
MARQUE SEGUN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor. Anormal (A): (mal olor, turbia, mal sabor). Agua hervida (S) (si) (no)								
ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5			
OLOR	N	N	N	N	N	N	N	N
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N
Agua hervida	S	S	S	S	S	S	S	S
ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO								
NOTA: Se presenta el documento expedido por el ejecutivo municipal de Bucaramanga.								
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:								
ELABORADO POR:	Gloria Arevalo S				CARGO:	Manipuladora		
VERIFICADO POR:	Viviana Zapata S				CARGO:	SUPERVISOR K.P.		

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION												Version 1 1998/2015	
BGA NNOVA		WEE	APRIL	ANO	2015								
		REFRIGERATIVA										RENOVACION SGOE C.	
Dia	REFRIGERACION DE 0°C A 5°C						CONGELACION DE 0°C A -10°C						OBSERVACIONES
	REFRIGERACION		REFRIGERACION		REFRIGERACION		CONGELACION		CONGELACION		CONGELACION		
	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	4°C	-3°C	/	/	/	/	12°C	-13°C	/	/	/	/	1/04/25
2	3°C	-2°C	/	/	/	/	11°C	-12°C	/	/	/	/	2/04/25
3	4°C	-3°C	/	/	/	/	12°C	-13°C	/	/	/	/	3/04/25
4	3°C	-2°C	/	/	/	/	11°C	-12°C	/	/	/	/	4/04/25
5													
6													
7													
8													
9	4°C	-3°C	/	/	/	/	11°C	-12°C	/	/	/	/	7/04/25
10	4°C	-2°C	/	/	/	/	12°C	-11°C	/	/	/	/	8/04/25
11	4°C	-2°C	/	/	/	/	11°C	-12°C	/	/	/	/	9/04/25
12	3°C	-4°C	/	/	/	/	12°C	-11°C	/	/	/	/	10/04/25
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21	3°C	-4°C	/	/	/	/	11°C	-12°C	/	/	/	/	21/04/25
22	4°C	-3°C	/	/	/	/	12°C	-12°C	/	/	/	/	22/04/25
23	3°C	-3°C	/	/	/	/	11°C	-12°C	/	/	/	/	23/04/25
24	4°C	-4°C	/	/	/	/	12°C	-11°C	/	/	/	/	24/04/25
25	3°C	-4°C	/	/	/	/	11°C	-11°C	/	/	/	/	25/04/25
26													
27													
28	4°C	-4°C	/	/	/	/	12°C	-11°C	/	/	/	/	28/04/25
29	3°C	-4°C	/	/	/	/	11°C	-11°C	/	/	/	/	29/04/25
30	4°C	-3°C	/	/	/	/	12°C	-12°C	/	/	/	/	30/04/25
31													

REALIZADO POR:	Yawth Pedraza	VERIFICADO POR:	NICOLAS ZAPATA
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	SUPERVISOR A.R.

REMARKS:

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: 0°C A 5°C CONGELACION: 0°C A -10°C

SI DANOS UN 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 contrato.