ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

SECRETARIA ADMINISTRATIVA

277

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA

_____

901900717

CEDULA O NIT: _____

FECHA: AÑO: 2024 MES: 12 DIA:27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

35401

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
400	2	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
GEL DESINFECTANTE PARA MANOS X 300 mi	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	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Cristian Danilo lázaro	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Dora solano
CARGO: manipulador	CARGO: rectora
FIRMA: Cristian B	FIRMA: Dora B Solano M

35402

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
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	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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-OLOROY BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	1,00	1,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): Ana Lucia Delgado	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Ana Victoria Martinez Ortiz
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Coordinadora
FIRMA: Ana Lucia Delgado	**FIRMA:**

... 35403

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Alcaldía Bucaramanga · ICBF	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE EDUCATIVA:	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
259	1	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): Lorena Correa	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Olga Bareño
CARGO: Manipuladora alimentos.	CARGO: Coordinadora.
FIRMA:	FIRMA:

35404

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
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	2	3 al 13 de unio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	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
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	4,00	4,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	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): ANGIE MARTINEZ.	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Omar Fuentes Sanabria.
CARGO: MANIPULADORA.	**CARGO:** Rector.
FIRMA: ANGIE M.	**FIRMA:**

35405

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
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	1	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	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
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	4,00	4,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	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 Cabrera Forero.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Viviana Cano Soto.
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Docente.
FIRMA: Esperanza Cabrera Forero	FIRMA: Viviana

35406

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
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	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	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
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	4,00	4,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	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 Moncada	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Sandra Milena Ulmana Gutierrez
CARGO: Manipuladora	CARGO: Coordinación
FIRMA: KarenOsses	FIRMA: Sandra Milena Ulmana G.

35407

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
415	2	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Dayan Ardila	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Luis Carlos Alvarez Niño
CARGO: manipuladora	CARGO: Coordinador
FIRMA: Dayan Ardila	FIRMA:

35408

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE B INSTITUCION EDUCATIVA PROVENZA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
137	1	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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:** Tulia Inés Zapata Vásquez
CARGO: MANIPULADORA	**CARGO:** Docente Sede B
FIRMA:	**FIRMA:**

35409

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentación Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	377
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE C INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
244	1	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): Alexandra Peña	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** José Martín Cárdenas.
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Docente.
FIRMA: Alexandra Peña	**FIRMA:**

35410

Gobierno de Colombia · Educación · Alta Aprender · Bucaramanga	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARIA GORETTI	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA GORETTI		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
385	1	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	/
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	/
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	4,00	4,00	/
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	/
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	/
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 Montaño Angarita	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: STELLA SUPELANO PINTO
CARGO: Manipuladora	CARGO: Coordinadora
FIRMA: Liliana Montaño A	FIRMA: Stella Supelano Pinto

35411

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DAMASO ZAPATA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
1151	4	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00 ✓	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00 ✓	✓
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	4,00	4,00 ✓	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	4,00	4,00 ✓	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	40,00	40,00 ✓	✓
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): Ingrid Garces	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Diego Fernando Motta Nieto
CARGO: Manipulador	CARGO: Rector
FIRMA: Ingrid Garces	FIRMA:

35412

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL 6GA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DAMASO ZAPATA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE 8: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
113	1	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): Nancy Edith Barrera pulido	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Julep Delgado
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Docente
FIRMA: Nancy Barrera pulido	FIRMA:

35413

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACIÓN:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE C INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
293	1	3 al 13 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	1,00	1,00	✓

Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____
C:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Mayerly Ospino Ramirez	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Julie A. Jaimes V.
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Coordinadora
FIRMA: Mayerly Ospino	**FIRMA:** Julie A Jaimes V.

35414

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DAMASO ZAPATA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
183	1	3 de junio 2025	REFIGERIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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	4,00	4,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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 Martinez Merchan	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Julie D. Jaimes V.
CARGO: Manipuladora de Alimentos	CARGO: Coordinadora
FIRMA: Meidy Martinez.	FIRMA: Julie D Jaimes V.

UT IBGA INNOVA

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
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 D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
26	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
27	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA
28	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL
32	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS D | MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	03-06					09-13																			
	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																	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X																	

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X				X																	
Refrigerador / Congelador				X				X																	
Extractor				X				X																	
Estanterias				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					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																
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 LIQUIDOS

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

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

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																
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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																

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) Agua Hervida S(si) 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																
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N																
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N																
Agua hervida		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: Jenifer Figueroa	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: ERIKA AREVIZ	CARGO: Supervisora

35417

UTBGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2025

MES: Junio | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Aurelio Martinez Mutis Sede B

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

REALIZADO POR:	Jenifer Figueroa	VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

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

35418

UT IBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO		FCTA-01 Versión 1
	RPS ALMUERZO		Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Aurelio Martinez Mutis Sede 6	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	6	MES	Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS: ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03-06-25	#12	Estofado pollo	60	queso	4	Macarro ensalsa	60	Papa casco	60			Ensalada piña	14	Jugo mora	13
04-06-25	#13	Tortilla huevo	60	queso	4	Arroz blanco	60	Puré papa	60	Lenteja guisada	60	Ensala tricolor	14	Jugo lulo	12.
05-06-25	#14	Pechuga gratina	60			Arroz pimentón	60	maduro acaramel	60			Pique c+	13	Mango leche	14
06-06-25	#15	Cerdo guisado	60			Arroz blanco	60	Arepa Maíz	60	Frijoles guisado	60	Ensalada T.P	13	Limonada	12.
09-06-25	#16	Pechuga piña	60			Arroz perejil	60	Yuca frita	60			Ensalada 2L.F	14	Banano leche	12
10-06-25	#17	Cerdo bistec	60			Arroz zanahoria	60	casco criollo	60	Lenteja guisada	60	Ensala rodaja	14	Guayaba leche	13
11-06-25	#18	Pollo cuadros	60	queso	4	Espagu s.roja	60	Tajada madura	60			Ensala mixta	13	Jugo lulo.	14

Realizado por:	Jenifer Figueroa	Verificado por:	[signature]

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

35419

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 MJTIS Sede B	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	Junio	03-06-25	#12	5K	50 cc
4	Junio	04-06-25	#13	5K	0
5	Junio	05-06-25	#14	4K	0
6	Junio	06-06-25	#15	4K	15 cc
7					
8					
9	Junio	09-06-25	#16	4K	18 cc
10	Junio	10-06-25	#17	5K	15 cc
11	Junio	11-06-25	#18	4K	100 cc
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					

REALIZADO POR:	Jenifer Figueroa	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Erika Arenz	CARGO:	Supervisora

35420

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Aurelio Sede C — MES: Junio

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	02-06	09-13			
	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.

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

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas					X				X																
Refrigerador / Congelador					X				X																
Extractor					NA				NA																
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					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																
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 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																

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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															

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR		N	N	N	N	N	N		N	N															
SABOR		N	N	N	N	N	N		N	N															
Agua hervida		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: Maria Chacon — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: ERIKA AREVA — CARGO: Supervisora

3542)

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2025

MES: Junio | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Aurelio Martinez Mutis 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													
2													
3	3	4					-16	-13					
4	4	4					-15	-12					
5	4	3					-16	-14					
6	3	4					-13	-16					
7	4	3					-15	-13					
8	4	2					-16	-14					
9	3	4					-17	-16					
10	3	2					-16	-14					
11	4	3					-17	-13					
12	3	4					-16	-12					
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													

REALIZADO POR:	Maria Chacón	VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

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

35422

UT IBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Aurelio Martinez Mutis	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	C	MES	Junio

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03-06-25	#9	Pechuga	82	queso	4	Arroz	78	dedito maiz	82	lenteja	68	ensalada	11	jugo manzana	12
04-06-25	#8	carne	80			Arroz	78	papa	80			Ensalada	11	jugo banano	12
05-06-25	#13	huevo	75	queso	4	Arroz	78	Papa	80	lenteja	67	ensalada	11	jugo lulo	12
06-06-25	#12	Pechuga	78	queso	4	Pasta	80	Papa	83			ensalada	11	jugo piña	12
09-06-25	#16	Pechuga	80			Arroz	78	yuca	80			ensalada	11	jugo banano	12
10-06-25	#17	carne	83			Arroz	78	papa	82	lenteja	68	Ensalada	11	jugo curuba	12
11-06-25	#18	pollo	80	queso	4	Pasta	77	platano	80			Ensalada	11	jugo lulo	12
12-06-25	#19	huevo	80			Arroz	77	Frijol	78	Frijol	68	Ensalada	11	jugo manzana	12

Realizado por:	Maria Chacon	Verificado por:	

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

35423

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 sede C — AÑO: 2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	Junio	3-06-25	9	2 KL	0 cc
4	Junio	4-06-25	8	2 KL	0 cc
5	Junio	5-06-25	13	2 KL	0 cc
6	Junio	6-06-25	12	2 KL	120 cc
7					
8					
9	Junio	09-06-25	16	2 KL	0 cc
10	Junio	10-06-25	17	2 KL	0 cc
11	Junio	11-06-25	18	2 KL	0 cc
12	Junio	12-06-25	19	2 KL	0 cc
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					

REALIZADO POR:	Maria chacon	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS	CARGO:	Supervisora

35424

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: SANTANDER A- | MES: JUNIO -

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3	4	5	6		9	10	11	12																
	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																
Utensilios /.Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X		X	X	X	X																
Licuadora / Estufas	X	X	X	X		X	X	X	X																
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X		X	X	X	X																
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X		X	X	X	X																
Canecas de basura	X	X	X	X		X	X	X	X																
Baños y Vestier	X	X	X	X		X	X	X	X																
Canastillas y Estibas	X	X	X	X		X	X	X	X																
Pisos	X	X	X	X		X	X	X	X																
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X		X	X	X	X																
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas	X								X																
Refrigerador / Congelador	X								X																
Extractor	X								X																
Estanterias	X								X																
Lamparas/ Angeos	X								X																
Trampa de grasa	NA								NA																
MENSUAL																									
Techos									X																

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X		X	X	X	X																
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 LIQUIDOS

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

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

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																
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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																

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) Agua Hervida S(si) 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																
COLOR	N	N	N	N		N	N	N	N																
SABOR	N	N	N	N		N	N	N	N																
Agua hervida	S	S	S	S		N	N	N	N																

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR:	[illegible]	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	VICTOR A ZAPATA	CARGO:	SUPERVISOR. AP.

3542S

UTEGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: JUNIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: SANTANDER A -

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

REALIZADO POR: Jonel L U.
CARGO: manipulador.

VERIFICADO POR: VIVIANA ZAPATA
CARGO: SUPERVISOR SAP.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos
REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/- 1°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.

35426

UTEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTANDER A.	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	A.	MES	JUNIO -

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03-06-25	9		75	queso	4		72		75		77		17		18
04-06-25	8		76				77		72				16		18
05-06-25	13		72	queso	4		70		71		77		18		18
06-06-25	12			queso	4										
09-06-25	16		73				72		70				19		20
10-06-25	17		75				71		71		76		18		20
11-06-25	18		73	queso	4		72		70				18		18
12-06-25	19		72				71		70		75		17		18

Realizado por:		Verificado por:	

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

3547

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:	SANTANDER SEDE A.	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	Junio	03-06-25	9	R 68	1 litro
4	Junio	04-06-25	8	R 71	
5	Junio	05-06-25	13	R 70	
6	Junio	06-06-25	12	R 68	1 litro
7	Junio	09-06-25	16	R. 70	
8	Junio	10-06-25	17	R. 67	1 litro
9	Junio	11-06-25	18	R. 69	
10	Junio	12-06-25	19	R. 60	1 litro
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					

REALIZADO POR:		CARGO:	
VERIFICADO POR:	VICTOR A ZAPATA	CARGO:	SUPERVISOR A.P.

35428

UT UGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSOPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT UGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: SANTANDER C — MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	03-06	09-13			
	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.

	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
Frutas/Verduras filuvos		X	X	X	X	X	X	X	X																
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X																
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X																
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X																
Equipos de medición de masa (paramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X																
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X																
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X																
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X																
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X																
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X																

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X				X																	
Refrigerador / Congelador				X				X																	
Extractor				X				X																	
Extanterias				X				X																	
Lamparas/ Angeos				X				X																	
Trampa de grasa				NA				NA																	

MENSUAL

Techos				X																					

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X																
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 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																

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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																

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) Agua Hervida S(si) 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																
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																

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: JASSICA MENDOZA — CARGO: MANIPULADORA

VERIFICADO POR: VICTORIA ZARATA — CARGO: SUPERVISOR M.P.

Scanned with CamScanner

35429

ITSSA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN			Versión 1 19/01/2023
	MES: JUNIO		AÑO: 2023	
	SEDE EDUCATIVA: SANTANDER C			

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

REALIZADO POR:	JESSICA MENDOZA	VERIFICADO POR:	VICTORIA ZAPATA A
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR M.P.

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 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 clases deben reportarse según correspondan.

Scanned with CamScanner

35430

UTEBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTANDER	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	C	MES	JULIO

DÍA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LÁCTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRÍA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	9		82°				94°		77°		93°		62°		12°
04	8		83°				92°		72°				61°		16°
05	13		80°				90°		74°		92°		63°		17°
06	12		93°				92°		69°				65°		16°
09	16		84°				91°		72°				66°		17°
10	17		82°				87°		68°		94°		62°		16°
11	18		93°				91°		67°				64°		17°
12	19		82°				93°		65°		93°		61°		16°

Realizado por:	JESSICA MENDOZA	Verificado por:	VICTOR M ZAPATA

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

Scanned with CamScanner

35431

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:	SANTANDER C	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por las Preparaciones) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO	031	9	3. K. G	10. C. C.
2	JUNIO	04	8	2 K. G	— —
3	JUNIO	05	13	4. KG	— —
4	JUNIO	06	17	3. K. G	12. C. C.
5	JUNIO	09	16	5 K G	10. C. C
6	JUNIO	10	17	4. K G	11. C. C.
7	JUNIO	11	18	9. K G	10. C. C.
8	JUNIO	12	19	3. K G	11 C. C.
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					

REALIZADO POR:	JESSICA MENDOZA	CARGO:	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	VICTOR ZAPATA.	CARGO:	SUPERVISOR AP.

Scanned with CamScanner

35432

UT RGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSRPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT RGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: SANTANDER D | MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	05	06				09	10	11	12																
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X																	
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X																	
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas			X					X																	
Refrigerador/ Congelador			X					X																	
Extractor			NA					NA																	
Estanterías			NA					NA																	
Lamparas/ Angeos			X					X																	
Trampa de grasa			NA					NA																	
MENSUAL																									
Techos			X																						

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X	X	X																	
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 el vertimiento de aguas calientes 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 aguas calientes en sifones y tuberías de desagüe (pisos y lavamanos)	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: 25 Abril 2023

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	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA																	
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA																	
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA	NA																	

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) Agua Hervida S(si) 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																
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N																
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N																
Agua hervida	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:	Tatiana C	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Jhoan lopez -	CARGO:	Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35433

UT UBSA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 10/01/2023

MES: JUNIO AÑO: 2023

SEDE EDUCATIVA: SANTANDER D

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

REALIZADO POR: Tatiana C. | VERIFICADO POR: Jhoan lopez

CARGO: Manipuladora | CARGO: Supervisor T.

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato con número la temperatura según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +1°C A +4°C CONGELACIÓN: -1°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 días no hábiles deben reportarse según corresponda.

Scanned with CamScanner

35434

UTEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SANTANDER	AÑO 2025
SEDE EDUCATIVA	D	MES JUNIO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	10	✓	68°C			✓	84°C	✓	60°C			✓	61,5°C	✓	12°C
04	12	✓	79°C			✓	93°C	✓	79°C			✓	60,2°C	✓	13°C
05	13	✓	88,5°C			✓	92,5°C	✓	84,3°C	✓	91,5°C	✓	61,5°C	✓	12°C
06	14	✓	94°C			✓	88,5°C	✓	93,5°C	✓	93,8°C	✓	60,3°C	✓	13°C
09	16	✓	99,8°C			✓	91,5°C	✓	81,5°C			✓	61,2°C	✓	12°C
10	15	✓	92,8°C			✓	84,5°C	✓	71,8°C	✓	95,8°C	✓	60,3°C	✓	11°C
11	18	✓	84,5°C			✓	91,5°C	✓	72,5°C			✓	61,3°C	✓	12°C
12	19	✓	93,8°C			✓	79,5°C	✓	80,3°C	✓	91,3°C	✓	60,5°C	✓	12°C

Realizado por:	Tatiana C.	Verificado por:	Jhoan Lopez

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (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 – ensalada) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

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

Scanned with CamScanner

3543S

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:	SANTANDER D	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO	03	10	3 KG	4CC
2	JUNIO	04	12	2.5KG	4Cc
3	JUNIO	05	13	3 KG	—
4	JUNIO	06	14	3.2KG	—
5	JUNIO	09	16	3.0 KG	3cc
6	JUNIO	10	15	2.8KG	—
7	JUNIO	11	18	3.5 KG	4cc
8	JUNIO	12	19	3.0 KG	—
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					

REALIZADO POR:	TaTiana C	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Jhoan lopez.	CARGO:	Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35436

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSDPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Santander F — MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	3-6	9-13			
	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																		
Utensilios / Menaje / Recipientes plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X																		
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X																		
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X																		
Equipos de medición de masa (gramera - báscula)	X	X	X	X	X	X	X	X																		
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X																		
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X																		
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X																		
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X																		
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X																		

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X				X																		
Refrigerador / Congelador				X				X																		
Extractor				X				X																		
Exteriores				X				X																		
Lamparas/ Anexos				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	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 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 RESIDUOS LIQUIDOS

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

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO NO NO NO	NO NO NO NO			
Excremento u orina señales de presencia de plagas	NO NO NO NO	NO NO NO NO			
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, cuidos)	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) Agua Hervida S(si) 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			
COLOR	N N N N N	N N N N N			
SABOR	N N N N N	N N N N N			
Agua hervida	S S S S S	N N S			

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Alejandra caceres	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Jhon lopez	CARGO: Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35437

UT UBGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 2025/2026

MES: Junio AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Santander F

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

REALIZADO POR: Alejandra Cacares — CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: Jhoan lopez. — CARGO: Supervisor T.

OBSERVACIONES:

1. Si explorar en el formato con 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 presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 3°C A +4.4°C CONGELACIÓN -0°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 registrarse según corresponden.

Scanned with CamScanner

35438

UTBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Santander.	AÑO 2025
SEDE EDUCATIVA	Santander F	MES Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE *	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3	9		66÷				66÷		65÷		66÷		66÷		15
4	8		66÷				65÷		66÷				15		15
5	13		65÷				66÷		67÷		66÷		15		15
6	12		66÷				66÷		67÷				15		15
9	16		66÷				66÷		67÷		6°		15		15
10	17		66÷				65÷		66÷				15÷		15÷
11	18		66÷				65÷		66÷				15÷		15
12	19		66÷				65÷		66÷				15		15

Realizado por:	Alejandra Cacerres	Verificado por:	Jhoan lopez

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

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menú correspondiente donde se sirve 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

Scanned with CamScanner

35439

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:	Santander F	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	3/06/2025	9	13009	———
2	Junio	4/06/25	8	13009	———
3	Junio	5/06/25	13	12009	500 mL.
4	Junio	6/06/25	12	13009	———
5	Junio	9/06/25	16	13009	———
6	Junio	10/06/25	17	12009	———
7	Junio	11/06/25	18	13009	———
8	Junio	12/06/25	19	12009	———
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					

REALIZADO POR:	Alejandra Caceres	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Jhoan Lopez.	CARGO:	Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35440

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR. MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3 al 5.					9 al 13																			
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X		X	X			X															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X		X	X			X															
Licuadora / Estufas		X	X	X		X	X			X															
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X		X	X			X															
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X		X	X			X															
Canecas de basura		X	X	X		X	X			X															
Baños y Vestier		X	X	X		X	X			X															
Canastillas y Estibas		X	X	X		X	X			X															
Pisos		X	X	X		X	X			X															
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X		X	X			X															
SEMANAL																									
Paredes/ Puertas / Ventanas				X						X															
Refrigerador / Congelador				X						X															
Extractor				NA						NA															
Estanterías				X						X															
Lamparas/ Angeos				X						X															
Trampa de grasa				NA						NA															
MENSUAL																									
Techos										X															
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS																									
Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables		X	X	X		X	X			X															
Residuos Aprovechables		X	X	X		X	X			X															
Residuos no aprovechables		X	X	X		X	X			X															
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS																									
Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberías de desagüe (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															
PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO		NO	NO			NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		NO	NO	NO		NO	NO			NO															
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO		NO	NO			NO															
OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:																									
PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA																									
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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR		N	N	N		N	N			N															
SABOR		N	N	N		N	N			N															
Agua hervida		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: Elba Rodriguez M CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS CARGO: Supervisora

35441

UTEGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 10/01/2025

MES: JUNIO AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR.

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

REALIZADO POR:	Elba Rodriguez M.	VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Supervisora

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

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

35442

UT IBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NORMAL SUPERIOR -	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA		MES	JUNIO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	#9	Pechuga asada	65	Pedazo queso	7	Arroz blanco	62	Papitas Mollit.	60	Lenteja	65	Pure de papa	10	Mandarina	8
04	#8	Carne desmech	65		.	Arroz verduras	65	Puré papa	62			Tomate mezclado	10	Banano entero	7
05	#13	Pollo guisado	67			Arroz blanco	62	Pulpa de papa	60	Lenteja	65	Ensalada fruta	9	Jugo -	9
09	#16	Pechuga asada	65			Arroz primavera	62	Yuca frita	62			Lechuga zanahoria mezclada	10	Banano entero	8
10	#17	Carne de bistec	65			Arroz blanco	62	Cascos criolla	60	Lenteja	62	Cebolla picada	9	Guayaba leche	7
13	#20	Pechuga encebollada	65	queso	4	Arroz con verduras	60	Papa criolla guisada	60			Ensalada cocinada	9	Mora	8

Realizado por:	Elba Rodriguez Medina.	Verificado por:	

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

OBSERVACIONES:

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

*** Aplica para el menú correspondiente donde se sí 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

35443

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	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO				
2		03-06-25	#9	89	5
3		04-06-25	#10	87	—
4		05-06-25	#13	92	—
5		09-06-25	#16	87	5
6		10-06-25	#17	85	5
7		13-06-25	#20	89	—
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					

REALIZADO POR:	Silva Rodriguez M.	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS	CARGO:	Supervisora

3544

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: CASTODIO GARCIA ROVIRA JNEM A | MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3	4	5	6		9	10	11	12	13															
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

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

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X					X																
Refrigerador / Congelador				X					X																
Extractor				X					X																
Estanterias				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					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															
Residuos Aprovechables		X	X	X		X	X		X	X															
Residuos no aprovechables		X	X	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 tuberias de desagüe (pasos 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 tuberias de desagüe (pasos y lavamanos)		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: ENERO 13

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		2	2	2		2	2		2	2															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		2	2	2		2	2		2	2															
Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		2	2	2		2	2		2	2															

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR		N	N	N		N	N		N	N															
SABOR		N	N	N		N	N		N	N															
Agua hervida		S	S	S		S	S		S	S															

ANALISIS FISICOQUIMICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: DEICY DAZA CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: CAROLINA SEPULVEDA CARGO: SUPERVISORA

35445

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS
CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
[illegible]/2025

MES: Junio AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Inem Cristóbal Tarcisio Rovira

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 8°C						CONGELACIÓN 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	3	4	2	3			-17	-14	-18	-17	-17	-15	
2	2	3	4	3			-18	-15	-17	-14	-18	-14	
3	2	4	3	2			-17	-14	-18	-16	-17	-14	
4	3	4	2	4			-16	-14	-17	-14	-18	-16	
5	3	4	3	2			-18	-15	-18	-14	-17	-15	
6	2	4	2	3			-17	-15	-18	-14	-17	-10	
7	2	4	2	4			-20	-14	-20	-12	-20	-14	
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													

REALIZADO POR:	Cielo Rentería Santa	VERIFICADO POR:	Cesario Sisoeros
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en numero) la temperatura segun la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la Jornada laboral
3. Informar al supervisor en caso de que se presenta novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACIÓN: 1°C A 4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C
4. DATOS DE LA EMPRESA QUE SUMINISTRA LA EMPRESA EN CUYO MANTENIMIENTO SE COMPROMETA LA PRESTA: Los mas cuidados, cleanliness y de no cumplirlos, seguimos seguros y nos comprometen

3544

UT'BGA NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

FECHA	01
Versión	1
Estado Vigente	
Elaborado	
Verificado	

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Inem Custodio Lozada Rivas

SEDE EDUCATIVA:

MES: Julio

AÑO: 2025

GRUPO DE ALIMENTOS

DÍA	MENÚ	ALIMENTO PROTEICO		CEREAL		CEREAL ACOMPAÑANTE		LEGUMINOSAS O DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS**		VERDURA CRUDA O CALIENTE		FRUTA FRESCA O LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	# 9		87				91		72		75		15		15
04	# 13		90				85		80		80		15		15
05	# 12		80		15		90		75				15		15
09	# 16		90				80		70				15		15
10	# 15		89		15		75		80		85		15		15
12	#19		90				70		80				12		10
13	#20		85				85		75				14		15

Realizado por: Cielo Renteria Zapata

Verificado por: Claudia Suarez

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

OBSERVACIONES:

** Aplica para el menu correspondiente donde se sirva el quinoa

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

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

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

35447

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGR 02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:	Inem Custodio Garcia Rovira	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	03-06-2025	# 9	10 Kg.	1 litro
2	Junio	04-06-2025	# 13	15 Kg.	0cc
3	Junio	05-06-2025	# 12	15 Kg.	1 Litro
4	Junio	09-06-2025	# 16	10 Kg.	1 litro
5	Junio	10-06-2025	# 15	15 Kg.	0cc
6	Junio	12-06-2025	# 19	18 Kg	0.5 litro
7	Junio	13-06-2025	# 20	15 Kg	0cc
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					

REALIZADO POR:	Cielo Rentería	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	[illegible]	CARGO:	SUPERVISORA

35448

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: García Rovira Inem6 MES: Junio

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	3 4 5 6	9 10 11 12 13			
	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															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos		X	X	X		X	X	X	X	X															
Licuadora / Estufas		X	X	X		X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X		X	X	X	X	X															
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X		X	X	X	X	X															
Canecas de basura		X	X	X		X	X	X	X	X															
Baños y Vestier		X	X	X		X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X		X	X	X	X	X															
Pisos		X	X	X		X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X		X	X	X	X	X															

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				V				X																	
Refrigerador / Congelador				X				X																	
Extractor				X				X																	
Estanterias				V				V																	
Lamparas/ Angeos				X				X																	
Trampa de grasa				X				X																	

MENSUAL

Techos								X																	

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos organicos aprovechables	X X X	X X X X X			
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 LIQUIDOS

Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberias de desague (pisos y lavamanos)

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberias de desague (pisos y lavamanos)	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	ENERO 4 12 25																								
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															
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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															

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N															
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N															
Agua hervida	S	S	S	S		S	S	S	S	S															

ANALISIS FISICOQUIMICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Luz Dary Arias CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: CAROLINA SEPULVEDA CARGO: SUPERVISORA

35449

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/07/2025

MES: JUNIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: COLEGIO OFICIAL BOLIVIA SEDE 6

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

REALIZADO POR: Luz Dary Anaya

CARGO: Manipuladora.

VERIFICADO POR: CAROLINA SUSCEDO

CARGO: SUPERVISORES

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en numero) la información según la temperatura marcada por el termometro.
2. La toma se debe realizar 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: 0°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 QUE NO FUNCIONA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clases deben reportarse según corresponda.

35450

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

FOTA-01 | Versión 1 | Edición Vigente | Vigente desde: 01/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	García Lovira Jnem 6	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA		MES	Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LÁCTEO**		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)	✓	T (°C)	✓	T (°C)
3	9		75		4		70		65		75		13		7
4	13		75		.		65		70				14		8
9	16		70		.		70		65				13		7
10	15		70		A		65		65		.		14		7
11	18		70				70		70				13		7
12	19		70				70		65		75		13		8
13	20		90				80		72				12		10

Realizado por: Luz Dary Angel Ardila.

Verificado por: Orlando Suescas

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro en la parte de arriba a hacia el lado

OBSERVACIONES:

* Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso

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

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

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

35451

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:	García Rovira Inem 6.	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	Junio	3	9	0.3	0
4	Junio	4	13	0.5	0
5	Junio	5	12	0.4	0
6	Junio	9	16	0.4	0
7	Junio	10	15	0.3	0
8	Junio	11	13	0.4	0
9	Junio	12	19	0.3	0
10	Junio	13	20	0.4	200cc
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					

REALIZADO POR:	Luz Dary Anaya	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	[illegible]	CARGO:	SUPERVISORA

35452

UTEGA 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 UTEGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: José Celestino Mutis — MES: Junio

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
FECHA		30			6		9	10			13														
	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																
Utensilios / Menaje / Recipientes plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X																
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X																
Alacenas / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X																
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X	X	X																
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X																
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X																
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X																
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X																
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X																

SEMANAL

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

MENSUAL

Techos							X																		

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X																
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 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																

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN: 17-01-2025

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 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 roídos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO																

OBSERVACIONES Y ACCIÓN 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, turbio, mal sabor) Agua Heredia S(si) 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																
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N																
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N																
Agua Heredia		S	S	S	S	S	S	S	S																

ANALISIS FISICOQUIMICO

Nota: No presencia ni olor inusual o expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA

ELABORADO POR: [illegible] CARGO: [illegible]

VERIFICADO POR: CAROLINA SAAVEDRA CARGO: [illegible]

Scanned with CamScanner

35453

UTEGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2025

MES: Junio | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Jose Celestino Mutis.

DIA	REFRIGERACION DE 0° A 6°C						CONGELACION DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	4	6					-12	-13	-10	-12			
4	5	4					-10	-14	-12	-14			
5	5	3					-14	-12	-10	-16			
6													
7													
8	4	3					-10	-12	-12	-10			
9	2	2					-09	-14	-09	-09			
10	5	4					-10	12	-09	-			
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR: Daniela C. Lanto S. | VERIFICADO POR: CAROLINA SANDOVAL

CARGO: Manipuladora Alimentos | CARGO: SUPERVISORA

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en numeros) la información según la temperatura medida por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACION: +/- 2°C A +4°C 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

35454

UTEBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado Vigente
		Elaborado 10/01/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Jose Celestino Mutis.	AÑO 2025
SEDE EDUCATIVA		MES Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03-06	12		90				82		68				12		10
04-06	13		83				91		90		84		10		09
05-06	14		39				94		<4				12		08
06-06	15		90				88		74		90		12		10
09-06	16		74				91		90				12		09
10-06	17		86				85		82				13		10
11-06	18														
12-06															

Realizado por: Daniela C. Jordo Sojo. Verificado por: Cecilia Saavedra

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO LISTO, inmediatamente la punta del termometro de punción de forma directa (Termometro debidamente desinfectado para cada alimento)

OBSERVACIONES:

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

*** Aplica para el menu correspondiente donde se sirva leguminosa o granos

**Los alimentos refrigerados (jugo – ensalada) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C

(*) producto terminado (proteinas, cereales, tuberculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C

35455

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO. FDGD-02. VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Jose Celestino Mutis. AÑO 2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	Junio	03	12	7 Kg	0.02L
4	Junio	04	13	12 Kg	
5	Junio	05	14	10 Kg	
6	Junio	06	15	5 Kg	
7					
8					
9	Junio	09	16	12 Kg	
10	Junio	10	18	10Kg	0.02L
11	Junio	11	18	8Kg	
12	Junio	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					

REALIZADO POR:	Daniela G. Tordo	CARGO:	Manipuladora A.
VERIFICADO POR:	Carolina Sanchez	CARGO:	Supervisora

3545C

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSRPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Juventud   MES: Junio

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	3-6					9-13																			
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
[illegible] PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		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															
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X															
Refrigerador / Congelador					X					X															
Extractor					X					X															
Estanterias					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					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 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 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															

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN:

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO															
Excremento u otras señales de presencia de plagas		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															

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N															
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N															
Agua hervida		S	S	S	S	S	S	S	S	S															

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Xiomara Pinzón	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Jhon lopez	CARGO: Supervisor T

Scanned with CamScanner

35457

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

MES: JUNIO | AÑO: 2021

RED EDUCACIONAL: Juventud

N°A	REFRIGERACIÓN DE 2°A 8°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA P1		NEVERA P2		NEVERA P3		CONGELADOR P1		CONGELADOR P2		CONGELADOR P3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	5	5	6	5			-17	-18					
4	5	5	6	5			-18	-17					
5	6	6	5	6			-17	-17					
6	5	5	6	5			-18	-17					
7													
8													
9	6	6	6	6			-17	-18					
10	5	4	5	6			-18	-18					
11	4	5	6	6			-18	-17					
12	5	5	5	5			-17	-17					
13	4	6	6	4			-18	-17					
14	5	4	5	4			-17	-18					
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR: Xiomara Pinzon | VERIFICADO POR: Jhon lopez.

CARGO: Manipuladora | CARGO: Supervisor T -

Scanned with CamScanner

35458

UTEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Juventud	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	A	MES	Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	09						69°								71°
04	08		71°						69°						70°
05	12						71°								69°
06	10		69°				68°								10°
09	16						69°								11°
10	17		71°				70°								69°
11	18						71°								10°
12	19						69°								09°
13	20		69°				70°								71°

Realizado por:	Xiomara Pinzon	Verificado por:	Jhoan lopez

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

OBSERVACIONES:

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

*** Aplica para el menú correspondiente donde se al 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

Scanned with CamScanner

35459

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: Juventud | AÑO: 2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO	03	09	0 gr	———
2	JUNIO	04	08	1000 gr	———
3	JUNIO	05	12	0 gr	———
4	JUNIO	06	10	0 gr	———
5	JUNIO	09	16	1000 gr	———
6	JUNIO	10	17	0 gr	———
7	JUNIO	11	18	0 gr	———
8	JUNIO	12	19	0 gr	———
9	JUNIO	13	20	0 gr	———
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					

REALIZADO POR:	Xiomara Pinzon	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	Jhon lopez	CARGO:	Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35460

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: LA LIBERTAD MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3 - 6					9 - 13																			
	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															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos		X	X	X	X	X	X		X	X															
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X		X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X		X	X															
Equipos de medicion de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X		X	X															
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X		X	X															
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X		X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X		X	X															
Pisos		X	X	X	X	X	X		X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X		X	X															
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X															
Refrigerador / Congelador					X					X															
Extractor					X					X															
Estanterias					X					X															
Lamparas/ Angeos					X					X															
Trampa de grasa					X					X															
MENSUAL																									
Techos										X															

Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos.																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos 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 ACCION CORRECTIVA:

Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y tuberias de desague (pasos 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 tuberias de desague (pasos y lavamanos)		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: 17 ENERO 25

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															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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															

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS 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 Si(/) 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															
COLOR		N	N	N	N	N	N		N	N															
SABOR		N	N	N	N	N	N		N	N															
Agua hervida		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: Tatiana Ulloa Cristancho CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: CAROLINA SANDOVAL CARGO: SUPERVISORA

35461

UT'SGA
INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACION

Versión 1
01-01-2025

MES: JUNIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: LA LIBERTAD

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

ELABORADO POR: Tatiana Uribe | VERIFICADO POR: CARLINA SILVA
CARGO: Manipuladora | CARGO: SUPERVISORA

CONSIGNAR EN LA TABLA LA INFORMACIÓN SEGÚN LA TEMPERATURA MARCADA POR EL TERMOMETRO

TOMAR LA TEMPERATURA AL INICIO Y AL FINAL DE LA JORNADA LABORAL

EN CASO DE QUE SE PRESENTE NOVEDADES CON LA TEMPERATURA DE EQUIPOS

REFRIGERACION: 0°C A 4°C CONGELACION: -8°C A -18°C

EL RESPONSABLE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Los días sábados, domingos, festivos y de no clase deben registrarse según corresponda

35462

INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO		FCTA-01
	RPS ALMUERZO		Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT		Estado: Vigente
			Actualizado: 05/12/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	I.E La Libertad	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA		MES	Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA CRDA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03-06-25	#9		70°C		15°C		80°C		70°C		81°C		15°C		13°C
04-06-25	# 8		71C				82c		79c				15c		19 c
05-06-25	# 13		79				80		70		69		15		15
06-06-25	#12		80				82		68				15		15
09-06-25	# 16		80				83		70				14		15
10-06-25	# 17		80				78		70		72		15		15
11-06-25															
12-06-25	# 19		80				80		70				15		15
13-06-25	# 20		79				79		75				15		19

Realizado por: Tahona Uribe

Verificado por: CAROLINA SALUDAS

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

OBSERVACIONES:

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

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

Los alimentos refrigerados (jugo - ensalada) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

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

35463

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: I.E la Libertad — AÑO: 2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	03 - 2025	# 9	50.97	0,67
2	Junio	04 - 2025	# 8	48.30	
3	Junio	05 - 2025	# 13	50.00	0,73
4	Junio	06 - 2025	# 12	20.09	
5	Junio	09 - 2025	# 16	20.12	0,87
6	Junio	10 - 2025	# 17	30.67	0,89
7	Junio	11 - 2025			
8	Junio	12 - 2025	# 19	30.65	0,56
9	Junio	13 - 2025	# 20	39.90	
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					

REALIZADO POR:	Tatiana Uribe	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Saavedra	CARGO:	Supervisora

35464

UT ROSA NNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FFRPS-01 VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR POR BUCARAMANGA
UT ROSA NNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Luis Carlos Galán Sarmiento — MES: Junio

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
FECHA	30					6					13					20					27				
	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 Alueyos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Limpiones / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Equipos de medición de masa (primera - basculal		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X	X															

SEMANAL

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

MENSUAL

Techos										X															

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Residuos 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:

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															

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: 17 DE ENERO

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															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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															

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS 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(si) 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															
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N															
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N															
Agua hervida		S	S	S	S	S	S	S	S	S															

ANALISIS FISICOQUIMICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Nancy Tarazona Guerrero CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: CAROLINA SILVEIRA CARGO: SUPERVISORA

35465

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE CUARTOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

UTEGA INNOVA

MES: JUNIO AÑO: DIA:

NOMBRE COMPLETO: Luis Carlos Galan Salmiento

DIA	REFRIGERACION 1 (1°C a 4°C)				REFRIGERACION 2		CONGELACION 1 (-18°C a -15°C)		CONGELACION 2		CONGELACION 3		OBSERVACIONES
	8:00 AM		2:00 PM		8:00 AM	2:00 PM	8:00 AM	2:00 PM	8:00 AM	2:00 PM	8:00 AM	2:00 PM	
	1° PISO	2° PISO	1° PISO	2° PISO	1° PISO	2° PISO	1° PISO	2° PISO	1° PISO	2° PISO	1° PISO	2° PISO	
1	03	01	02	01			-17	-15	-16	-14			
2	02	01	03	02			-16	-14	-15	-13			
3	03	02	02	01			-15	-14	-17	-16			
4	02	03	03	01			-17	-15	-16	-14			
5	03	02	02	02			-16	-14	-17	-15			
6	02	01	03	01			-17	-15	-16	-14			
7	03	02	02	01			-15	-16	-17	-15			
8	02	01	03	02			-16	-13	-17	-14			
9	03	02	02	01			-17	-15	-16	-14			
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR: Nancy Tarazona Guerrero — VERIFICADO POR: Odalina Sanabria

CARGO: Manipuladora — 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 presente novedades con la temperatura de equipos.

REFRIGERACIÓN: +1°C A +4°C CONGELACIÓN: -18°C A -15°C

EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. Con sus valores, números, letras y de no ser así deben repetirse según corresponda.

3546

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

PPS ALMUERZO

PPS COMPLEMENTO AM/PM

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: Luis Carlos Galan Sarmiento

SEDE EDUCATIVA:

AÑO: 2025

MES: Junio

DIA	MENU	GRUPO DE ALIMENTOS: ALIMENTO PROTEICO		LACTEOS		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS O PLATANO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS**		PREPARACION FRIA O CALIENTE***		AGUA EN AGUA O EN LECHE	
		X	T °C	X	T °C	X	T °C	X	T °C	X	T °C	X	T °C	X	T °C
03-06-25	12		88°C				89°C		77°C				4°C		14°C
04-06-25	13		89°C				85°C		78°C		86°C		3°C		15°C
05-06-25	14		87°C				84°C		76°C				4°C		14°C
06-06-25	15		88°C				83°C		75°C		89°C		3°C		15°C
09-06-25	16		89°C				87°C		72°C				4°C		14°C
10-06-25	17		80°C				86°C		73°C		79°C		3°C		15°C
11-06-25	18		82°C				81°C		74°C				4°C		14°C
12-06-25	19		81°C				80°C		75°C		78°C		3°C		15°C
13-06-25	20		80°C				82°C		79°C				4°C		14°C

Realizado por: Nancy Tarazona Guerrero

Verificado por: CAROLINA SANCHEZ

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 sirve leguminosa o grano

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

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

3546

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGD-02 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Luis Carlos Galán Sarmiento — AÑO: 2025

No.	MES	FECHA	MENU No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	03-06-25	12	7000gr	1 Litro
2	Junio	04-06-25	13	8000gr	
3	Junio	05-06-25	14	6000gr	
4	Junio	06-06-25	15	5000gr	250 ml
5	Junio	09-06-25	16	9000gr	1 Litro
6	Junio	10-06-25	17	6000gr	250 ml
7	Junio	11-06-25	18	5000gr	250 ml
8	Junio	12-06-25	19	7000gr	250 ml
9	Junio	13-06-25	20	5000gr	
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					

REALIZADO POR:	Nancy Tarazona	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Carolina Saavedra	CARGO:	Supervisora

3546

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: MAESTROS JARDINES DEL PILAR C | MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13															
	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															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X			X	X															
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X			X	X															
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X			X	X															
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X			X	X															
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X			X	X															
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X			X	X															
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X			X	X															
Pisos	X	X	X	X	X	X			X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X			X	X															

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas	X					X				X															
Refrigerador / Congelador	X					X				X															
Extractor	X					X				X															
Estanterias	X					X				X															
Lamparas/ Angeos	X					X				X															
Trampa de grasa	X					X				X															

MENSUAL

Techos										X															

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos 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 AGUA CALIENTE

Marcar con una X cuando se realice el verfimiento de agua caliente en sifones y tuberias de desagüe (pisos y lavamanos)

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Verfimiento de agua caliente en sifones y tuberias de desagüe (pisos y lavamanos)		X	X	X	X	X	X			X	X														

PROGRAMA DE CONTROL VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA 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) Agua Hervida S(si) 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														
COLOR		N	N	N	N	N	N			N	N														
SABOR		N	N	N	N	N	N			N	N														
Agua hervida		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: Karina Cortes	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: ORLANDO SANDOVAL	CARGO: SUPERVISOR

35469

MEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN				Versión 1 10/01/2025
	MES:	JUNIO	AÑO:	2025	
	SEDE EDUCATIVA:	NUESTROS SEÑORES DEL PILAR C			

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

REALIZADO POR:	KORINA CARREÑO	VERIFICADO POR:	CAROLINA SANCHEZ
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	SUPERVISORA

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

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

35470

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO RPS ALMUERZO RPS COMPLEMENTO JMJT	FCTA-01 Versión 1 Estado: Vigente Elaborado: 15/01/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	AÑO: 2025
SEDE EDUCATIVA	SEDE C	MES: Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS: ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03-06-25	#09	x	83			x	70	x	80			x	15	x	10
04-06-25	#08	x	85			x	78	x	80			x	15	x	10
05-06-25	#13	x	90			x	70	x	70			x	15	x	10
06-06-25	#12	x	87			x	80	x	70			x	15	x	10
09-06-25	#16	x	85			x	68	x	70	x	61	x	15	x	12
10-06-25	#17	x	85			x	67	x	72			x	15	x	10
12-06-25	#19	x	80			x	70	x	78			x	15	x	12
13-06-25	#20	x	76			x	68	x	70			x	15	x	14

Realizado por:	Karina Carreño	Verificado por:	Carolina Saavedra

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

Powered by CamScanner

3547

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FOR-07 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	Junio	03-06-25	#09	8K.	0.2
2	Junio	04-06-25	#08	10K	
3	Junio	05-06-25	#13	10K.	
4	Junio	06-06-25	#12	9K	0.3
5	Junio	09-06-25	#16	9K.	
6	Junio	10-06-25	#17	10K.	
7	Junio	12-06-25	#19	8K	0.3
8	Junio	13-06-25	#20	10K	
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					

REALIZADO POR:	Karina Carrero	CARGO: Manipuladora	
VERIFICADO POR:	CAROLINA SANDOVAL	CARGO:	SUPERVISORA

Powered by CamScanner

35472

UT [illegible] INNOVA	[illegible]	[illegible]

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR [illegible]
UT [illegible]

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUCSIPA SENORES DEL TILAO D	MES	JUNIO

FECHA / ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
		3	4	5	6	9	10	11	12	13															
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección																									
Frutas/Verduras Granos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Equipos de medición de masa (gramera, báscula)		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Paños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor		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															
Lámparas/ Angeos					X					X															
Trampa de grasa					X					X															
MENSUAL																									
Techos										X															

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos orgánicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Residuos 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 RESIDUOS LÍQUIDOS

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

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

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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															

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARÁMETRO DE EVALUACIÓN ASÍ

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(sí) N(no)

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

ANALISIS FISICOQUÍMICO

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA

REALIZADO POR: Alix Johana Rojas Jaimes	CARGO: Manipuladora alimentos
VERIFICADO POR: Carolina Saavedra	CARGO: Supervisora

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 1/09/2023

MES: JUNIO AÑO: 2024

SEDE EDUCATIVA: PILAR D

DIA	REFRIGERACION DE 0° A 10°C						CONGELACION DE 0° A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #4		CONGELADOR #5		
	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	1° INICIAL	1° FINAL	
1													
2													
3	1	2					-9	-10	-10	-12			
4	1	2					-9	-8	-10	-7			
5	1	2					-10	-9	-11	-9			
6	1	2					-9	-12	-10	-9			
7													
8													
9	1	1					-12	-9	-11	-10			
10	1	2					-12	-8	-9	-12			
11	1	2					-10	-9	-11	-10			
12	1	1.5					-9	-12	-10	-11			
13	1	2					-7	-11	-9	-12			
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													

REALIZADO POR:	Johana Rojas	VERIFICADO POR:	Cecilia Saavedra
CARGO:	Manipuladora de alimentos	CARGO:	SUPERVISORES

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (por duplicado) 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 +/- 3°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C
4. PARA CADA EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA, los días sábados, domingos, festivos y de no ser así deben reportarse antes o después.

35474

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO RPS ALMUERZO RPA COMPLEMENTO JM/JT	[illegible] Versión 1 Estado: Vigente
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	AÑO: 2025
SEDE EDUCATIVA	Sede D	MES: JUNIO

DIA	MENÚ	ALIMENTO PROTEICO X	ALIMENTO PROTEICO T (°C)	LACTEOS X	LACTEOS T (°C)	CEREAL ACOMPAÑANTE X	CEREAL ACOMPAÑANTE T (°C)	TUBÉRCULOS O PLÁTANO X	TUBÉRCULOS O PLÁTANO T (°C)	LEGUMINOSA O GRANOS X	LEGUMINOSA O GRANOS T (°C)	VERDURA FRÍA O CALIENTE X	VERDURA FRÍA O CALIENTE T (°C)	JUGO DE FRUTA O DE LECHE X	JUGO DE FRUTA O DE LECHE T (°C)
3	12								72						12
4	19		72						68						9
5	9								72						10
6	10		71						69						9
9	16		72						69						9
10	17								68						12
11	15				70				72						9
12	19								70						9
13	20		73						68						12

Realizado por: Johana Rojas

Verificado por: Carolina Saucedo

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

OBSERVACIONES:

* Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva leguminosa o grano
!! Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
!! El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 °C

3545

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS - RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FDGIN-02 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	PILAD D	AÑO:	2025

No.	MES	FECHA	MENU No	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) KG	RESIDUO LÍQUIDO (Aceite) LT
1	Junio				
2	Junio				
3	Junio	03/06/25	12	2	0
4	Junio	04/06/25	13	1.5	300
5	Junio	05/06/25	9	2	0
6	Junio	06/06/25	10	2.5	0
7					
8					
9	Junio	09/06/25	16	2	0
10	Junio	10/06/25	17	2.5	200ml
11	Junio	11/06/25	18	2	200 ml
12	Junio	12/06/25	19	2.5	0
13	Junio	13/06	20	1.5	3000ml
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					

REALIZADO POR:	Jhon Rojas	CARGO:	Manipulador de alimentos
VERIFICADO POR:	Carolina Salcedo	CARGO:	Supervisor

UT UDES INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANITAMIENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSSOPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT UDES INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Nuestra señora del pilar MES: Junio

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM			3	4	5	6	9	10	11	12	13															
	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

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
Cocas/Ventanas Abiertas		X	X	X	X	X	X			X	X														
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X			X	X														
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X			X	X														
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X			X	X														
Equipos de medición de masa (Gramera - Bascula)		X	X	X	X	X	X			X	X														
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X			X	X														
Delantales y Gorros		X	X	X	X	X	X			X	X														
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X			X	X														
Pisos		X	X	X	X	X	X			X	X														
Trapero / Escobas / Recogedor		X	X	X	X	X	X			X	X														

SEMANAL

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
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X															
Refrigerador / Congelador					X					X															
Extractor					X					X															
Estanterías					X					X															
Lámparas/ Angeos					X					X															
Trampa de grasa					X					X															

MENSUAL

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
Techos					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														
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 LIQUIDOS

Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de aguas 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															

PROGRAMA DE MONITOREO PREVENTIVO

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas el 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														
Excremento u otras señales de presencia de plagas		NO	NO	NO	NO	NO	NO			NO	NO														
Alimentos o empaques roídos señales de presencia de plagas (ratas, murciélagos, ratón)		NO	NO	NO	NO	NO	NO			NO	NO														

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE CALIDAD DEL AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbio, mal sabor) Agua Hervida S(si) 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														
COLOR		N	N	N	N	N	N			N	N														
SABOR		N	N	N	N	N	N			N	N														
Agua hervida		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: Alba Paulina Rivas Reyna CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: DARLYN SANDOVAL CARGO: SUPERVISORA

35477

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

MES: Junio | AÑO: 2019

SEDE EDUCATIVA: Nuestra Señora del pilar sede E

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

REALIZADO POR:	Alba Paulina Rivera B	VERIFICADO POR:	CARGOS SUPERVISORES
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	SUPERVISORES

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en numero) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN, -4°C A -18°C
4. DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA, 1 en días sábados, domingos, festivos y de no ser asi deben reportarlo a seguir correspondan

35478

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025
	AÑO	2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA		
SEDE EDUCATIVA	Nuestra señora del pilar E	MES: Junio

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)
3	9		78		4		71		74				12		15
4	10		72		.		70		71				12		15
5	13		70				72		70				12		15
6	12		80				83		80				10		10
9	16		70				73		74				12		15
10	17		72				70		81				10		10
12	19		71				81		70				12		15
13	20		70				80		73				12		15

Realizado por:	Alba paulina Rivera Bueno	Verificado por:	CAROLINA SAUCEDA

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDQB-02. VERSIÓN: 01

35479

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:	Nuestra Señora del pilar E	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	Junio	3 06 2025	9	1K	0
4	Junio	4 06 2025	10	1K	0
5	Junio	5 06 2025	13	1K	0
6	Junio	6 06 2025	12	1K	0
7	Junio	9 06 2025	16	1K	0
8	Junio	10 06 2025	17	1K	0
9	Junio	12 06 2025	19	1K	0
10	Junio	13 06 2025	20	1K	0
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					

REALIZADO POR:	Alba paulina Rivera	CARGO: Manipuladora	Manipuladora
VERIFICADO POR:	CAROLINA SANDOVAL	CARGO:	SUPERVISORA

35480

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO PRSPS-01 VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL AVB | MES: JUNIO.

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	03 - 06	09 - 13			
	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 SANEAMIENTO

DIARIO

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

Frutas/Verduras /Utensilios	X	X	X		X	X	X	X	X																
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X		X	X	X	X	X																
Licuadora / Estufas	X	X	X		X	X	X	X	X																
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X		X	X	X	X	X																
Equipos de medición de masa (reamers - bascula)	X	X	X		X	X	X	X	X																
Canecas de basura	X	X	X		X	X	X	X	X																
Baños y Vestier	X	X	X		X	X	X	X	X																
Canastillas y Estibas	X	X	X		X	X	X	X	X																
Pisos	X	X	X		X	X	X	X	X																
Trapero / Escobas / Refregador	X	X	X		X	X	X	X	X																

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X					X																
Refrigerador / Congelador				X					X																
Extractor				X					X																
Exteriores				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	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			
Residuos Aprovechables	X X X	X X X X X			
Residuos no aprovechables	X X X	X X X X X			

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS RESIDUALES

Marcar con una X cuando se realice el mantenimiento de aguas residuales y lodos de trampa de grasa (tanque y lecho filtrante)

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
Mantenimiento de aguas residuales y lodos de trampa de grasa (tanque y lecho filtrante)	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 FUMIGACION

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			
Excremento u otras señales de presencia de plagas	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			

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS 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(si) 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			
COLOR	N N N	N N N N N			
SABOR	N N N	N N N N N			
Agua hervida	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: Johana HDZ. CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Juan Lopez. CARGO: Supervisor T.

Scanned with CamScanner

3548

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 16/01/2025

MES: JUNIO AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Promocion Social Norte Sede A y B

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Festivo
3	4.3	3.9	—	—			-9.3	-10.1	-7.2	-11.3	-9.8	-11.9	
4	3.9	4.0	—	—			-7.1	-9.8	-9.9	-12.7	-10.3	-12.3	
5	3.6	4.2	—	—			-8.6	-9.7	-8.5	-10.9	-11.7	-11.9	
6	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	No. Clase
7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Sabado
8	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Domingo
9	3.6	4.1	—	—			-8.6	-9.3	-10.2	-11.1	-10.7	-12.3	
10	4.3	4.0	—	—			-10.2	-9.8	-9.9	-10.8	-11.9	-12.9	
11	3.9	3.8	—	—			-9.9	-8.6	-10.6	-11.3	-10.3	-12.2	
12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	No clase
13	3.8	4.2	—	—			-8.9	-9.3	-11.2	-10.2	-10.4	4.3	
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Johana HDZ	VERIFICADO POR:	Jhoan lopez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor T

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +1-3°C A +4-6°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 registrarse según correspondan.

Scanned with CamScanner

35482

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO - 6	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JMJT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Promocion Social Norte	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	A y B	MES	JUNIO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
03	9	X	69.7	X	67.2	X	61.2	X	67.2	X	70.3	X	9.2	X	11.3
04	10	X	66.4	—	—	X	64.2	X	61.1	—	—	X	10.3	X	10.7
05	13	X	61.7	X	68.6	X	63.5	X	68.6	X	72.1	X	9.4	X	9.8
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
09	12	X	68.3	X	72.7	X	72.7	X	61.3	—	—	X	9.7	X	8.6
10	17	X	69.9	—	—	X	65.4	X	60.9	X	72.9	X	8.9	X	9.6
11	16	X	70.4	—	—	X	63.2	X	63.5	—	—	X	9.2	X	9.3
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
13	20	X	66.7	X	62.1	X	63.4	X	62.1	—	—	X	8.6	X	8.8

Realizado por:	Johana Hdz	Verificado por:	Jhoan lopez

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma directa (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 sirva a temperatura mayor a 60 °C

Scanned with CamScanner

35483

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:	Promocion Social Norte A y B	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	—				
2	—	—	—	—	
3	JUNIO	03-06-25	9	28 K	
4	JUNIO	04-06-25	10	30.2 K	
5	JUNIO	05-06-25	13	27.6 K	
6	JUNIO	—	—	—	—
7	—	—	—	—	
8	—	—	—	—	
9	JUNIO	09-06-25	12	26.5 K	
10	JUNIO	10-06-25	17	30.2 K	
11	JUNIO	11-06-25	16	23.7 K	
12	—	—	—	—	
13	JUNIO	13-06-25	20	32.7 K	
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					

REALIZADO POR:	Johana HDZ	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Jhoan lopez.	CARGO:	Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35484

UT IIGSA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSRPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT IIGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Promocion social sede C — MES: Junio

FECHA — SEMANA 1: 3 al 5 — SEMANA 2: 9 al 13 — 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.

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Frutas/Verduras /Huevos	X X X X	X X X X X			
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X X X X	X X X X X			
Licuadora / Exhutas	X X X X	X X X X X			
Mesones / Mesas / Sillas	X X X X	X X X X X			
Equipos de medición de masa (interna - basculas)	X X X X	X X X X X			
Canecas de basura	X X X X	X X X X X			
Baños y Vestier	X X X X	X X X X X			
Canastillas y Estibas	X X X X	X X X X X			
Pisos	X X X X	X X X X X			
Trapero / Escoba / Recogedor	X X X X	X X X X X			

SEMANAL

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
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

	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
Techos		X			

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS

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			

PROGRAMA DE CONTROL INTEGRADO DE PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	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 y muertas	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			
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)	N N N N N	N N N N N			

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA POTABLE

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUÉ 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(si) 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			
COLOR	N N N N N	N N N N N			
SABOR	N N N N N	N N N N N			
Agua hervida	S S S S S	S S S S S			

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Gloria. Arevalo.S — CARGO: Manipuladora.

VERIFICADO POR: VICTOR ZAPATA — CARGO: SUPERVISOR AP.

Scanned with CamScanner

35485

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 03/07/2023

MES: Junio AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Promocion Social del Norte Sede C.

DÍA	REFRIGERACIÓN DE 8° A 5°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	4°C	-3°C	/	/	/	/	12°C	-11°C	/	/	/	/	
4	-4°C	-2°C	/	/	/	/	13°C	-12°C	/	/	/	/	
5	3°C	-2°C	/	/	/	/	13°C	-11°C.	/	/	/	/	
6													
7													
8													
9	-3°C	-2°C	/	/	/	/	14°C	-13°C	/	/	/	/	
10	4°C	-3°C	/	/	/	/	13°C	-12°C	/	/	/	/	
11	4°C	-2°C	/	/	/	/	12°C	-13°	/	/	/	/	
12	-4°C	-3°C	/	/	/	/	13°C	-12°	/	/	/	/	
13	4°C	-2°C	/	/	/	/	14°C	-12°	/	/	/	/	
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
31													
23													

REALIZADO POR:	Yaneth Pedraza.	VERIFICADO POR:	Victor Zapata.
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Supervisor A.P.

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato los 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 responsable en caso de que se presente novedades con la temperatura o de equipos REFRIGERACIÓN: +8-3°C A +1-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -12°C
4. DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA (en días o fechas, domingos, festivos y de no tener dichos reportes se cargan correspondan

Scanned with CamScanner

35486

BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Promocion Social del Norte	AÑO 2025
SEDE EDUCATIVA	Sede C.	MES Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
08-06-25	13	X	62°C			X	63°C	X	61°C	X	62°C	X	15°C	X	14°C.
09-06-25	10	X	61°C			X	62°C	X	63°C			X	15°C	X	14°C
05-06-25	14	X	63°C			X	61°C	X	62°C			X	15°C	X	14°C
09-06-25	12	X	62°C			X	60°C.	X	61°C.			X	15°C	X	14°C.
10-06-25	17.	X	61°C			X	62°C	X	63°C	X	60°C	X	15°C	X	14°C.
11-06-25	16	X	62°C			X	61°C	X	62°C			X	14°C	X	15°C.
12-06-25	19	X	61°C			X	62°C	X	61°C	X	63°C	X	15°C	X	14°C
13-06-25	20	X	62°C			X	61°C	X	62°C			X	14°C	X	15°C

Realizado por:	Yaneth Lorraine Pedroza	Verificado por:	Victor Zapata

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

OBSERVACIONES:

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

*** Aplica para el menú correspondiente donde se sí 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

Scanned with CamScanner

35487

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:	Promocion Social del Norte Sede C	AÑO	2026

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	3/2025	13	3 kg	0
2	Junio	4/2025	10	2 kg	0
3	Junio	5/2025	14	1 kg	0
4	Junio	9/2025	12	3 kg	500.
5	Junio	10/2025	17	2 kg	0
6	Junio	11/2025	16	1 kg	0
7	Junio	12/2025	19	2 kg	20 g.
8	Junio	13/2025	20	2kg.	0.
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					

REALIZADO POR:	Gloria Arévalo S	CARGO:	Manipuladora	
VERIFICADO POR:	Victor Zapata	CARGO:		SUPERVISORA P.

Scanned with CamScanner

35488

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE EMPLEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO FPPAPES-01 VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL SEDE D | MES: JUNIO.

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	03 - 06					09 - 13																			
	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																									
Pisos/Ventanas /Muebles	X	X	X			X	X	X	X	X															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X			X	X	X	X	X															
Lavadora / Estufas	X	X	X			X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X			X	X	X	X	X															
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)	X	X	X			X	X	X	X	X															
Canecas de basura	X	X	X			X	X	X	X	X															
Baños y Vestier	X	X	X			X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas	X	X	X			X	X	X	X	X															
Pisos	X	X	X			X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X			X	X	X	X	X															
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas				X						X															
Refrigerador / Congelador				X						X															
Extractor				X						X															
Exteriores				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					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															
Residuos Aprovechables	X	X	X			X	X	X	X	X															
Residuos no aprovechables	X	X	X			X	X	X	X	X															

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS LIQUIDOS

Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de aguas residuales a redes locales y basuras de drenajes (pozos y trampas)

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 aguas residuales en alcantarillado y basuras de drenajes (pozos y trampas)	X	X	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 Lista de observaciones el tipo de plaga a controlar.

FECHA DE FUMIGACION

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															
Excremento u otras señales de presencia de plagas	NO	NO	NO			NO	NO	NO	NO	NO															
Alimentos o empaques rotos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, nidos)	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 ASÍ:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (con olor, turbio, mal sabor) Agua Hervida S/(sí) N(oo)

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															
COLOR	N	N	N			N	N	N	N	N															
SABOR	N	N	N			N	N	N	N	N															
Agua hervida	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: ELEUTERIA ARENAS | CARGO: MANIPULADORA.
VERIFICADO POR: VICTOR ZAPATA | CARGO: SUPERVISOR AP.

Scanned with CamScanner

35489

UT UBGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 10/01/2025

MES: JUNIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: PROMOCIÓN SOCIAL SEDE D

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

REALIZADO POR:	ELEUTERIA AREVALO-	VERIFICADO POR:	NELSON TAPIA-
CARGO:	MANIPULADORA	CARGO:	SUPERVISOR AP

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en 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 se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACION: +2°C A +4°C CONGELACION: -°C A -18°C

EL CASO 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 registrarse según corresponden.

Scanned with CamScanner

35490

UTEBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Semana 10 y 11 de 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PROMOCION SOCIAL DE NORTE.	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	D	MES	JUNIO.

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
MAI 3	09	X	68			X	65	X	63	X	69	X	72	X	10
MIE 4	10	X	65			X	67	X	67			X	73	X	9
JUE 5	13	X	63			X	68	X	65	X	68	X	72	X	10
VIE 9	17	X	70			X	68	X	63			X	73	X	11
MAR 10	17	X	68			X	67	X	62	X	69	X	72	X	10
MIE 11	16	X	67			X	65	X	65			X	71	X	9
JUE 12	19	X	65			X	70	X	67	X	72	X	70	X	12
VIE 13	20	X	69			X	69	X	69			X	72	X	9.

Realizado por:	ELEUTERIA ARENAS.	Verificado por:	VICTOR ZAPATA.

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

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

Scanned with CamScanner

3549

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROMOCIÓN SOCIAL NORTE SEDE D	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO.				
2	JUNIO.				
3	JUNIO	03/2025	09	7Kg	
4	JUNIO	04/2025	10	8Kg	
5	JUNIO	05/2025	33	7Kg	
6					
7					
8					
9	JUNIO.	09/2025	12	8Kg.	
10	JUNIO.	10/2025	16	7Kg	
11	JUNIO.	11/2025	17	5Kg	
12	JUNIO	12/2025	19	6Kg	
13	JUNIO	13/2025	20	7Kg	
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					

REALIZADO POR:	ELEUTERIA AREVALO	CARGO:	MANIPULADORA
VERIFICADO POR:	VICTOR ZAPATA	CARGO:	SUPERVISOR AP

Scanned with CamScanner

35492

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Promoción social del norte F — MES: Junio

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3	-			5	09	-			13															
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X		X	X	X	X	X															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X		X	X	X	X	X															
Licuadora / Estufas		X	X	X		X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X		X	X	X	X	X															
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X		X	X	X	X	X															
Canecas de basura		X	X	X		X	X	X	X	X															
Baños y Vestier		X	X	X		X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X		X	X	X	X	X															
Pisos		X	X	X		X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X		X	X	X	X	X															
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X															
Refrigerador / Congelador					X					X															
Extractor					X					X															
Estanterias					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					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															
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 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															

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES																									
Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar.																									
FECHA DE FUMIGACIÓN																									
ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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															
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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR		N	N	N		N	N	N	N	N															
SABOR		N	N	N		N	N	N	N	N															
Agua hervida		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 Isabel Pimienta — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Juan Lopez — CARGO: Supervisor T

35493

UTEBA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2025

MES: JUNIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Promotora social de nare sede E

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

REALIZADO POR:	Ana Isabel Pimienta	VERIFICADO POR:	Jhon Lopez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor T.

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

35494

UT UDSA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	F	MES	JUNIO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03-06-25	9	90°C	95°C	5°C	6°C	95,5°C	93°C	89°C	91°C	90°C	88°C	9°C	10°C	10°C	13°C
04-06-25	5	91°C	93°C			97°C	90°C	97°C	89°C			9,6°C	10°C	11°C	12°C
05-06-25	13	86°C	80°C			92,8°C	87°C	84°C	80°C	92,8°C	90°C	9,8°C	11°C	10°C	11°C
09-06-25	16	93°C	90°C			95°C	91°C	97°C	89°C			10°C	11°C	9°C	12°C
10-06-25	10	95°C	90°C			101°C	97°C	95°C	80°C			11°C	10°C	8,9°C	9,2°C
11-06-25	18	90°C	95°C			101°C	98°C	95°C	91°C			10°C	12°C	9°C	11°C
12-06-25	19	87°C	84°C			101°C	99°C	80°C	75°C	91°C	87°C	10°C	11°C	9°C	12°C
13-06-25	20	91°C	90,5°C			98°C	91°C	81°C	79°C			11°C	11°C	8,2°C	9,5°C

Realizado por:	Ana Isabel Pimienta	Verificado por:	Jhoan Lopez

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

35495

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE C	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO	03-06-25	9	2kg	
2	JUNIO	04-06-25	8	2kg	
3	JUNIO	05-06-25	13	2kg	200 ML.
4	JUNIO	09-06-25	16	6kg	
5	JUNIO	10-06-25	10	3kg	
6	JUNIO	11-06-25	16	3kg	
7	JUNIO	12-06-25	19	2kg	
8	JUNIO	13-06-25	20	2kg	500 ML
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					

REALIZADO POR:	Ana Isabel Pimienta	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Jhon lopez	CARGO:	Supervisor T.

35496

UT DGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FRSPRS 01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAR BUCARAMANGA
UT DGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Bosconia A | MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	3 4 5 6	9 10 11 12 13			
	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

Ollas/Vasijas/Cucharones	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Utensilios / Menaje / Recipientes Plasticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Licuadora / Cuchillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Mesones / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Equipos de medición de masa (gramera - basculas)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas					X				X	
Refrigerador / Congelador					X				X	
Extractor					X				X	
Estanterias					X				X	
Lamparas/ Angeos					X				X	
Trampa de grasa										

MENSUAL

Techos									X	

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Residuos organicos aprovechables	X X X X	X X X X X			
Residuos 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 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			

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN:

ITEM	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	No No No No No	No No No No No			
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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			

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) Agua Hervida S(si) 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			
COLOR	N N N N	N N N N N			
SABOR	N N N N	N N N N N			
Agua hervida	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: Yamile Gonzalez	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Jhon Lopez	CARGO: Supervisor T.

Powered by CamScanner

35497

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
14/01/2025

MES: JUNIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: BOSCONIA A

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

REALIZADO POR: Yamile Gonzalez | VERIFICADO POR: Jhon lopez

CARGO: Manipuladora | CARGO: Superusor T

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 presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/- 1°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 registrarse según corresponden

Powered by CamScanner

35498

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO RPS ALMUERZO RPS COMPLEMENTO JM/JT	FCTA-01 Versión 1 Estado: Vigente Elaborado 10/01/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BOSCONIA	AÑO 2025
SEDE EDUCATIVA	A	MES JUNIO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	9		74				70		72		74				12
04	8		76				74		74		72				12
05	13		74				72		70		70				12
06	10		74				70		74						12
09	12		70				74		72						12
10	17		74				75		70		72				12
11	16		72				74		70						12
12	19		74				72		72		74				12
13	20		74				72		74						12

Realizado por:	Yamile Gonzalez	Verificado por:	Jhon Lopez

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

Powered by CamScanner

35499

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDCB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: BOSCONIA A — AÑO: 2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO	03	9	4800	—
2	JUNIO	04	8	3200	—
3	JUNIO	05	13	3800	—
4	JUNIO	06	10	4300	—
6	JUNIO	09	12	3400	2300
6	JUNIO	10	17	4200	—
7	JUNIO	11	16	3800	—
8	JUNIO	12	19	4300	2500
9	JUNIO	13	20	2900	—
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					

REALIZADO POR:	Yamile Gonzalez	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Thon Lopez	CARGO:	Supervisor

Powered by CamScanner

35 500

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Bosconia Sede B MES: Junio

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3 - 6					9 - 13																			
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN																									
DIARIO																									
NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección.																									
Frutas/Verduras /Huevos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas	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															
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X															
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X					X															
Refrigerador / Congelador					X					X															
Extractor					X					X															
Estanterias					X					X															
Lamparas/ Angeos					X					X															
Trampa de grasa					X					X															
MENSUAL																									
Techos										X															

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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															

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N															
SABOR	N	N	N	N	N	N	N	N	N	N															
Agua hervida	S	S	S	S	S	S	S	S	S	S															

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Liz Dary Diaz CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Jhon Lopez CARGO: Supervisor T.

Powered by CamScanner

35501

UT VEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN				Versión 1 10/01/2025
	MES:	JUNIO.	AÑO:	2025	
	SEDE EDUCATIVA:	BOSCONIA - SEDE B			

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

REALIZADO POR:	Luz Dary Diaz.	VERIFICADO POR:	Juan Lopez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor I.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

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

35502

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Bascona Sede B	AÑO 2025
SEDE EDUCATIVA	B	MES Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03-06-25	9		86		—		93		89		90		12		5
04-06-25	8		87		—		92		87		—		11		4
05-06-25	13		83		—		97		88		91		14		6
06-06-25	10		80				89		72				11		5
09-25	12		82		—		90.1		83		—		14		6
10-25	17		87		—		97		87		90		12		5
11-06-25	16		85				93		86.				14.5		7.
12-06-25	19		90				91		85		79		13.5		4
13-06-25	20		89				89		87				15.6		6

Realizado por:	Luz Dary Diaz.	Verificado por:	Jhon Lopez

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

Powered by CamScanner

35503

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:	Bosconia Sede B	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	03-06-25	03	9	6 Kl	500 ml
2	Junio	04	8	7 kl	—
3	Junio	05	13	6 Kl	—
4	Junio	06	10	8 Kl	200
5	Junio	09	12	3 Ki.	200
6	Julio	10	17	4 Kilos	—
7	Junio	11	16	3.5 Kilos.	200
8	Junio	12	19	5 Kilos	200
9	Junio	13	20	7 Kilos	—
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					

REALIZADO POR:	Luz Dary Diaz	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Jhoan Lopez	CARGO:	Supervisor T.

Powered by CamScanner

35504

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: BOSCONIA SEDE C- MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3- 6					9- 13																			
	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																
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X		X																
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X		X																
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X	X	X	X		X																
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X	X	X	X		X																
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X		X																
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X		X																
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X		X																
Pisos		X	X	X	X	X	X		X																
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X		X																
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas					X				X																
Refrigerador / Congelador					X				X																
Extractor					X				X																
Estanterias					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					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																
Residuos Aprovechables		X	X	X	X	X	X		X																
Residuos no aprovechables		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																

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO																
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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																

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) Agua Hervida S(si) 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																
COLOR		N	N	N	N	N	N		N																
SABOR		N	N	N	N	N	N		N																
Agua hervida		S	S	S	S	S	S		S																

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Ana Liliana Aguilar CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Victor Zapata CARGO: Supervisor M.P.

35505

UTEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN				Versión 1 10/01/2025
	MES:	JUNIO	AÑO:	2025	
	SEDE EDUCATIVA:	BOSCONIA SEDE C.			

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

REALIZADO POR:	Ana Iliana Aguilar	VERIFICADO POR:	VICTOR M ZAPATA.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	SUPERVISOR H&R

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

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

35506

UT IBGA .NNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

FCTA-01 | Versión 1 | Estado: Vigente | Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Bosconia Sede C	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	C.	MES	Junio.

DIA	MENÙ	ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3	10		65				72		68				10.		12
4	12		68		92		92.		72.				12.		13
5.	13		62		100		77		100		92.		10		11
6	14.		71		71.		74		89.				12.		15.
9	16		75				76		65				10		15
10	15		82		99.		75.		99		88		12		15
12	19		70				81.		87.		97		10.		13

Realizado por: Ana Lilia Aguilar

Verificado por: Luz Zapata

35509

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:	BOSCONIA SEDE G	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO	3	10	500 gramos	0
2	JUNIO	4	12.	300 gramos	0
3	JUNIO	5.	13	200 gramos	0
4	JUNIO	6	14.	300 gramos	0
5	JUNIO	9	16	200 gramos	0
6	JUNIO	10	15	100 gramos	0
7	JUNIO.	12	19	180 gramos	0
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					

REALIZADO POR:	Ana liliana Aguilar	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	VICTORIA ZAPATA	CARGO:	SUPERVISOR AP

35508

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: Transp 41 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: I. E. R. Bosconia D. MES: Junio

TECHO	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	02 03 04 05 06	09 10 11 12 13	16		
	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 /Jugos		X	X	X	X	X	X	X	X	X																						
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X																						
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X																						
Mesones / Mesas / Sillas		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																						
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X																						
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X																						
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X																						
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X																						
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X	X																						

SEMANAL

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

MENSUAL

Techos										X																						

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA CONTROL DE VERTIMIENTOS

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			

PROGRAMA CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbio, mal sabor) Agua Hervida S(si) 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			
COLOR	N N N N N	N N N N N			
SABOR	N N N N N	N N N N N			
Agua hervida	S S S S S	S S S S S			

ANALISIS FISICOQUIMICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Alba Mayi Ortiz V CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Thani Lopez CARGO: Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35509

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

MES: Junio | AÑO: 2019

SEDE EDUCATIVA: I.E.D. Bosconia Sede D.

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 8°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA 01		NEVERA 02		NEVERA 03		CONGELADOR 01		CONGELADOR 02		CONGELADOR 03		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	4 °C	4 °C					-14 °C	-13 °C					
4	3 °C	4 °C					-12 °C	-14 °C					
5	4 °C	3 °C					-14 °C	-14 °C					
6	5 °C	4 °C					-13	-14 °C					
7													
8													
9	5 °C	4 °C					-13°C	-14 °C					
10	4 °C	5 °C					-14 °C	-14 °C					
11	5 °C	5 °C					-14 °C	-14 °C					
12	5 °C	5 °C					-14 °C	-14 °C					
13	4 °C	5c					-13 °C	-15					
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													

REALIZADO POR:	Alba Mary Ortiz V	VERIFICADO POR:	Jhon Lopez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor T.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (con numero) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presenta novedades con la temperatura de equipos REFRIGERACIÓN: 4°C A +1°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C
4. EL DAÑO DEL EQUIPO SE DEBE NOTIFICAR A LA EMPRESA EN EL MISMO MOMENTO DE COMPROBAR LA FALLA. (con alias adjuntos, observaciones, fechaciones y de no tener dichas respuestas se asigna puntos positivos)

Scanned with CamScanner

3SS10

UTEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Institución Educativa Rural	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	Bosconia sede D	MES	Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)	X	T(°C)
03.06.25	10	X	65°C	X		X	68°C	X	65°C	X		X	4°C	X	6°C
04.06.25	12	X	66°C	X	70°C	X	70°C	X	62°C	X		X	5°C	X	7°C
05.06.25	13	X	63°C	X	68°C	X	68°C	X	63°C	X	75°C	X	5°C	X	8°C
06-06-25	14	X	64°C	X	64°C	X	68°C	X	69°C	X		X	6°C	X	7°C
09.06.25	16	X	65°C	X		X	65°C	X	63°C	X		X	7°C	X	6°C
10-06-25	15	X	66°C	X	62°C	X	62°C	X	63°C	X	70°C	X	7°C	X	7°C
11-06-25	18	X	68°C	X	70°C	X	70°C	X	62°C	X		X	8°C	X	7°C
12-06.25	19	X	65°C	X		X	62°C	X	63°C	X	75°C	X	7°C	X	7°C
13.06.25	20	X	70°C	X	65°C	X	65°C	X	65°C	X		X	7°C	X	8°C

Realizado por:	Alba Hary Ortiz V.	Verificado por:	Jhon Lopez.

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

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 – ensalsadas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.

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

Scanned with CamScanner

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGU-02. VERSIÓN: 01
	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA UT BGA INNOVA	
INSTITUCION EDUCATIVA:	Institución Educativo Rural Bocconia D	AÑO 2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No..	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	03.06.2025	10	340g.	0ml
2	Junio	04 06. 2025	12	560 g aprox	0ml
3	Junio	05.06.2025.	13	720 gramos.	0ml.
4	Junio	06.06 2025	14	920 gramos	0ml.
5	Junio	09.06 2025	16.	1320 g.	0ml
6	Junio	10 06.2025.	7.5	490g	0ml.
7	Junio	11 06 2025	18	520 gr.	0ml
8	Junio	12 06 2025	19.	320 g	0ml
9	Junio	13 06. 2025	20	200 g.	0ml
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					

REALIZADO POR:	Alba Mary Ortiz V	CARGO: Manipuladora	
VERIFICADO POR:	Jhon Lopez	CARGO:	Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35512

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSAMB-01 VERSION: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: BOSCONIA E | MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	03-04-05-06-07	10-11-12-13-14			
	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V	L M M J V

DIARIO

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

Frutas/Verduras Mueves	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Utensilios / Manejo / Recipientes Plasticos	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Meseros / Mesas / Sillas	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Equipos de medicion de masa (gramera - bascula)	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Pisos	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X	X	X	X	X	X																									

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas					X					X																									
Refrigerador / Congelador					X					X																									
Extractor					X					X																									
Estanterias					X					X																									
Lamparas/ Angeos					X					X																									
Trampa de grasa					X					X																									

MENSUAL

Techos	X																																	

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			
Residuos Aprovechables	X X X X X	X X X X X			
Residuos no aprovechables	X X X X X	X X X X X			

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en sifones y 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
Vertimiento de agua caliente en sifones y tuberias de desagüe (pisos y lavamanos)	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			
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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			

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

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 saber) Agua Hervida S(si) 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			
COLOR	N N N N N	N N N N N			
SABOR	N N N N N	N N N N N			
Agua hervida	S S S S S	S S S S S			

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Maima Sandoval	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: Thon Lopez	CARGO: Supervisor T

Scanned with CamScanner

3553

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 10/01/2024

MES: JUNIO | AÑO. 2023

SEDE EDUCATIVA: BOSCONIA E

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

REALIZADO POR:	Marina Sundoval	VERIFICADO POR:	Mamir Ricardo
CARGO:	Jhon lopez	CARGO:	Supervisor T.

OBSERVACIONES:

1. Registrar en el formato (en números) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/- 8°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.

Scanned with CamScanner

35514

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO		FCTA-01
	RPS ALMUERZO		Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT		Estado Vigente
			Fecha de vigencia 10/01/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	BOSCONIA	AÑO	2026
SEDE EDUCATIVA	E	MES	JUNIO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FINA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	10		72				73		71				13		14
04	13		70				72		69		71		12		11
05	14		71				70		72				11		14
06	RS														
09	17		72				70		70				12		14
10	17		73				70		72		72		13		14
11	16		71				71		72				12		13
12	19		71				70		71		70		12		13
13	20		71				70		71		69		12		15

Realizado por:	Marina Sandoval	Verificado por:	Jhon Lopez

PROCESO: La toma de temperatura debe realizarse al alimento en PLATO/VASO SERVIDO, introduciendo la punta del termómetro de punzón de forma diecta (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 (proteinas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

Scanned with CamScanner

35515

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:	BOSCONIA E	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	JUNIO	03/06/25	10	900 gramos	
2	JUNIO	04/06/25	13	700 gramos	
3	JUNIO	05/06/25	14	750 gramos	
4	JUNIO	06/06/25	RJ	3000 gramos	
5	JUNIO	09/06/25	17	800 gramos	
6	JUNIO	10/06/25	17	300 gramos	
7	JUNIO	11/06/25	16	250 gramos	
8	JUNIO	12/06/25	19	300 gramos	
9	JUNIO	13/06/25	20	400 gramos	2 cc
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					

REALIZADO POR:	Maiina Sandoval	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Thoan lopez	CARGO:	Supervisor T.

Scanned with CamScanner

35516

UT BOA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSOPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BOA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Bosconia Sede F — MES: Junio

FECHA	SEMANA 1	SEMANA 2	SEMANA 3	SEMANA 4	SEMANA 5
ITEM	3-6	9-13			
	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.

	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
Frutas/Verduras /Huevos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		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															
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X	X															

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas					X				X																
Refrigerador / Congelador					X				X																
Extractor					NA				NA																
Estanterias					X				X																
Lamparas/ Angeos					X				X																
Trampa de grasa					NA				NA																

MENSUAL

Techos									X																

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

Marcar con una X cuando no 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			
Residuos Aprovechables	X X X X X	X X X X X			
Residuos no aprovechables	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 alfones 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
Vertimiento de agua caliente en alfones y tuberias 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

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			
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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			

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) Agua Hervida S(si) 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			
COLOR	N N N N N	N N N N N			
SABOR	N N N N N	N N N N N			
Agua hervida	S S S S S	S S S S S			

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Lourdes Marin — CARGO: manipuladora

VERIFICADO POR: Thom Lopez — CARGO: Supervisor T.

Scanned with CamScanner

3554

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

UT IBGA INNOVA

Versión 1
10/01/2026

MES: Junio | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Bosconia Sede F

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													
2													
3			6.°C	6.°C			-77.°C	-78°C					
4			6.°C	6.°C			-78.°C	-77°C					
5			6.°C	5.°C			-78°C	-77°C					
6			6.°C	5.°C			-77°C	-77°C					
7													
8													
9			6.°C	5.°C			-77.°C	-77°C					
10			5.°C	6.°C			-78°C	-78.°C					
11			5.°C	6.°C			-78°C	-78.°C					
12			6.°C	5.°C			-78.°C	-77.°C					
13			6.°C	6°C			-78.°C	-77.°C					
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR: Lourdes Marín
CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: Jhon lopez
CARGO: Supervisor T-

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/- 8°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

Scanned with CamScanner

35518

UTEBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Bosconia Sede F	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA		MES	JUNIO

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03. 06	9		70. 9C		· 70		69°C		60 °C		70 °C		70 °C		9.°C
04. 06	8		72. °C		70 °C		68°C		65. °C				70. °C		70°C
05. 06	13		70 °C				70 °C		69°C		72 °C		70 °C		9 °C
06. 06	70		72 °C				69 °C		70 °C				70 °C		9 °C
09. 06	12		72.°C				69.°C		72.°C				70. °C		9 °C
10. 06	17		70 °C				65 °C		70 °C		70 °C		9 °C		70 °C
11. 06	16		70 °C				60 °C		70°C				9 °C		9 °C
12. 06	19		72 °C				65°C		69. °C		72 °C		70 °C		70°C
13. 06	20		70 °C				60 °C		68 °C		·		70 °C		9 °C

Elaborado por:	Lourdes Marin	Verificado por:	Juan Lopez

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

TVACIONES:

a para el menú correspondiente donde se sirva el queso

za para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano

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

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

Scanned with CamScanner

35519

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGD-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA:	Bosconia sede F	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	JUNIO	03.06.25	9	60 gramos	
4	JUNIO	04.06.25	8	70 gramos	
5	JUNIO	05.06.25	73	50 gramos	
6	JUNIO	06.06.25	10	45 gramos	2. CC
7					
8					
9	JUNIO	06.09.25	72	60 gramos	
10	JUNIO	10.06.25	77	42 gramos	
11	JUNIO	11.06.25	76	50 gramos	
12	JUNIO	12.06.25	79	60 gramos	
13	JUNIO	13.06.25	20	30 gramos	3. CC
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					

REALIZADO POR:	Lourdes Marin	CARGO:	manipuladora
VERIFICADO POR:	Jhoan lopez	CARGO:	Supervisor T-

Scanned with CamScanner

35520

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Escuela 6 MES: JUNIO

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM					3	4	5	6	9	10	11	12	13													
	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															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Licuadora / Estufas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		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															
Canecas de basura		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Baños y Vestier		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Pisos		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor		X	X	X	X	X	X	X	X	X															

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas					X				X																
Refrigerador / Congelador					X				X																
Extractor					NA				NA																
Calenterias					X				X																
Lamparas/ Angeos					X				X																
Trampa de grasa					NA				NA																

MENSUAL

Techos					X																				

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables		X	X	X	X	X	X	X	X	X															
Residuos 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 RESIDUOS LIQUIDOS

Marcar con una X cuando se realice el vertimiento de agua caliente en alfones 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
Vertimiento de agua caliente en alfones y tuberias de desagüe (pisos y lavamanos)		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

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															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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															

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N															
SABOR		N	N	N	N	N	N	N	N	N															
Agua hervida		N	N	N	N	N	N	N	N	N															

ANALISIS FISICOQUIMICO:
NOTA: Se presente el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Martha Cecilia de la Hoz CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: VICTOR A. ZAPATA CARGO: SUPERVISOR SST

Scanned with CamScanner

35521

UTBGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1 04/01/2025

MES: JUNIO | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Bosconia G.

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

REALIZADO POR:	Marta Cecilia de la Hoz	VERIFICADO POR:	Victor Zabata
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor AP.

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos.

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/- 5°C CONGELACIÓN: -0°C A -25°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.

Scanned with CamScanner

35522

UT'BSA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
	RPS ALMUERZO	Versión 1
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Estado: Vigente
		Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Boscana G.	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	G	MES	Junio

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3	11		77		14		76		76				14		12
4	12		77				76		76				14		12
5.	13		76.				76		70		74		14		12.
6.	14		74.		14		75		74				14		14.
													14		
9	15		76				74		76		74.		14		12
10	16		74		14		75		74				14		14.
11	17		74		14		74		76		76		14		14
12	18		74				74.		14.		76		14		12
13.	19		76		14.		75						14.		12.

Realizado por:	Marta Cano de la Hoz.	Verificado por:	Yuleidy Zapata

35523

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:	Bosconia. 6	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	3	11	200 gramos	0
2	Junio	4	12	300. gramo	0
3	Junio	5	13	150 gramos	0
4	Junio	6.	14	100 gramos	0
5	Junio	9	15	300 gramos	100 ML.
6	Junio	10	16	100 gramos	0
7	Junio	11	17.	100 gramos	0
8	Junio	12	18	120 gramos	0
9	Junio	13	19.	110 gramos	0
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					

REALIZADO POR:	Marta Cecilia de la Hoz	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	VICTOR ZAPATA	CARGO:	SUPERVISOR PAE

35524

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: Santa María Goretti A. MES: Junio.

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM			3	4	5			9	10	12	13															
	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															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos		X	X	X		X	X		X	X															
Licuadora / Estufas		X	X	X		X	X		X	X															
Mesones / Mesas / Sillas		X	X	X		X	X		X	X															
Equipos de medición de masa (gramera - bascula)		X	X	X		X	X		X	X															
Canecas de basura		X	X	X		X	X		X	X															
Baños y Vestier		X	X	X		X	X		X	X															
Canastillas y Estibas		X	X	X		X	X		X	X															
Pisos		X	X	X		X	X		X	X															
Trapero / Escobe / Recogedor		X	X	X		X	X		X	X															

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X						X															
Refrigerador / Congelador				X						X															
Extractor				NA						NA															
Estanterías				NA						NA															
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					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															
Residuos Aprovechables		X	X	X		X	X		X	X															
Residuos no aprovechables		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															

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas		NO	NO	NO		NO	NO		NO	NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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															

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA ESTABLECIMIENTO

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR		N	N	N		N	N		N	N															
SABOR		N	N	N		N	N		N	N															
Agua hervida		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: Paola Diaz	CARGO: Manipuladora.
VERIFICADO POR: Erika Arenas	CARGO: Supervisora

35526

JM/JT.

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Santa María Goretti	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	Sede A	MES	Junio.

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3.	12.	—	—	Queso	3.1	Arepa	62.					Pera	-	Chocolate	32.
4	10	Pollo	64	—	—	Garbanzo	64.					—	—	Guayaba	14.
5.	9			Queso	2.9	Pasta	65.					Banano	-	Chocolate	19.
9	16.	Huevo		Queso	3.1	Arroz	64.					—	—	Avena	20.
10	17	—	—	Queso	2.9	Lenteja	62.					Manzana	-	Chocolate con leche	21
12	18	—	—	Queso	2.8	Arroz	70	—	—	—	—	—	—	Fresa	14.
13	20.	Carne	64			Papa	72.	—	—	—	—	—	—	Mango	12.

Realizado por:	Paola Díaz	Verificado por:	

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

35525

UTEGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN				Versión 1 10/01/2025
	MES:	Junio	AÑO:	2025	
	SEDE EDUCATIVA:	Santa Maria Goretti A.			

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	2.9	3.0	3.8	4.0			-14	-14	-16	-17			
4	3.5	3.8	3.6	3.7			-15.3	-16	-17	-17.3			
5	3.1	3.3	3.4	3.6.			-14	-15	-15	-16.			
6													
7													
8													
9	3.1	3.3.	3.0	3.1			-14	-15	-16.	-16.5.			
10	2.9	3.0	3.1	3.2			-15	-16	-17.	-17			
11													
12	2.8	3.0	2.9	3.0			-13	-14	-14.	-14.5			
13	2.9	2.6	3.0.	2.5			-12	-11	-13.	-14			
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Paola Diaz	VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Supervisora

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

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

35527

A/Mueiro.

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Santa María Goretti	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	Sede A.	MES	Junio.

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
3	9.	Pechuga asada en salsa	70	Queso	2.9	Arroz blanco	84	Yuca cocida	72	lenteja	90	Pico de gallo	12	Maracuyá Agua	13.
4	8	Carne de albóndiga	74	—	—	Arroz verduras	90	Papa cocida	82			Ensalada cocida	14	Guanábana leche	12.
5	12.	Estofado pollo	86	Queso	3.1	Macarrón salsa	92	Papa criolla	62			Ensalada cruda	13	Mora Agua	12.
9	16.	Pechuga asada ARC	66			Arroz al perejil	88	Yuca frita	64			Fruta picada	12	Banano leche	11.
10	17	Estofado pollo	78.			Arroz con zanahoria	89	Papa criolla	60	lenteja	90	Ensalada cocida	13.	Guayaba leche	13
12	18	Pechuga asada en salsa	68	Queso	3.0	Espaguetti salsa	84	Tajadas Maduro	78			Ensalada Mixta	11	Lulo Agua	14
13	20	Carne de res en cubos	70	Queso	2.9	Arroz con zanahoria	82	Papa criolla	66			Fruta picada	12	Mora Agua	12.

Realizado por:	Paola Díaz	Verificado por:	

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

OBSERVACIONES:

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

*** Aplica para el menú correspondiente donde se sl 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

JM1) +

35528

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:	Santa Maria Goretti sede A.	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	junio	3	12	2	0
4	junio	4	10	4	0
5	junio	5	9	1	0
6					
7					
8					
9	junio	9	16.	1	0.
10	junio	10	17	0.	1
11					
12	junio	12	18	1	0
13	junio	13	20	1	1
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					

REALIZADO POR:	Paola Diaz	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS	CARGO:	Supervisora

35529

ALMUERZO.

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:	Santa María Goretti Sede A.	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	Junio	3	9	3	1
4	Junio	4	8	4	0
5	Junio	5.	12.	5	0.5
6					
7					
8					
9	Junio.	9.	16.	7	1
10	Junio	10	17	4	0.
11					
12	Junio	12.	18	6	0
13	Junio	13	20	7	0.
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					

REALIZADO POR:	Paola Diaz	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS	CARGO:	Supervisora

35550

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Coretti C MES: Junio

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3	4	5	6		9	10	11	12	13															
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

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

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X						X															
Refrigerador / Congelador				X						X															
Extractor				NA						NA															
Estanterias				NA						NA															
Lamparas/ Angeos				X						X															
Trampa de grasa				X						X															

MENSUAL

Techos										X															

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X			X	X	X	X	X															
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 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															

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO			NO	NO	NO	NO	NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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															

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR	N	N	N			N	N	N	N	N															
SABOR	N	N	N			N	N	N	N	N															
Agua hervida	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:	Mayra A Rojas Meneses	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	ERIKA ARENIZ	CARGO:	Supervisora

35531

UT INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2025

MES: Junio | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Goretti C

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	5.8	4.3					-9.1	-8.6	-14.3	-13.1			
4	5.5	4.7					-9.5	-8.1	-15.1	-14.2			
5	4.2	3.7					-8.3	-7.1	-13.7	-11.5			
6													
7													
8													
9	2.9	2.1					-11.1	-10.3	-13.6	-12.5			
10	4.1	3.5					-9.3	-8.3	-13.2	-12.7			
11	5.3	4.7					-12.5	-11.2	-12.2	-11.0			
12	2.2	1.7					-12.2	-11.0	-13.4	-12.1			
13	3.5	2.8					-13.1	-11.8	-13.7	-12.0			
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Mayra A Rojas Meneses	VERIFICADO POR:	ERIKA ARENIZ
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

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

35532

UTEBGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Santa María Goretti	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	C	MES	Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	9	Pechuga asada	80	Queso doble	10	Arroz blanco	75	Papitas fritas	75	Lenteja guisada	80	Repollo guisado	10	Manzana Amarilla	10
04	8	Carne desmechada	75			Arroz con zanahoria	80	Puré papa	87			Ensalada verduras	10	Bocadillo	10
05	12	Estofado pollo	80			Macarrones con salsa	75	Papa cocinada	75			Ensalada cruda picada	10	Mora caja	10
09	16	Pechuga salsa pina	80			Arroz con arveja	75	Yuca cocida	70			Ensalada lechuga	10	Banano Kids	10
10	17	Carne desmec	85			Arroz zanahoria	80	Cocido papa criolla	75	Lentejas guisadas	85	Ensalada verduras	10	Guayaba Kids	10
11	18	Pechuga asada	80			Espaguetti cocido	85	Yuca cocida	75			Ensalada mixta	10	Jugo caja	10
12	19	Hamburguesa pollo	75			Arroz blanco	80	Frijol caja	85	Fríjol guisado	85	Ensalada cocida	10	Manzana	10
13	20	Carne cubos	80			Arroz con verduras	75	Papa cocinada	85			Ensalada cruda picada	10	Mora caja	10

Realizado por:	Maria A Rojas Meneses	Verificado por:	

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

OBSERVACIONES:

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

*** Aplica para el menú correspondiente donde se sí 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

35533

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:	Cocettic	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1					
2					
3	Junio	03	9	10	0
4	Junio	04	8	8	0
5	Junio	05	12	7	0
6					
7					
8					
9	Junio	09	16	10	0
10	Junio	10	17	10	0
11	Junio	11	18	7	0
12	Junio	12	19	10	0
13	Junio	13	20	7	0
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					

REALIZADO POR:	Mayra A Rojas M	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	ERIKA ARENIZ	CARGO:	Supervisora

35534

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: Dancso A — MES: Junio

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3	4	5	6		9	10			12	13														
	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														
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X	X	X	X			X	X														
Licuadora / Estufas	X	X	X	X	X	X	X			X	X														
Mesones / Mesas / Sillas	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														
Canecas de basura	X	X	X	X	X	X	X			X	X														
Baños y Vestier	X	X	X	X	X	X	X			X	X														
Canastillas y Estibas	X	X	X	X	X	X	X			X	X														
Pisos	X	X	X	X	X	X	X			X	X														
Trapero / Escoba / Recogedor	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					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															
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 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															

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES Y PLAGAS

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	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															
Excremento u orina señales de presencia de plagas		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															

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

PROGRAMA DE CONTROL DE AGUAS

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) Agua Hervida S(si) 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															
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															

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yomara García	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS	CARGO: Supervisora

35535

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2025

MES: Junio | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Damaso A

DIA	REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C						CONGELACIÓN DE 0°A -18°C						OBSERVACIONES
	NEVERA #1		NEVERA #2		NEVERA #3		CONGELADOR #1		CONGELADOR #2		CONGELADOR #3		
	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	T° INICIAL	T° FINAL	
1													
2													
3	2.9	3					-17	-15	-18	-16			
4	2	3.2					-18	-14	-17	-16			
5	3	3.5					-17	-14	-16	-15			
6	2.8	3					-18	-16	-17	-15			
7													
8													
9	2	3.5					-18	-16	-17	-14			
10	3,2	3					-17	-16	-16	-15			
11													
12	2.9	3					-18	-15	-17	-15			
13	2.8	3.5					-17	-16	-18	-14			
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													
26													
27													
28													
29													
30													
31													

REALIZADO POR:	Xiomara Gurzón	VERIFICADO POR:	Erika Arenas
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termómetro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 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.

35536

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01 Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Damaso A	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	A	MES	Junio

DIA	MENÙ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBERCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	# 9	Pollo encurtido	77	Queso	4	Arroz	70	Maduro tajada	60,7	lenteja	75	ensalada pico y gallo	11	Jugo maracuyá	9
04	# 8	Carne res	70			Arroz verdura	63	Papa pure	77			ensalada rodaja	12	banano leche	10
05	# 13	Huevo tortilla	77	Queso	4	Arroz blanco	63,9	Pure papa	79	lenteja	74	ensalada tricolor	11	lulo agua	10
06	# 12	Pollo Estofado	70			macarrón salsa	77	papa casquito	70			ensalada piña	11	Mora agua	10
09	# 16	Pechuga pizza	70			Arroz perejil	77	yuca frita	609			ensalada lechuga	10	banano leche	9
10	# 17	Cerdo bistec	64			Arroz zanahoria	76	casquito criolla	77	lenteja	73	ensalada rodajas	11	Guayaba leche	10
12	# 18	Pechuga guisada	77	Queso	4	Spaguetti	64	Maduro tajada	77			ensalada Mixta	11	lulo	10
13	# 20	Carne res	77	Queso	4	Arroz blanco	64	Papa guisada	70			Ensalada repollo	11	Mora	10

Realizado por:	Xiomara Cuesta	Verificado por:	[firma]

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

OBSERVACIONES:
** Aplica para el menú correspondiente donde se sirva el queso
*** Aplica para el menú correspondiente donde se si sirva leguminosa o grano
||Los alimentos refrigerados (jugo – ensaladas) se sirven a temperaturas no mayor a 15°C.
||El producto terminado (proteínas, cereales, tubérculos, granos) se sirve a temperatura mayor a 60 ° C

3553

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:	Damaso A.	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	03	# 9	3	1
2	JUNIO	04	# 8	2	0
3	JUNIO	05	# 13	2	0
4	JUNIO	06	# 12	3	1
5	JUNIO	09	# 16	3	0
6	JUNIO	10	# 17	4	1
7	JUNIO	12	# 18	3	0
8	JUNIO	13	# 20	4	0
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					

REALIZADO POR:	Xiomara Garzón	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	ERIKA ARENAS	CARGO:	Supervisora

35538

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Santo Angel MES: Junio

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	3	4	5	6		9	10	11	12	13															
	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															
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos	X	X	X	X		X	X	X	X	X															
Licuadora / Estufas	X	X	X	X		X	X	X	X	X															
Mesones / Mesas / Sillas	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															
Canecas de basura	X	X	X	X		X	X	X	X	X															
Baños y Vestier	X	X	X	X		X	X	X	X	X															
Canastillas y Estibas	X	X	X	X		X	X	X	X	X															
Pisos	X	X	X	X		X	X	X	X	X															
Trapero / Escoba / Recogedor	X	X	X	X		X	X	X	X	X															
SEMANAL																									
Paredes / Puertas / Ventanas				X						X															
Refrigerador / Congelador				X						X															
Extractor				X						X															
Estanterias				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					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 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 VERTIMIENTOS

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															

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO		NO	NO	NO	NO	NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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															

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR	N	N	N	N		N	N	N	N	N															
SABOR	N	N	N	N		N	N	N	N	N															
Agua hervida	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: Blanca Cubides CARGO: Manipuladora de Alimentos

VERIFICADO POR: Jhon Lopez CARGO: Supervisor T.

35539

UT BGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2025

MES: Junio | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Santo Angel

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

REALIZADO POR:	Blanca Cubides	VERIFICADO POR:	Jhon lopez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisor T -

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

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

35540

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Santo Angel	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA		MES	Junio

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	12	Pechuga	72°C			Macarron	75°C	Papa amarilla	71°C			Ensalada pasta	15	Mora	15
04	13	Huevo	72°C	Queso	4°C	Arroz	75°C	Papa	71°C	lentejas	71°C	Ensalada frutales	15	Lulo	15
05	14	Pechuga	72°C	Queso	4°C	Arroz	75°C	Maduro	71°C			Ensalada	15	Mango	15
06	15	Cerdo	72°C	Queso	4°C	Arroz	75°C	Arepa	71°C	Frijoles	71°C	Ensalada	15	Manzana	15
09	16	Pechuga	72°C			Arroz	75°C	Yuca	71°C			Ensalada	15	Banano	15
10	17	Cerdo	72°C			Arroz	75°C	Papa amarilla	71°C	lentejas	71°C	Ensalada	15	Guayaba	15
11	18	Pechuga	72°C			Pastas	75°C	Maduro	71°C			Ensalada	15	Lulo	15
12	19	Huevo	72°C			Arroz	75°C	Fritas	71°C	Frijoles	71°C	Ensalada	15	Maracuya	15
13	20	Carneres	72°C	Queso	4°C	Arroz	75°C	Papa	71°C			Ensalada	15	Mora	15

Realizado por:	Blanca Cobides	Verificado por:	Jhon Lopez.

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

3554

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:	Santo Angel	AÑO	2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	03/06/2025	12	Kg 67	3 litros
2	Junio	04/06/2025	13	Kg 76	
3	Junio	05/06/2025	14	Kg 89	
4	Junio	06/06/2025	15	Kg 68	
5	Junio	09/06/2025	16	Kg 88	2 litros
6	Junio	10/06/2025	17	Kg 92	1 litro
7	Junio	11/06/2025	18	Kg 20	
8	Junio	12/06/2025	19	Kg 80	1 litro
9	Junio	13/06/2025	20	Kg 65	
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					

REALIZADO POR:	Blanca Cubides	CARGO:	Manipuladora
VERIFICADO POR:	Jhon lopez	CARGO:	Supervison T-

35542

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FPSBPS-01 VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: José María Estarez | MES: Junio

FECHA	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
ITEM	2	3	4	5	6	9	10	11	12	13															
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V

PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

DIARIO

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

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

SEMANAL

Paredes / Puertas / Ventanas				X					X																
Refrigerador / Congelador				X					X																
Extractor				X					X																
Estanterias				NA					NA																
Lamparas/ Angeos				X					X																
Trampa de grasa				X					X																

MENSUAL

Techos	—	—	—	—	—	—			X																

PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Residuos organicos aprovechables	X	X	X	X	X	X			X	X															
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 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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN

ITEM	SEMANA 1					SEMANA 2					SEMANA 3					SEMANA 4					SEMANA 5				
	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V	L	M	M	J	V
Presencia física de plagas Vivas o muertas	NO	NO	NO	NO	NO	NO	NO		NO	NO															
Excremento u orina señales de presencia de plagas	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															

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) Agua Hervida S(si) 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															
COLOR	N	N	N	N	N	N	N		N	N															
SABOR	N	N	N	N	N	N	N		N	N															
Agua hervida	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: Catherine Medina	CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: ERIKA ARDILA	CARGO: Supervisora

35543

UTEGA INNOVA

FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2025

MES: Junio | AÑO: 2025

SEDE EDUCATIVA: Jose Maria Estevez

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

REALIZADO POR:	Catherine medina	VERIFICADO POR:	ORIKA ARENAS
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Supervisora

OBSERVACIONES:
1. Registrar en el formato (en número) la información según la temperatura marcada por el termometro
2. La información se registra al inicio y al final de la jornada laboral.
3. Informar al supervisor en caso de que se presente novedades con la temperatura de equipos

REFRIGERACIÓN: +/- 2°C A +/-4°C CONGELACIÓN: -4°C A -18°C

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

35544

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO	FCTA-01
		Versión 1
	RPS ALMUERZO	Estado: Vigente
	RPS COMPLEMENTO JM/JT	Elaborado: 10/01/2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	José María Estevez	AÑO	2025
SEDE EDUCATIVA	A	MES	JUNIO.

DIA	MENÚ	GRUPO DE ALIMENTOS													
		ALIMENTO PROTEICO		LACTEO**		CEREAL ACOMPAÑANTE		TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL		LEGUMINOSAS O GRANOS***		VERDURA FRIA O CALIENTE		JUGO EN AGUA O EN LECHE	
		X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)	X	T (°C)
03	09	Pechuga	62	Queso	4	Arroz Blanco	63	Yuca Cocida	62	lenteja	61	Lechuga Tomate	15	Naranja	14
04	08	Carne desme	63			Arroz Verdura	61	Papa	62			Repollo	15	Bienestarina Leche	14
05	13	Huevo	61	Queso	4	Arroz Blanco	62	Papa	61	lenteja	62	Tomate	14	Lulo	15
06	12	Estofado pollo	62	Queso	4	Macarron	62	Papa Criolla	62			Piña Zanahoria	15	Mora	14
09	16	Pollo Piña	61			Arroz Perejil	64	Yuca Frita	63			Lechuga Zanahoria	15	Bienestarina Leche	14
10	17	Cerdo Salsa	62			Arroz Zanahoria	64	Papa Criolla	63	lenteja	61	Repollo	14	Bienestarina Leche	14
12	19	Huevo Revuelto	63			Arroz Blanco	62	Papa Criolla	61	Frijol	61	Tomate Cebolla	14	Mango	14
13	20	Carne Cubos	62	Queso	4	Arroz Mixto	63	Papa Criolla	62			Repollo Cebolla	15	Mora	15

Realizado por:	Catherine Medina.	Verificado por:	

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

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

35545

UT BGA INNOVA	FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA

INSTITUCION EDUCATIVA: Jose Maria Estevez. | AÑO: 2025

No.	MES	FECHA	MENÚ No.	RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg	RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt
1	Junio	03	09	3 kg	0
2	Junio	04	08	4 kg.	0
3	Junio	05	13	3 kg.	0
4	Junio	06	12.	4 kg	0.
5	Junio	09	16	3 kg.	2
6	Junio	10	17	2 kg.	0
7	Junio	12	19	3 kg.	1
8	Junio	13	20	5 kg	0
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					

REALIZADO POR:	Catherine Medina	CARGO:	Manipuladora.
VERIFICADO POR:	ERIKA AREVIZ	CARGO:	Supervisora

35546

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga · FAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS		

CUPOS	Nº DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
204	3	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	3,00	3,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	✓
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): Jenifer Figueroa	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Silvia Fernanda Sandoval Delgado
CARGO: Manipuladora	CARGO: Representante FAE
FIRMA: Jenifer S Figueroa G.	FIRMA: Silvia Fernanda Sandoval D.

35547

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE C LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
200	3	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	3,00	3,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	✓
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): María Isabel Chacón	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Maria Cristina Ardila Duarte
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Docente.
FIRMA: María Chacón	**FIRMA:**

35548

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
813	8	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	√
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	√
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	√
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	√
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	√
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	√
BOMBRIL	U	5,00	5,00	√
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	2,00	2,00	√
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	9,00	9,00	√
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	18,00	18,00	√
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	5,00	5,00	√
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	5,00	5,00	√
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	4,00	4,00	√
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	9,00	9,00	√
JERINGA	U	1,00	1,00	√
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	√
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	40,00	40,00	√
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	8,00	8,00	√
TAPABOCAS X UNIDAD	U	80,00	80,00	√
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	4,00	4,00	√

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Jannelis Lora U.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Oscar Javier Garcia H.
CARGO: manipuladora	CARGO: Instructor
FIRMA:	FIRMA: Oscar J. García H

35544

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentación Aprender · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BSA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE EDUCATIVA:	SEDE C INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
228	3	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	C
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	C
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOMBRIL	U	2,00	2,00	C
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	C
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	C
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	C
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	3,00	3,00	C
JERINGA	U	1,00	1,00	C
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	C
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	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): JESSICA MENDOZA	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Carmen Mayerly Bargas
CARGO: MANIPULADORA	CARGO: Docente
FIRMA: JESSICA MENDOZA	FIRMA:

35550

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Santander · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE EDUCATIVA:	SEDE DE INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
151	2	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	2,00	2,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	4,00	4,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	2,00	2,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Tatiana C.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Leidy Carrillo A.
CARGO: Manipuladora	CARGO: Docente
FIRMA: Tatiana C.	FIRMA: Leidy Carrillo

35551

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	SEDE EDUCATIVA:	SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
250	3	3 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	C
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	C
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOMBRIL	U	2,00	2,00	C
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	C
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	C
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	C
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	3,00	3,00	C
JERINGA	U	1,00	1,00	C
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	C
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	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): Alejandra Cardenas Plata	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Olga Patricia Ardila R.
CARGO:	CARGO: Docente
FIRMA:	FIRMA: Olga Patricia Ardila R.

35552

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
1350	12	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	2,00	2,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	50,00	50,00	✓
BOMBRIL	U	8,00	8,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	2,00	2,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	13,00	13,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	26,00	26,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	8,00	8,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	8,00	8,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	6,00	6,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	13,00	13,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	
KIT DE DOTACIÓ N VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	50,00	50,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	12,00	12,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	120,00	120,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	6,00	6,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Elba Rodriguez M.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: EDGARUESGA U.
CARGO: Manipuladora.	CARGO: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
FIRMA:	FIRMA:

35553

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
650	6	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	4,00	4,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	2,00	2,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	7,00	7,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	14,00	14,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	4,00	4,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	4,00	4,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	7,00	7,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	25,00	25,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	6,00	6,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	60,00	60,00	✓
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	3,00	3,00	✓

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: Se recibio pero no se verifico ??

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Cielo Rentería Santafe	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:
CARGO: Manipuladora	CARGO: Profesional Universitaria
FIRMA: Cielo Rentería Santafe	FIRMA:

35554

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	279
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE G INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCIA ROVIRA		

CUPOS	Nº DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
162	2	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	2,00	2,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	4,00	4,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	2,00	2,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	2,00	2,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Luz Dary Anaya Avila	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Laura Correa Caballero
CARGO: Manipuladora.	CARGO: Docente
FIRMA:	FIRMA:

35555

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	377
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
350	4	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PLASTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOMBRIL	U	3,00	3,00	
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	4,00	4,00	
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	8,00	8,00	
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	3,00	3,00	
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	3,00	3,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	
JABON ASEO INOLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	4,00	4,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	20,00	20,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	4,00	4,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	40,00	40,00	
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): Cecilia Rangel	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: DAIGI ESPERANZA ORTEGA
CARGO: Manipuladora	CARGO: RECTORA.
FIRMA: Cecilia Rangel.	FIRMA:

35556

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	777
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA LA JUVENTUD	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE A: INSTITUCION EDUCATIVA LA JUVENTUD		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
615	5	3 al 13 de junio 2025	JM/JT

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOMBRIL	U	4,00	4,00	
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	2,00	2,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	7,00	7,00	
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	14,00	14,00	
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	4,00	4,00	
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	4,00	4,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	7,00	7,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	25,00	25,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	5,00	5,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	50,00	50,00	
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): Xiomara Pinzón	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** LADY PAOLA CELIS S.
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** COORDINACION
FIRMA:	**FIRMA:**

3555)

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga · FAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA LA LIBERTAD	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
450	4	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOMBRIL	U	3,00	3,00	
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	5,00	5,00	
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	10,00	10,00	
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	3,00	3,00	
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	3,00	3,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	5,00	5,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	20,00	20,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	4,00	4,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	40,00	40,00	
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): Wesly Tatiana URIBE	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Manuel Molano G.
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rector
FIRMA: Tatiana URIBE	FIRMA:

35553

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
293	3	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	3,00	3,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	✓
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): Nora Vacca	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Marco Alonso Albornoz Caicedo
CARGO: Manipuladora	CARGO: Auxiliar Administrativo
FIRMA: Nora Vacca	FIRMA: Marco A Albornoz C

35559

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Alcaldía de Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE EDUCATIVA:	SEDE C: INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
274	3	3 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	3,00	3,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	✓
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): Karina A Carreño	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: [illegible]
CARGO: Manipuladora	CARGO: Coordinadora
FIRMA: Karina Carreño	FIRMA: [signature]

35560

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL ESA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE EDUCATIVA:	SEDE B INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
300	2	03 al 13 de junio 2025	JM/JT

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificado
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOMBRIL	U	3,00	3,00	
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	4,00	4,00	
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	8,00	8,00	
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	3,00	3,00	
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	3,00	3,00	
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	4,00	4,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	20,00	20,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	
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): Alix Johana Rojas James	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Claudia Marin Marin.
CARGO: Manipuladora Alimentos	CARGO: Coordinadora
FIRMA: Johana Rojas	FIRMA:

3556

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	SEDE EDUCATIVA:	SEDE E INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
158	2	3 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOMBRIL	U	2,00	2,00	
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	2,00	2,00	
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	4,00	4,00	
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	2,00	2,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	
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): Alba paulina Rivera Bueno	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Olga M. Acevedo Silva
CARGO: Manipuladora	CARGO: COORDINADORA
FIRMA: Alba paulina Rivera Bueno	FIRMA:

35562

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
106	2	3 a 13 de junio de 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	2,00	2,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	4,00	4,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	2,00	2,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Johana Hernandez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Aleyda Yaneth Palencia
CARGO: Manipulador	CARGO: Docente.
FIRMA: Johana HDZ	FIRMA: Aleyda

35563

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE 8 INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCION SOCIAL DEL NORTE		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
221	2	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	3,00	3,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Johana Hernandez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Aleyda Palencia Caceres.
CARGO: Manipuladora	CARGO: Docente.
FIRMA: Johana HDZ	FIRMA: Firmado.

35564

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL SGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE C INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
110	2	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLASTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	
BOMBRIL	U	2,00	2,00	
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	2,00	2,00	
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	4,00	4,00	
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	
ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	2,00	2,00	
JERINGA	U	1,00	1,00	
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	
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): Gloria - Arévalo Salvatro	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Viviana Corzo Socha.
CARGO: Manipuladora	CARGO: Docente.
FIRMA:	FIRMA: Viviana

3555

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL 3GA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE D INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
144	2	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	2,00	2,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	4,00	4,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	2,00	2,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Tatiana C	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Ana Jesús Gutiérrez N
CARGO: Manipuladora	CARGO: Docente
FIRMA: Tatiana C.	FIRMA:

35566

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	SEDE EDUCATIVA:	SEDE E INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE		

CUPOS	Nº DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
160	2	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	2,00	2,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	4,00	4,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	2,00	2,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Ana Isabel Martinez	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Sandra Milena Umaña G.
CARGO: Manipuladora	CARGO: Coordinadora.
FIRMA:	FIRMA:

35564

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
200	3	2 al 13 JUNIO 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	3,00	3,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	✓
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): Yamile gonzalez	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Nubia Acosta Soto
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Rectora
FIRMA: Yamile gonzalez.	**FIRMA:**

35568

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE 1: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
105	2	2 al 13 JUNIO 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	2,00	2,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	2,00	2,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	4,00	4,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	2,00	2,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	2,00	2,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
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): Luz Dary Diaz	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Nidia Acosta Soto
CARGO: manipuladora	CARGO: Rectora
FIRMA: Luz Dary Diaz .	FIRMA:

35569

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Santander · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE C INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
22	1	2 al 13 JUNIO 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	1,00	1,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	2,00	2,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	1,00	1,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): Ana liliana Aguilar	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Nubia Acosta Solo
CARGO: manipuladora	**CARGO:** Rectora
FIRMA: Ana liliana Aguilar	**FIRMA:**

35570

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Alcaldía de Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
31	1	2 al 13 JUNIO 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	1,00	1,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	2,00	2,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	1,00	1,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): Alba Mary Ortiz V	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Nubia Acosta Soto
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rectora
FIRMA: Alba Mary Ortiz V	FIRMA:

3557

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PAE
REMISIÓN DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	SUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE 2 INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
36	1	2 al 13 JUNIO 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	1,00	1,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	2,00	2,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	1,00	1,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): Luz Marina Sandoval	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Nubia Acosta Soto
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Rectora
FIRMA: Luz Marina Sandoval	**FIRMA:**

35572

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	27°
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES.:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE P. INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
9	1	2 al 13 JUNIO 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	1,00	1,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	2,00	2,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	1,00	1,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): Lourdes marin a	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Debora Acosta Soto
CARGO: manipuladora	CARGO: Rectora
FIRMA: Lourdes M	FIRMA:

35543

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	**SEDE EDUCATIVA:**	SEDE CI INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
3	1	2 al 13 JUNIO 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	1,00	1,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	1,00	1,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	2,00	2,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	1,00	1,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	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	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	1,00	1,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
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): María Cecilia de la Hoz	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Nubia Ardila Solo
CARGO: Manipuladora.	**CARGO:** Rectora
FIRMA: María Cecilia Hoz	**FIRMA:**

3554

Gobierno de Colombia · Aprender	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
386	6	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	2,00	2,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	2,00	2,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	30,00	30,00	✓
BOMBRIL	U	4,00	4,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	2,00	2,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	20,00	20,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	30,00	30,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	8,00	8,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	4,00	4,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	3,00	3,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	8,00	8,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	25,00	25,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	6,00	6,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	60,00	60,00	✓
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): Angie Paola Diaz	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Lida Marcela Bohorquez Mantilla.
CARGO: Manipuladora	CARGO: Secretaria
FIRMA: Angie Paola Diaz	FIRMA:

35575

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE
REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA SANTA MARIA GORETTI	SEDE EDUCATIVA:	SEDE C. INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
349	4	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	3,00	3,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	4,00	4,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	8,00	8,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	3,00	3,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	3,00	3,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	4,00	4,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	4,00	4,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	40,00	40,00	✓
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): Yaysca A Rojas Meneses	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Liz Amanda Diaz
CARGO: Manipuladora	CARGO: Coordinadora
FIRMA: Yaysca A Rojas Meneses	FIRMA:

3558

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	**FECHA ELABORACION:**	03/06/2025	**CONTRATO:**	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	**MUNICIPIO O VEREDA:**	BUCARAMANGA	**MES:**	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ANGEL	**SEDE EDUCATIVA:**	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
610	6	3 al 13 junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	C
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	C
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	C
BOMBRIL	U	4,00	4,00	C
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	2,00	2,00	C
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	7,00	7,00	C
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	14,00	14,00	C
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	4,00	4,00	C
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	4,00	4,00	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	7,00	7,00	C
JERINGA	U	1,00	1,00	C
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	C
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	25,00	25,00	C
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	6,00	6,00	C
TAPABOCAS X UNIDAD	U	60,00	60,00	C
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	3,00	3,00	C

C: Cumple **NC: No Cumple**
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Blanca Cecilia Cobides	**NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:** Luis German Cifuentes
CARGO: Manipuladora	**CARGO:** Rector
FIRMA: Blanca Cecilia.	**FIRMA:**

35577

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	SEDE EDUCATIVA:	SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
200	3	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	30
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	1
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	1
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	10
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	10
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	10
BOMBRIL	U	2,00	2,00	2
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	1
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	3,00	3,00	3
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	6,00	6,00	6.
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	2
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	2,00	2,00	2
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	2
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	3,00	3,00	3
JERINGA	U	1,00	1,00	1
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	1
PAÑOS REUTILIZ ABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	15,00	15;00	15
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	3,00	3,00	3
TAPABOCAS X UNIDAD	U	30,00	30,00	30
TOALLAS DESECHABLES UN SOLO USO X 150	150 U	2,00	2,00	2

C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Viviana Garzón	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Diego Mojica
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rector
FIRMA: Viviana Garzón	FIRMA:

35548

Gobierno de Colombia · Educación · Aprender · Alimentación Escolar	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL BGA INNOVA	FECHA ELABORACION:	03/06/2025	CONTRATO:	277
ETC:	DEPARTAMENTO DE SANTANDER	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	JUNIO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARIA ESTÉVEZ	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ		

CUPOS	N° DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
500	4	03 al 13 de junio 2025	ALMUERZO

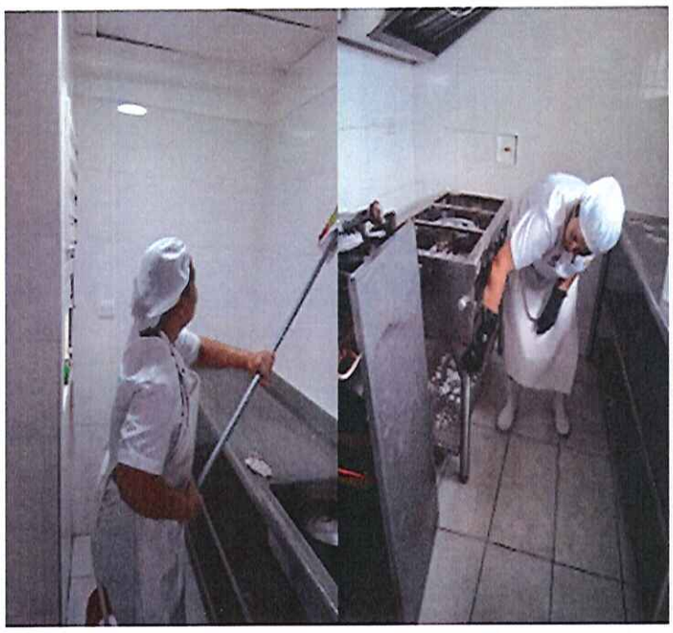
INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificacion
BOLSAS PARA CONTRAMUESTRA	U	30,00	30,00	✓
BOLSAS PARA HIELO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PARA MERCADO	U	1,00	1,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS BLANCAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS NEGRAS X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOLSAS PLÁSTICAS VERDES X UNIDAD	U	10,00	10,00	✓
BOMBRIL	U	3,00	3,00	✓
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	✓
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	6,00	6,00	✓
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	12,00	12,00	✓
ESPONJA ABRASIVA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	3,00	3,00	✓
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO MENAJE	U	3,00	3,00	✓
JABON ANTIBACTERIAL PARA MANOS X 500 ml	500 ml	2,00	2,00	✓
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	6,00	6,00	✓
JERINGA	U	1,00	1,00	✓
KIT DE DOTACIÓN VISITANTE	U	1,00	1,00	✓
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA X UNIDAD	U	20,00	20,00	✓
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	4,00	4,00	✓
TAPABOCAS X UNIDAD	U	40,00	40,00	✓
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): Liz Amanda Guerrero	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Luis Eduardo Ojeda
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rector
FIRMA:	FIRMA:

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

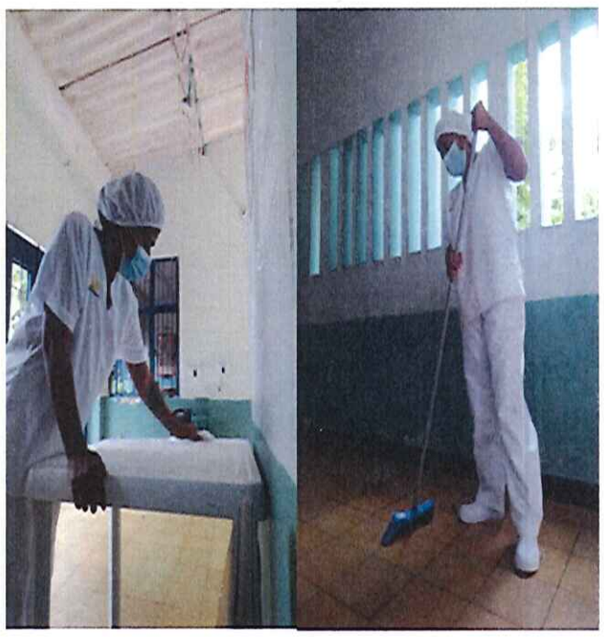
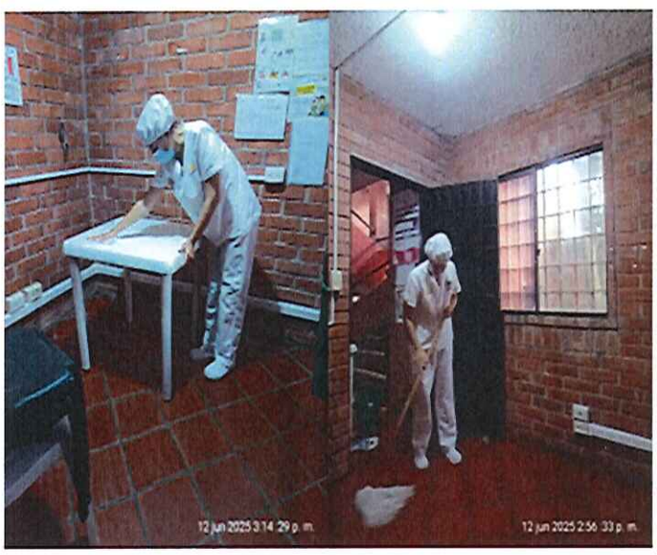
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:**
NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE C
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:**
PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE D	TÉCNICO DÁMASO ZAPATA SEDE A
	

35580

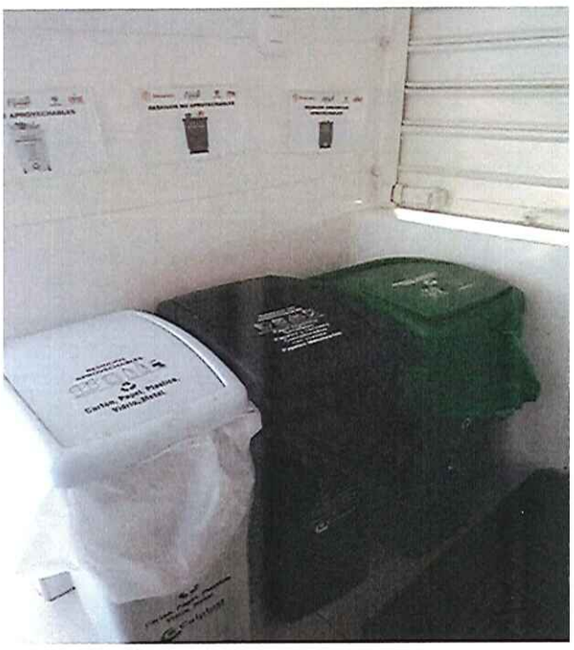
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:**
CENTRO PILOTO SIMON BOLIVAR	SANTANDER SEDE B
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:**
LA MEDALL A MILAGROSA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE F
	

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

RESIDUOS SÓLIDOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE D	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE C
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE SEDE D	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** TÉCNICO DÁMASO ZAPATA SEDE A
	

35582

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

RESIDUOS SÓLIDOS

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CENTRO PILOTO SIMON BOLIVAR	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** SANTANDER SEDE B
	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LA MEDALLA MILAGROSA	**INSTITUCIÓN EDUCATIVA:** NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE F
	

INFORME No.6 – JUNIO

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

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.31 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.42

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

U.T. BGA INNOVA-Grupo 2
E-mail: utbgainnova@gmail.com

35584

Bucaramanga, Santander 24 junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 277 cuyo objeto es "suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.31: FASE OPERACIONAL:** *Entregar en cada comedor escolar a más tardar en los cinco (5) primeros días del inicio de la operación, los formatos de seguimiento al programa de limpieza y desinfección, para su diligenciamiento, programa de residuos sólidos y los formatos del programa de abastecimiento de agua.*

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

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

Atentamente;

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

35585

INFORME No.6 – JUNIO

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 FINANCIERO No.32 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.43

- ✓ Certificado de Representante Legal y Contador dando cumplimiento de la Obligación Financiera No.32 fase de operación del Programa
- ✓ Formato de la UAPA compras totales
- ✓ Facturas de compra de proveedores
- ✓ Certificado de Representante Legal y Contador de compras locales
- ✓ Cuadro consolidado de compras locales de cada mes
- ✓ Formato del MEN compras locales
- ✓ Facturas de compra de proveedores de compra local
- ✓ Certificación de pequeños productores. Rut y cámara de comercio según corresponda.
- ✓ CD - Magnético compras locales

U.T. BGA INNOVA-Grupo 2
E-mail: utbgainnova@gmail.com

35586

Bucaramanga, Santander 24 junio de 2025

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

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

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

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 277** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo 2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN FINANCIERA No.32: FASE OPERACIONAL:** *Realizar, registrar y reportar mensualmente las compras locales de alimentos, bienes y servicios, en los formatos establecidos por el MEN, las cuales deberán equivaler mínimo al 30% de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta, con los soportes correspondientes, con el fin de dinamizar la economía de las regiones, apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico "compras públicas locales" de la Resolución 335 de 2021 y en cumplimiento del numeral b del artículo 7 de la Ley 2046 de 2020. La verificación del porcentaje de compras locales se calcula con base en el presupuesto total de compras realizadas durante el mes, y un 40% corresponderá a la adquisición de bienes y servicio, con los soportes correspondientes con el fin de dinamizar la economía de las regiones. Es de precisar que así el formato establecido por parte del MEN se enuncie como "FORMATO DE SEGUIMIENTO MENSUAL DE COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS, BIENES Y SERVICIO" se debe registrar los alimentos, bienes y servicios, con la claridad que para el cumplimiento de la obligación de compras locales de alimentos, solo se tendrá en cuenta lo registrado en el componente de alimentos que deberán equivaler mínimo al 30% de los recursos del presupuesto destinados a la compra de alimentos, más los porcentajes adicionales ofertados en su propuesta*

CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA identificado con la cedula de ciudadanía No. 37.899.917 de San Gil y T.P. 319194-T, actuando como contador; de la UNION TEMPORAL BGA INNOVA con NIT 901.900.717-2 y **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO** identificado con c.c. 91.294.543 de Bucaramanga actuando como Representante Legal, por medio de la presente CERTIFICO que para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga del mes de junio de 2025, se realizó un total de compras de alimentos por valor de $ 293.925.968 (Doscientos noventa y tres millones novecientos veinticinco mil novecientos sesenta y ocho pesos M/cte); dentro de estas compras se realizaron compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, en el periodo del 2 al 30 de junio de 2025 se realizaron compras por valor de $ 175.988.419,5 (Ciento setenta y cinco millones novecientos ochenta y ocho mil cuatrocientos diecinueve pesos con cinco centavos M/cte) que corresponden al 59,88% de las compras realizadas. De los proveedores que se contactaron directamente se realizó compra a proveedor **CORPORACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO, LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS, ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE SANTANDER y CARLOS ALBERTO GOMEZ,** el cual se encuentran inscritos a la secretaria de Agricultura de la Gobernación de Santander ya que cumple con la cantidad de despacho de producto que se requiere con los requisitos como calidad y normatividad que nos permite el componente técnico de la secretaria de Educación.

Atentamente;

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

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

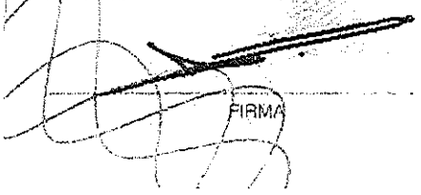
35587

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 91.294.543
DELGADO CENTENO

APELLIDOS
SERGIO ENRIQUE

NOMBRES



FIRMA





INDICE DERECHO

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

1.73 A+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO

09-MAR-1992 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SANCHEZ TORRES

A-1500100-00090444-M-0091294543-20081009 0004124098A 1 6210018336

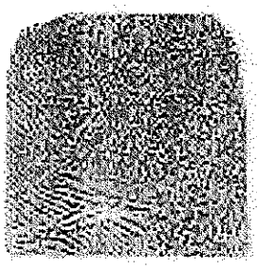
35588

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

37.899.917
MARTINEZ SANABRIA

CLAUDIA MILENA





FECHA DE NACIMIENTO 13-OCT-1981

SAN GIL
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.59
ESTATURA

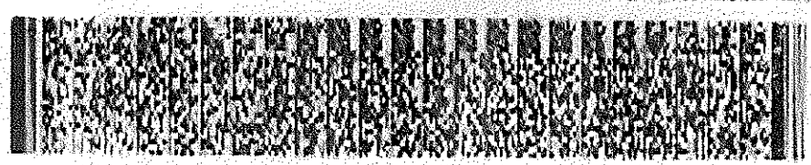
A+
G.S. RH

F
SEXO

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

REGISTRADOR NACIONAL

INDICE DERECHO



A-2710100-00951551-F-0037809917-20171207 0058740MIA 1 9800439161

35589



Republica de Colombia
Ministerio de Comercio, Industria y Turismo

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

319194-T

CLAUDIA MILENA
MARTINEZ SANABRIA
C.C. 37899917
RES. INSCRIPCION 528 DEL 28/11/2023
UNIDADES TECNOLOGICAS DE SANTANDER

JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL

369156 376511

35590

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

FA2F62 1F15DAFEEB

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **CLAUDIA MILENA MARTINEZ SANABRIA** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 37899917 de SAN GIL (SANTANDER) Y Tarjeta Profesional No 319194-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS ******************************
****
****

EL CONTADOR PUBLICO NO HA CUMPLIDO CON LA OBLIGACION DE ACTUALIZAR EL REGISTRO

Dado en BOGOTA a los 9 días del mes de Junio de 2025 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

DIRECTOR GENERAL (E)

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

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

35591

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

ETC	Bucaramanga		
MES DE REPORTE	JUNIO		
FECHA DE REPORTE	25/06/2025		
VALOR MENSUAL COMPRAS OPERACIÓN PAE	$	293.925.968,00	
VALOR MENSUAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE	$	293.925.968,00	
VALOR MENSUAL COMPRAS PUBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE	$		175.988.419,50
VALOR MENSUAL COMPRAS BIENES Y SERVICIOS EN OPERACIÓN PAE	$		-
VALOR MENSUAL COMPRAS LOCALES DE BIENES Y SERVICIOS EN OPERACIÓN PAE	$		175.988.419,50

35592

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

ETC Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.925.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 175.908.419,50

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS , FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-2	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -58 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	317 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	———	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	AJO	26	KILOGRAMOS	299.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-3	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -58 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 170	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	318 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	———	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CEBOLLA CABEZONA	455	KILOGRAMOS	1.592.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-4	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -58 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 171	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	319 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	———	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CEBOLLA JUNCA	10	KILOGRAMOS	20.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-5	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -58 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 172	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	320 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	———	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CILANTRO	15	KILOGRAMOS	120.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-6	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -58 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 173	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	321 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	———	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	ESPINACA	45	KILOGRAMOS	540.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-7	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -58 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 174	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	322 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	———	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	LIMON	100	KILOGRAMOS	150.000,00

35593

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

ETC Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.925.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 175.998.419,50

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELEFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS , FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-8	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 175	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	323 8532143	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 50 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4 _FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PAPA CRIOLLA	820	KILOGRAMOS	2.624.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-9	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 176	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	324 8532149	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 50 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4 _FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PAPA NEGRA	770	KILOGRAMOS	1.386.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-10	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 177	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	325 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 50 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4 _FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PEPINO COHOMBRO	585	KILOGRAMOS	877.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-11	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 178	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	326 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 50 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4 _FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PIMENTON ROJO	135	KILOGRAMOS	270.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-12	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 179	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	327 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 50 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4 _FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningun tipo de tratamiento químico	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PIÑA	150	KILOGRAMOS	225.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-13	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 180	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	328 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 50 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4 _FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PLATANO MADURO	905	KILOGRAMOS	2.081.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-14	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 181	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	329 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 50 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4 _FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PLATANO VERDE	650	KILOGRAMOS	1.495.000,00

35594

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

ETC Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.925.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 175.908.419,60

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS														REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORresponde A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-15	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 182	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	330 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	REMOLACHA	175	KILOGRAMOS	437.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-16	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 183	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	331 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	REPOLLO BLANCO	469	KILOGRAMOS	1.032.700,00
UT BGA INNOVA	900901717-17	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 184	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	332 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	TOMATE	1.550	KILOGRAMOS	8.305.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-18	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 185	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	333 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	ZANAHORIA	340	KILOGRAMOS	544.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-19	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 186	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	334 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	AJO	2	KILOGRAMOS	23.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-20	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 187	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	335 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CEBOLLA CABEZONA	36	KILOGRAMOS	86.400,00

35595

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

ETC Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.525.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 175.988.419,50

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS														REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PUBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS , FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-21	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 188	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	336 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CILANTRO	2	KILOGRAMOS	20.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-22	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 189	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	337 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	LIMON	6	KILOGRAMOS	9.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-23	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 190	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	338 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS ,	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PAPA NEGRA	150	KILOGRAMOS	300.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-24	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 191	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	339 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PIMENTON ROJO	15	KILOGRAMOS	33.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-25	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 192	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	340 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	REMOLACHA	34	KILOGRAMOS	85.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-26	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 193	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	341 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	TOMATE	162	KILOGRAMOS	777.600,00

35596

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

ETC — Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.925.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 176.988.419,50

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	NIT/RUT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS , FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-27	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 154	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	342 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	ZANAHORIA	25	KILOGRAMOS	$0.000.00
UT BGA INNOVA	900901717-23	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 155	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	343 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningun tipo de tratamiento químico	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	AJO	25	KILOGRAMOS	287.500.00
UT BGA INNOVA	900901717-29	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 156	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	344 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CEBOLLA CABEZONA	862	KILOGRAMOS	2.155.000.00
UT BGA INNOVA	900901717-30	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 157	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	345 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CEBOLLA JUNCA	85	KILOGRAMOS	170.000.00
UT BGA INNOVA	900901717-31	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 158	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	346 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CILANTRO	13	KILOGRAMOS	117.000.00
UT BGA INNOVA	900901717-32	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 159	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	347 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	HABICHUELA	76	KILOGRAMOS	171.600.00
UT BGA INNOVA	900901717-33	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 200	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	348 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	LECHUGA	5	KILOGRAMOS	20.000.00

35597

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

ETC Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.925.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 175.988.419,50

IDENTIFICACIÓN DEL OFERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OFERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 718)	ALIMENTOS (Resolución 718)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS , FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-34	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 201	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	349 8332149	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	LIMON	130	KILOGRAMOS	156.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-35	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 203	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	350 8332149	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	MANGO	170	KILOGRAMOS	340.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-36	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 203	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	351 8332149	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	MELON	290	KILOGRAMOS	3.644.600,00
UT BGA INNOVA	900901717-37	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 204	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	352 8332149	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PAPA PASTUSA	1.645	KILOGRAMOS	3.454.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-38	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 205	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	353 8332149	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PEPINO ECHOMBRO	282	KILOGRAMOS	310.200,00
UT BGA INNOVA	900901717-39	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 206	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	354 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901918830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raices y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PIMENTON ROJO	90	KILOGRAMOS	207.000,00

35598

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

ETC Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.925.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 176.988.419,50

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELEFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-40	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 207	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	355 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PIÑA	150	KILOGRAMOS	382.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-41	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 208	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	356 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PLATANO MADURO	865	KILOGRAMOS	1.556.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-42	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 209	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	357 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PLATANO VERDE	100	KILOGRAMOS	240.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-43	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 210	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	358 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	REPOLLO BLANCO	220	KILOGRAMOS	462.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-44	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 211	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	359 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	TOMATE	820	KILOGRAMOS	3.690.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-45	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 212	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	360 8332148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier química); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera,	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	YUCA	625	KILOGRAMOS	1.375.000,00

35599

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

ETC Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.925.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 176.989.419,50

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS															REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELEFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-46	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 213	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	363 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera.	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	ZANAHORIA	563	KILOGRAMOS	845.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-47	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 214	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	363 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera.	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	AJO	3	KILOGRAMOS	30.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-48	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 215	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	363 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera.	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CEBOLLA CABEZONA	62	KILOGRAMOS	144.820,00
UT BGA INNOVA	900901717-49	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 216	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	364 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera.	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	CEBOLLA JUNCA	3	KILOGRAMOS	7.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-50	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 217	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	363 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera.	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	LIMON	13	KILOGRAMOS	23.400,00
UT BGA INNOVA	900901717-51	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 218	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	366 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901519830	901519830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico), se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, áloe vera.	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PAPA NEGRA	140	KILOGRAMOS	280.000,00

35600

REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN:	
CÓDIGO:	
VIGENTE DESDE:	

ETC Escoja ETC de la Lista desplegable

VALOR TOTAL COMPRAS ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 293.925.968,00

VALOR TOTAL COMPRAS LOCALES DE ALIMENTOS OPERACIÓN PAE $ 175.988.419,60

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE							DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS														REGISTRO DE COMPRAS				
NOMBRE DEL OPERADOR	CC/NIT DEL OPERADOR	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZON SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CODIGO DE INSCRIPCIÓN	NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELEFONO	CORREO DEL PROVEEDOR	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCION DEL ACTA DE LA ULTIMA VISITA	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO	MES EN QUE SE REALIZÓ LA COMPRA	ALIMENTO COMPRADO EN EL MES	CANTIDAD TOTAL COMPRADA EN EL MES	UNIDAD DE COMPRA TOTAL EN EL MES (Kilogramos, Litros o Unidades)	VALOR TOTAL COMPRADO EN EL MES
UT BGA INNOVA	900901717-52	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 219	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	367 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901018830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, [illegible]	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PIMENTON ROJO	6	KILOGRAMOS	15.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-53	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 220	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	368 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901018830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, [illegible]	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	PLATANO MADURO	121	KILOGRAMOS	302.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-54	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 221	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	369 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901018830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, [illegible]	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	REPOLLO BLANCO	26	KILOGRAMOS	52.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-55	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 222	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	370 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901018830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, [illegible]	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	TOMATE	156	KILOGRAMOS	468.500,00
UT BGA INNOVA	900901717-56	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 223	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	371 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901018830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, [illegible]	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	ZANAHORIA	34	KILOGRAMOS	68.000,00
UT BGA INNOVA	900901717-57	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 224	Bucaramanga	ADRIANA GALEANO	372 8532148	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901018830	901918830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	[redacted]	DISTRIBUCIÓN	SI	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o cualquier químico); se incluyen hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, aloe vera, [illegible]	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A	JUNIO	AJO	10	KILOGRAMOS	115.000,00