Febrero

PRODUCTORA DE ALIMENTOS S.A.S

PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S
PRODUCTORA DE ALIMENTOS
NIT 901289191-8
CL 72 44 51
MEDELLIN, ANTIOQUIA
Autorización Numeración de Facturación No. 18764085735727 de 2024-12-19
Autorización del No FEF1001 al FEF2000 - Vigencia 24 meses Facturación Electrónica de venta.
responsable de IVA no autorretenedor

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA.
No. FEF1448
Fecha de generación
2026-02-06 17:09:00-05:00
Fecha Vencimiento
2026-02-07 17:09:00-05:00
Fecha de Expedición:
2026-02-06 17:09:00-05:00
Fecha de Certificación DIAN:
2026-02-06 17:09:00-05:00

Nombre:	C.C / Nit:	Plan:	Folio:	Habitación:	Noches:
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	NIT 890980782		001036		0
Dirección:	**Ciudad:**	**Llegada:**	**Salida:**	**Caja:**	**Usuario:**
CL 80 SUR 58 76	LA ESTRELLA	2026-02-06	2026-02-06	03	MBETANCUR
Huesped:	**Ident:**	**Compañía:**		**Numero de Personas**	
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	890980782	MUNICIPIO DE LA ESTRELLA		Adultos: 1 Niños: 0	

No.	Cod. Prod.	Unid. Med.	Concepto	Cant.	V/Unit	%Iva	Valor	Iva	%Ic	Total	Abonos	Saldo
			Fecha: 2026-02-06									
1	1358		PREESCOLAR (GRADO 0) MINUTA PS	3.550,00	8.188,00		29.067.400,00			29.067.400,00		29,067,400.00
2	1360		PRIMARIA (GRADO 1 2 3) MINUTA PS	12.200,00	9.083,00		110.812.600,00			110.812.600,00		139,880,000.00
3	1362		PRIMARIA (GRADO 4 5) MINUTA PS	7.220,00	9.043,00		65.290.460,00			65.290.460,00		205,170,460.00
4	1364		SECUNDARIA (GRADO 6 7 8 9) MINUTA PS	10.990,00	10.675,00		117.318.250,00			117.318.250,00		322,488,710.00
5	1366		MEDIA (GRADO 10 11) MINUTA PS	3.080,00	11.320,00		34.865.600,00			34.865.600,00		357,354,310.00
6			Credito Empresa:0100 MUNICIPIO DE LA EST								357.354.310,00	0.00
Total Registros: 6												
					Sub Totales		357,354,310.00	0.00	0.00	357,354,310.00	357,354,310.00	0.00

ENTREGA DE RACIONES CORRESPONDIENTES A 10 DIAS ESCOLARES DENTRO DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 AL 31 DE ENERO 2026

Total Cargos	PaidOut Automático-CheckOut:	Total Abonos:	CxC
357,354,310.00	0,00	0,00	(357,354,310.00)

Documento Relacionado

Tipo de Documento:	Número de Documento:	Fecha:	Razón de Referencia:

TRASPASO A PARTICULARES

Nombre:

Entiendo que mi responsabilidad por esta cuenta sigue vigente y me hago personalmente responsable en el caso que la persona, compañía o asociación indicada dejase de pagar parcial o totalmente la suma a cancelar aquí especificada

Firma:

C.C.

Forma de Pago	
Crédito	
Medio de Pago	
Otro'	
RetolVA	$0,00
RetoRenta	$0,00
RetolCA	$0,00
Total Factura Electrónica	$357.354.310,00
Propina	$0,00

Esta factura se asimilará en sus efectos a la letra de cambio, según el artículo 774 Y 779 del codigo de comercio. Causará intereses de mora a la tasa vigente transcurridos 30 días a partir de la fecha de su expedición. ART. 12 DE LA LEY 446 DE 1998.

CUFE. 5be01caab67e42ca14af8aad7Gd64f58cd27cfd2af7527d662e859d50b267c74555af3d4f73d8a8fb74ff4053336af43

Factura electrónica de venta emitida por el software Zeus Nit: 806.009.752-5 / Zeus Tecnologia S.A. / Proveedor tecnologico Factura S.A.S Nit: 900399741 - 7

10 MAR 2026

PRODUCTORA DE ALIMENTOS S.A.S

PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S

PRODUCTORA DE ALIMENTOS

NIT 901289191-8

CL 72 44 51

MEDELLIN, ANTIOQUIA

Autorización Numeración de Facturación No. 18764085735727 de 2024-12-19
Autorización del No FEF1001 al FEF2000 - Vigencia 24 meses Facturación Electrónica de venta.

responsable de IVA no autorretenedor

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA.

No. FEF1448

Fecha de generación
2026-02-06 17:09:00-05:00
Fecha Vencimiento
2026-02-07 17:09:00-05:00
Fecha de Expedición:
2026-02-06 17:09:00-05:00
Fecha de Certificación DIAN:
2026-02-06 17:09:00-05:00

Nombre:	C.C / Nit:	Plan:	Folio:	Habitación:	Noches:
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	NIT 890980782		001636		0
Dirección:	**Ciudad:**	**Llegada:**	**Salida:**	**Caja:**	**Usuario:**
CL 80 SUR 50 78	LA ESTRELLA	2026-02-06	2026-02-06	03	MBETANCUR
Huesped:	**Ident:**	**Compañía:**		**Numero de Personas**	
MUNICIPIO DE LA ESTRELLA	890980782	MUNICIPIO DE LA ESTRELLA		Adultos: 1 Niños: 0	

Resumen Cargos

Fec	Cant	Und Med	Concepto	Cant	Vr Un	Tarifa	Valor	Ret	INC	Total	Abonos	Saldo

Resumen Totales

TOTAL CARGOS NO GRAVADOS	357.354.310,00
TOTAL CARGOS GRAVADOS	0,00
TOTAL CARGOS GRAVADOS 0.00%	0,00
TOTAL IVA 0.00%	0,00
TOTAL IVA	0,00
TOTAL IPC	0,00
TOTAL ABONOS Y PAGOS	0,00
TOTAL CXC	357.354.310,00
TOTAL RETENCION	0,00
PAIDOUT AUTOMATICO-CHECKOUT	0,00
TOTAL	0,00

Huespedes Parametrizados

ENTREGA DE RACIONES CORRESPONDIENTES A 10 DIAS ESCOLARES DENTRO DEL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE EL 1 AL 31 DE ENERO 2026

Total Cargos	PaidOut Automático-CheckOut:	Total Abonos:	CxC
357.354.310,00	0,00	0,00	(357.354.310,00)

Documentos Referenciados

Tipo de Documento:	Número de Documento:	Fecha:	Razón de Referencia:

TRASPASO A PARTICULARES

Nombre:

Entiendo que mi responsabilidad por esta cuenta sigue vigente y me hago personalmente responsable en el caso que la persona, compañía o asociación indicada dejase de pagar parcial o totalmente la suma a cancelar aquí especificada

Firma:

C.C.

Forma de Pago	
Crédito	
Medio de Pago	
Giro*	
RetaIVA	$0,00
RetaRenta	$0,00
RetaICA	$0,00
Total Factura Electrónica	$357.354.310,00
Propina	$0,00

Esta factura se asimilará en sus efectos a la letra de cambio, según el artículo 774 Y 779 del codigo de comercio. Causará intereses de mora a la tasa vigente transcurridos 30 días a partir de la fecha de su expedición. ART. 12 DE LA LEY 446 DE 1998.

CUFE: 5be01ceab67e42ca14af8aad76d64f58cd27cfd2ef7527d682a859d50b207c74555af3d4f73d8a8fb74ff4053336af43

Factura electrónica de venta emitida por el software Zeus Nit: 900.099.752-5 / Zeus Tecnologia S.A. / Proveedor tecnologico Facture S.A.S Nit: 900399741 - 7

ALCALDÍA DE LA ESTRELLA

ORDEN DE COMPRA

Código: FO-GA-12	Versión: 02	Fecha de Aprobación: 12-11-2024

ALMACÉN

Ciudad y fecha:	La Estrella 10 de Marzo de 2026	Nro:	756
Proveedor:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S	Teléfono:	4985959
Nit:	901289191-8	Forma de pago:	Contado
Dirección:	Calle72#44-51	Fecha entrega:	10/03/2026

Código	Descripción	Marca	Cant	Vlr Unit	Vlr Total
17007001818	MINUTA GRADO 0		6270	8.188,00	$ 51.338.760,000
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)		21166	9.083,00	$ 192.250.778,000
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)		12464	9.043,00	$ 112.711.952,000
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)		18487	10.675,00	$ 197.348.725,000
17007001822	MINUTA (GRADO 10,11)		5149	11.320,00	$ 58.286.680,000
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC		475	8.839,00	$ 4.198.525,000
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC		2014	9.734,00	$ 19.604.276,000
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC		1254	9.695,00	$ 12.157.530,000
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC		2394	11.326,00	$ 27.114.444,000
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC		703	11.971,00	$ 8.415.613,000

OBSERVACIONES: FACTURA NO. FEF1462, COMPRA REALIZADA POR LA SECRETARIA DE EDUCACION.	SUBT	$ 683.427,283
	IVA	
	TOTAL	$ 683.427,283

Edna Mabel Arcos Ceballos

Secretario de Despacho

ALCALDÍA LA ESTRELLA

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

NIT: 890980782

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

Fecha de Impresión: 10/03/2026
Hora de Impresión: 4:15:58p. m.

COMPROBANTE DE SALIDA

Ciudad y Fecha: LA ESTRELLA, 5/03/2026

Nro. 9074

Dependencia: 2 - SALIDAS POR DESPACHO

Responsable: EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS CC: 43633818

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDADES	PLACA	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
17007001818	MINUTA GRADO 0	6270		8.188,00	51.338.760,00
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)	21166		9.083,00	192.250.778,00
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)	12464		9.043,00	112.711.952,00
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)	18487		10.675,00	197.348.725,00
17007001822	MINUTA (GRADO 10,11)	5149		11.320,00	58.286.680,00
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC	475		8.839,00	4.198.525,00
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC	2014		9.734,00	19.604.276,00
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC	1254		9.695,00	12.157.530,00
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC	2394		11.326,00	27.114.444,00
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC	703		11.971,00	8.415.613,00

SON: SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS — 683.427.283,00

Observaciones:

COMPRA REALIZADA POR LA SECRETARIA DE EDUCACION FACTURA #FEF1462

TÉCNICO OPERATIVO (ALMACEN E INVENTARIOS)	EMPLEADO QUE RECIBE
	Edna Mabel Alzate Ceballos

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

NIT 890980782

MUNICIPIO DE LA ESTRELLA

Fecha de Impresión: 10/03/2026
Hora de Impresión: 4:15:23p. m.
Pagina 1 de 1

COMPROBANTE DE ENTRADA

Ciudad y Fecha: LA ESTRELLA, 5/03/2026

Concepto: 1 - ENTRADAS

Proveedor: PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA S.A.S.

Correo: CL 72 #44 51

Ciudad: LA ESTRELLA

Nro. 3437
Factura: FEF1462
NIT 901289191
Teléfono: 3012542919

CODIGO	DESCRIPCION	UNIDADES	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
17007001818	MINUTA GRADO 0	6270	8.188,00	51.338.760,00
17007001819	MINUTA (GRADO 1,2,3)	21166	9.083,00	192.250.778,00
17007001820	MINUTA (GRADO 4,5)	12464	9.043,00	112.711.952,00
17007001821	MINUTA (GRADO 6,7,8,9)	18487	10.675,00	197.348.725,00
17007001822	MINUTA (GRADO 10,11)	5149	11.320,00	58.286.680,00
17007001824	MINUTA PREESCOLAR (GRADO 0) TC	475	8.839,00	4.198.525,00
17007001825	MINUTA PRIMARIA(GRADO 1 2 3) TC	2014	9.734,00	19.604.276,00
17007001826	MINUTA PRIMARIA(GRADO 4 5) TC	1254	9.695,00	12.157.530,00
17007001827	MINUTA SECUNDARIA(GRADO 6 7 8 9) TC	2394	11.326,00	27.114.444,00
17007001828	MINUTA MEDIA(GRADO 10 11) TC	703	11.971,00	8.415.613,00

SON: SEISCIENTOS OCHENTA Y TRES MILLONES CUATROCIENTOS VEINTISIETE MIL DOSCIENTOS OCHENTA Y TRES PESOS

V. Antes de IVA	683.427.283,00
IVA	0,00
V. Despues de IVA	683.427.283,00

Observaciones:
COMPRA REALIZADA POR LA SECRETARIA DE EDUCACION FACTURA #FEF1462

TÉCNICO OPERATIVO (ALMACEN E INVENTARIOS)

ALCALDÍA DE LA ESTRELLA	INFORME DE ACTIVIDADES Y ACTA DE INTERVENTORÍA Y/O SUPERVISIÓN	
Código: FO-SJ-03	**Versión:04**	**Fecha de Aprobación: 01-04-2025**

PARA CONTRATO N°	SI - 018 – 09080902025		
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE LA ESTRELLA		
CONTRATISTA:	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA SAS		
INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR:	EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS Secretaria de Educación y Cultura		
OBJETO:	"SUMINISTRO DE TRANSPORTE DE VIVERES ALIMENTICIOS E INSUMOS Y SUMINISTRO DE RECURSO HUMANO PARA LA MANIPULACION DE ALIMENTOS PARA LA EJECUCION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE LA ESTRELLA"		
VALOR:	$ 6.474.543.161		
PLAZO:	**CIENTO OCHENTA DIAS (180) DIAS CALENDARIO ESCOLAR.**		
FECHA DE INICIO:	09 DE ENERO DE 2026		
OTRO SI N.:			
VALOR OTRO SÍ:			
PLAZO OTRO SÍ:			
ASISITENTES A LA REUNION			
INTERVENTOR (ES) Y/O SUPERVISORES	EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS		
POR PARTE DEL CONTRATISTA	PRODUCTORA DE ALIMENTOS PA SAS. NIT 901.289.191-8		
LUGAR DONDE SE REALIZA LA REUNION	Secretaria de Educación y Cultura – La Estrella, Antioquia.		
HORA DE INICIO	08:00 am	**HORA DE FINALIZACION**	09:30am

ACTIVIDAD	ACTIVIDADES REALIZADAS EN EL PERIODO DEL 01 DE FEBRERO AL 28.	
1. Asegurar la planificación y ejecución semanal del suministro, garantizando los recursos físicos, humanos y logísticos necesarios para la operación efectiva del Programa de Alimentación Escolar, de cual deberá ser evidenciable por medio de formato de planeación con cronograma establecido.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se garantiza la planificación y ejecución semanal del suministro del Programa de Alimentación Escolar – PAE, disponiendo de los recursos humanos, técnicos y materiales necesarios para el desarrollo adecuado de la operación. Durante el periodo evaluado, el personal manipulador de alimentos vinculado para la operación del programa se mantuvo sin modificaciones, garantizando la continuidad del recurso humano requerido para la prestación del servicio en las diferentes instituciones educativas. Esta estabilidad en el equipo de trabajo permite asegurar el desarrollo adecuado de las actividades operativas y el cumplimiento de los lineamientos establecidos para la prestación del servicio. Así mismo, se mantiene la disponibilidad de un equipo profesional idóneo, acorde a las necesidades de la operación del PAE. De igual manera, se garantiza la planeación, distribución y entrega semanal de los víveres alimenticios en cada una de las sedes de los establecimientos educativos beneficiarios del programa, conforme a la programación operativa establecida. Adicionalmente, ya se cuenta con el formato de planeación semanal del servicio, el cual permite organizar el cronograma de operación, la distribución de alimentos, el recurso humano y la logística requerida para la prestación del servicio. Dicho formato comenzará a implementarse a partir del mes de marzo de 2026, con el fin de fortalecer el control y seguimiento de la operación del Programa de Alimentación Escolar. <u>1. Planificación y Ejecución Semanal del suministro</u>	OK
2. Realizar la entrega de la supervisión junto con el informe de gestión, ejecución e impacto del programa de alimentación escolar, en el mismo sentido deberá subsanar de manera oportuna todas las observaciones realizadas por la supervisión, cumpliendo con los plazos establecidos para cada caso.	Con la entrega de la presente acta de supervisión, se deja constancia del seguimiento y la verificación realizada a las siguientes actividades desarrolladas por el operador durante el periodo mensual evaluado, en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar, conforme a las obligaciones contractuales establecidas, se está en disposición de acatar las observaciones establecidas. Así mismo, se realizó la elaboración y entrega del informe de gestión correspondiente al periodo evaluado, en el cual se describen las actividades ejecutadas, el estado de la operación, el cumplimiento de los lineamientos establecidos para el	

	programa y los resultados obtenidos durante el desarrollo del servicio. 2. Informe de Ejecución e Impacto del programa	
3. Acatar las observaciones y recomendaciones emitidas por la supervisión o interventoría, diseñar e implementar los planes de mejora derivados de los hallazgos o quejas de la comunidad educativa, coordinarlos con la supervisión y cumplir las acciones establecidas dentro de los plazos fijados.	Durante el periodo evaluado no se presentaron observaciones, hallazgos ni quejas formales por parte de la supervisión que requirieran la formulación de un plan de mejora estructurado. En caso de que se lleguen a presentar observaciones adicionales, se garantiza el diseño, implementación y coordinación de los planes de mejora correspondientes, así como el cumplimiento de las acciones dentro de los plazos establecidos, en articulación con la supervisión. Así mismo, se llevaron a cabo reuniones con la supervisión con el fin de validar los requerimientos y realizar seguimiento a la operación, garantizando una comunicación permanente y oportuna	Ok
4. Contar con un equipo PAE "espejo" conformado por Ing. de alimentos y/o nutricionista, personal social jurídico, financiero y administrativo, que se encargue de coordinar con el equipo de la Secretaría de Educación, el personal debe ser idóneo, competente y estar capacitado para desempeñar todas las etapas del programa de alimentación escolar PAE.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con un equipo PAE "espejo" idóneo, competente y capacitado, encargado de coordinar de manera permanente con el equipo del Programa de Alimentación Escolar de la Secretaría de Educación y de acompañar las diferentes etapas del programa. Para el cumplimiento del programa, se cuenta con el siguiente personal: • Ingeniero de alimentos • Director de operaciones • Director de abastecimiento • Coordinador de despacho • Profesional jurídico (firma de abogados) • Líder de contratación • Analista de sistemas integrados de gestión • Líder de operaciones y calidad En relación con el cargo de nutricionista, actualmente se encuentra en curso el proceso de selección y vinculación del profesional requerido. La vacante fue formalmente abierta y se adelantan las etapas correspondientes de convocatoria, revisión de hojas de vida y evaluación de perfiles, con el fin de garantizar la idoneidad técnica exigida para el cargo. Se adjuntan imágenes en las que se evidencia la vacante publicada en las páginas correspondientes. El equipo actual permite la adecuada planeación, ejecución, seguimiento y control del Programa de	Ok

	Alimentación Escolar – PAE, mientras se culmina el proceso de vinculación del profesional faltante. 4. Documentos Equipo Pae	
5. Garantizar el uso adecuado de la imagen institucional en todos los documentos y medios de comunicación que elabore o gestione. Esto incluye el uso correcto de los logos del Municipio, el Ministerio de Educación Nacional (MEN), la Unidad Administrativa para la Primera Infancia (UApA) y la Nación, conforme a los lineamientos establecidos por cada entidad.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se implementan los formatos institucionales con la imagen corporativa correspondiente, los cuales son utilizados en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE. Entre los formatos implementados se encuentran: • Formato de desinfección • Formato de limpieza intensiva • Formato de recepción de materia prima • Formato de liberación del producto Estos formatos incorporan la imagen institucional conforme a los lineamientos establecidos. Como evidencia del cumplimiento, se anexa enlace de OneDrive donde reposan los documentos correspondientes. 5. Uso imagen Institucional	Ok
6. Diligenciar de manera completa, clara y precisa todos los formatos establecidos por el programa, siguiendo los lineamientos y parámetros definidos para cada uno, es fundamental que la información registrada sea veraz, actualizada y coherente con las actividades realizadas, con el fin de garantizar la trazabilidad, el seguimiento y la toma de decisiones basada en datos confiables, información que deberá ser entregada en cada encuentro semanal.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se diligencian de manera completa, clara y precisa todos los formatos establecidos por el Programa de Alimentación Escolar – PAE, conforme a los lineamientos y parámetros definidos para cada uno. La información registrada es veraz, actualizada y coherente con las actividades realizadas, permitiendo la trazabilidad y el seguimiento a la operación del programa. Como evidencia del cumplimiento, se encuentran disponibles en el OneDrive los formatos correspondientes al mes en curso, debidamente diligenciados. 6. Formatos del programa diligenciados	Ok

7. Designar un enlace operativo responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos que se generen, garantizando una comunicación fluida, oportuna y permanente con la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión del programa de Alimentación PAE.	Se designa como enlace operativo a Stefany Martínez, quien desempeña el cargo de Líder de Calidad y Operaciones, y será la responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos que se generen, garantizando una comunicación fluida, oportuna y permanente con la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión del programa. Para efectos de contacto y gestión, se informa el siguiente correo electrónico: admonpaelaestrella@productoradealimentos.com	OK
8. Asistir a encuentros semanales con el equipo PAE de la secretaria de Educación y Equipo Espejo del operador con el fin de realizar la verificación de la operación del Programa, el cual debe ser evidenciable por medio de acta.	En cumplimiento de la obligación de designar un enlace operativo responsable de coordinar la comunicación institucional y dar respuesta oportuna a los requerimientos generados, se garantiza una comunicación fluida, permanente y efectiva con la Secretaría de Educación y el equipo de supervisión del Programa de Alimentación Escolar – PAE. El enlace operativo participa activamente en los encuentros programados con el equipo PAE de la Secretaría de Educación, espacios en los cuales se realiza la verificación del estado de la operación, seguimiento a compromisos, revisión de novedades y articulación de acciones de mejora. Durante el mes de febrero, se asistió a los encuentros realizados los días 5, 9, 16 y 23 de febrero, cumpliendo con la agenda establecida. La participación y gestión adelantada en dichos espacios es evidenciable mediante las actas correspondientes y los listados de asistencia, los cuales se adjuntan como soporte del cumplimiento de esta obligación. 8. Reuniones Equipo con el Equipo Pae ETC LA ESTRELLA	OK

9. Reportar de novedades o irregularidades en la operación del PAE, de manera oportuna por medio de los canales establecidos por la supervisión del programa.	Se reportan de manera oportuna las novedades o irregularidades que puedan presentarse en la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, a través de los canales establecidos por la supervisión del programa, garantizando el seguimiento y la adopción de las acciones correspondientes. Durante el periodo evaluado se presentó una novedad puntual relacionada con algunos paquetes de lentejas, en los cuales se evidenció que no se encontraba claramente identificado el lote ni la fecha de vencimiento en el empaque. Una vez identificada la situación, se procedió a retirar el producto de manera inmediata de la operación, evitando su utilización dentro del servicio, y se gestionó con el proveedor la reposición del producto, garantizando que el nuevo lote cumpliera con los requisitos sanitarios y de rotulación exigidos por la normatividad vigente. Así mismo, durante las actividades de seguimiento a la operación se han realizado reportes reiterativos relacionados con el uso adecuado de los elementos de protección personal por parte del personal manipulador, tales como gorro y tapabocas, los cuales son fundamentales para garantizar las condiciones de higiene e inocuidad de los alimentos durante la preparación y servicio. En razón a lo anterior, se encuentra en gestión la formulación de un plan de mejora, orientado a fortalecer el cumplimiento de los lineamientos de inocuidad alimentaria y el uso permanente de los elementos de protección personal durante la operación, con el fin de prevenir riesgos sanitarios y reforzar las Buenas Prácticas de Manufactura en los comedores escolares. 9. Reporte de Novedades en la Operacion	Ok
10. Responder de forma oportuna y completa a requerimientos de la entidad y entes de control.	Durante el periodo evaluado no se recibieron requerimientos por parte de la entidad contratante ni de los entes de control. Se mantuvo disposición permanente para atender cualquier solicitud que pudiera generarse, garantizando los canales de comunicación abiertos y la disponibilidad oportuna para dar respuesta en caso de ser necesario	Ok
11. Reportar daños, fallas o cualquier	Para dar cumplimiento a esta actividad, se reportan de manera oportuna los daños, fallas o cualquier anomalía en	

anomalía en la infraestructura que afecten la operación	la infraestructura que pueda afectar la operación, a través de los canales establecidos con la supervisión. Durante el periodo evaluado, no se presentaron daños, fallas ni anomalías en la infraestructura que afectaran el desarrollo de la operación y que requirieran ser reportadas.	Ok
12. Establecer un canal de atención para la comunidad educativa de quejas, sugerencias y reclamos con respuesta máxima en 5 días hábiles.	Se establece un canal de atención para la recepción de quejas, sugerencias y reclamos (PQR) por parte de la comunidad educativa, con el fin de garantizar una atención oportuna y el adecuado seguimiento a las solicitudes que se presenten. Actualmente se cuenta con evidencia fotográfica de buzones de sugerencias en tres (3) instituciones educativas. En las sedes donde aún no se dispone de buzón o estos se encuentran en proceso de reposición, se añadirá en la cartelera institucional un canal de atención para la recepción de PQR de la comunidad educativa, con el fin de garantizar que estudiantes, docentes y demás miembros de la comunidad puedan presentar sus observaciones. Esta medida permitirá asegurar la disponibilidad de un canal de comunicación mientras se completa la instalación de los buzones de sugerencias en todas las instituciones educativas donde se presta el servicio. Como soporte, se adjuntan las evidencias fotográficas disponibles correspondientes a las instituciones donde actualmente se cuenta con buzón de sugerencias. <u>12. Canal comunicación y PQR Comunidad Educativa</u>	Ok
13. Realizar la entrega oportuna de información pública a la comunidad educativa	Se garantiza la entrega oportuna de la información pública a la comunidad educativa, conforme a los lineamientos establecidos. Durante el periodo evaluado, no se han generado reportes ni se han recibido requerimientos por parte de la comunidad educativa que hayan requerido atención en este sentido.	Ok
14. Prestar el servicio únicamente durante los días establecidos en el calendario académico aprobado por la Secretaría de Educación, respetando las fechas de inicio, finalización, recesos y demás disposiciones oficiales.	Se presta el servicio únicamente durante los días establecidos en el calendario académico aprobado por la Secretaría de Educación, respetando las fechas de inicio, finalización, recesos y demás disposiciones oficiales definidas para el periodo evaluado. Durante el mes de febrero de 2026, el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se prestó en las	Ok

	fechas establecidas en el calendario académico, de la siguiente manera: Modalidad de preparación en sitio: 02, 03, 04, 05, 06, 09, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 20, 23 y 27 de febrero de 2026. Modalidad de ración industrializada (de manera excepcional): 24, 25 y 26 de febrero de 2026. Durante el 13 de febrero de 2026 no se prestó el servicio debido a que no hubo jornada académica. La prestación del servicio se realizó conforme al calendario académico vigente y a la programación establecida para cada institución educativa, garantizando la continuidad y cumplimiento de la atención a los estudiantes beneficiarios. Como soporte de lo anterior, se adjunta evidencia fotográfica de la prestación del servicio en las diferentes instituciones educativas durante el periodo evaluado. Evidencia Fotográfica Instituciones	
15. Generar una estrategia anual articulada con la secretaria de Educación con el fin de fomentar estilos de vida saludables a los estudiantes beneficiarios de Programa PAE de los Establecimientos Educativos Oficiales del Municipio.	Se estructuró e implementó una estrategia anual articulada con la Secretaría de Educación, orientada a fomentar estilos de vida saludables en los estudiantes beneficiarios de los establecimientos educativos oficiales del municipio. Dentro de esta estrategia se contemplan acciones de promoción de hábitos alimentarios saludables, educación nutricional y fortalecimiento de prácticas adecuadas, alineadas con los lineamientos del Programa de Alimentación Escolar – PAE. En cumplimiento de lo anterior, se ejecutó la estrategia denominada **"Tu lonchera ideal"**, la cual fue diseñada como herramienta pedagógica para promover una alimentación balanceada, adecuada combinación de alimentos y mejores hábitos nutricionales en la comunidad estudiantil. Actualmente, la estrategia "Tu lonchera ideal" se encuentra publicada en la totalidad de las instituciones educativas beneficiarias del programa, garantizando su divulgación y alcance en todas las sedes. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan registros fotográficos de la publicación realizada en cada uno de los establecimientos educativos.	OK

	15. Estrategia Estilo de vida saludable	
16. Contar con el listado de proveedores, materias primas e insumos cumpliendo con criterios de calidad exigidos por la normativa vigente.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con el listado de proveedores, materias primas e insumos, los cuales cumplen con los criterios de calidad exigidos por la normatividad vigente. El listado correspondiente puede evidenciarse en el enlace adjunto, donde se encuentra disponible para su consulta. 16. Listado de Proveedores, materias primas e insumos	Ok
17. Realizar cambios de marcas de productos si hay rechazo o incumplimiento sanitario, contando con la respectiva aprobación con el supervisor del programa.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realizan cambios de marcas de productos en los casos en que se presenta rechazo o incumplimiento sanitario, contando previamente con la aprobación del supervisor del programa, conforme a los lineamientos contractuales. Durante el periodo evaluado se presentó una novedad puntual relacionada con algunos paquetes de lentejas, en los cuales se evidenció que no se encontraba claramente identificado el lote ni la fecha de vencimiento en el empaque. Una vez identificada la situación, se procedió a retirar el producto de manera inmediata de la operación y se gestionó con el proveedor la reposición del producto, garantizando que el nuevo lote cumpliera con los requisitos sanitarios y de rotulación exigidos. Adicionalmente, se encuentra en evaluación el cambio de marca de una mantequilla, teniendo en cuenta observaciones relacionadas con el nivel de aceptación por parte de los estudiantes, con el fin de mejorar la aceptación del producto dentro de la operación, manteniendo siempre el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad exigidas para los alimentos suministrados en el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Con el propósito de fortalecer la trazabilidad y el control interno de estas situaciones, se diseñó e implementó un formato de control de novedades sanitarias y rechazos de productos, en el cual se registran las inconsistencias detectadas, las acciones correctivas aplicadas y el seguimiento correspondiente. Como soporte, se adjunta el formato diseñado y los registros correspondientes. 17. Cambio de marca de productos	Ok
18. Mantener un registro detallado de las condiciones de transporte de los insumos, disponiendo de vehículos aptos para el traslado de alimentos, con el propósito de verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los	Para dar cumplimiento a esta actividad, se mantiene un registro detallado de las condiciones de transporte de los insumos, disponiendo de vehículos aptos para el traslado de alimentos, los cuales cumplen con las condiciones necesarias para conservar la calidad e inocuidad de los productos durante su transporte.	

productos conserven su calidad e inocuidad, asegurando así que sean seguros para el consumo.	Los registros permiten verificar el cumplimiento de los estándares establecidos para el transporte de alimentos, asegurando que los productos se mantengan en condiciones seguras para el consumo. Como evidencia del cumplimiento, se encuentran disponibles los registros de transporte y soportes correspondientes en el enlace adjunto (OneDrive). 18. Registro de transporte de alimentos - documentos vehiculos	ok
19. Cumplir con las condiciones de transporte de alimentos perecederos y cárnicos.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se cuenta con vehículos que cumplen con las condiciones requeridas para el transporte de alimentos perecederos y cárnicos, garantizando el manejo adecuado de la temperatura durante el traslado de los productos. Así mismo, se realiza el control de los alimentos al momento de su ingreso a cada servicio, verificando las condiciones de temperatura y estado del producto, actividad que se registra en los formatos establecidos para el control de recepción, los cuales se encuentran disponibles como evidencia en el enlace adjunto (OneDrive). 19. Cumplimiento transporte de perecederos y carnicos	ok
20. Verificar que en el transporte no se mezclen alimentos con sustancias peligrosas	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realiza el transporte de los alimentos sin mezclar con sustancias peligrosas, garantizando que durante el traslado no se compartan espacios con productos que puedan generar riesgo de contaminación. Así mismo, para el manejo y recolección del reciclaje, se destinó una ruta independiente, con el fin de realizar la entrega del material correspondiente, entendiéndose como reciclaje el cartón, evitando su mezcla con los alimentos durante el proceso de transporte. 20. Cumplimiento de no mesclar alimentos con sustancias peligrosas	ok
21. Registrar hora de despacho y entrega de los alimentos	Para dar cumplimiento a esta actividad, se registra la hora de despacho y la hora de entrega de los alimentos, información que se diligencia en el formato de recepción de materia prima. En dicho formato se consignan los distintos datos del producto, incluyendo la temperatura al momento de la recepción, entre otros datos relevantes, permitiendo el control y seguimiento de las condiciones en que ingresan los alimentos a cada servicio. El formato se encuentra	

	disponible como evidencia del cumplimiento de esta actividad. Adicionalmente, durante el mes de febrero de 2026 se realizaron revisiones aleatorias a los vehículos de transporte, con el fin de validar el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias, verificar la ausencia de sustancias peligrosas y confirmar el adecuado manejo durante el traslado. Estas verificaciones complementan el control establecido en los formatos de recepción y permiten reforzar el seguimiento a las condiciones de transporte. Como evidencia del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos diligenciados correspondientes y los registros de las revisiones aleatorias realizadas durante el periodo evaluado. 21. Registro de hora de despacho y entrega de alimentos	ok
22. Garantizar la trazabilidad alimentaria mediante un control riguroso, continuo y organizado de todos los insumos utilizados en la prestación del servicio. Para ello, deberá llevar registros semanales de ingreso y salida de los productos en cada una de las instituciones educativas, asegurando la correcta identificación y seguimiento de estos durante todo el proceso.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se garantiza la trazabilidad alimentaria mediante un control riguroso, continuo y organizado de los insumos utilizados en la prestación del servicio, permitiendo el seguimiento desde el ingreso hasta el uso final de los productos en cada institución educativa. Este control se realiza a través de la implementación del Plan de Saneamiento Básico, el cual contempla procedimientos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control de agua potable, así como mediante el diligenciamiento de los formatos establecidos para la trazabilidad de los alimentos. Así mismo, se llevan registros semanales de ingreso y salida de los productos en cada institución educativa, donde se consigna la información necesaria para la correcta identificación, control y seguimiento de los insumos, incluyendo datos del proveedor, producto, lote, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento y uso, entre otros. Los registros y formatos utilizados permiten verificar la trazabilidad durante todo el proceso y se encuentran disponibles como evidencia del cumplimiento de esta actividad. 22. Trazabilidad alimentaria Registro de ingreso y salida de productos IE	ok
23. Llevar un registro detallado de la procedencia de los insumos, el cual deberá incluir la información correspondiente a las fechas de recepción y utilización, los números	Para dar cumplimiento a esta actividad, se lleva un registro detallado de la procedencia de los insumos utilizados, en el cual se consigna la información correspondiente a las	

de lote, los proveedores y el destino final de cada producto. Asimismo, deberá registrar las condiciones de almacenamiento, con el fin de verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los insumos mantengan su calidad e inocuidad, asegurando que sean seguros para el consumo.	fechas de recepción y utilización, números de lote, proveedores y destino final de cada producto. Así mismo, se registran las condiciones de almacenamiento de los insumos, permitiendo verificar el cumplimiento de los estándares establecidos y garantizar que los productos mantengan su calidad e inocuidad durante todo el proceso. Esta información se diligencia en los formatos establecidos para el control de recepción, almacenamiento y trazabilidad, los cuales se encuentran disponibles como evidencia del cumplimiento de esta actividad. 23. Registro procedencia de insumos	ok
24. Reponer los faltantes de alimentos o las devoluciones de estos que no cumplan con las características establecidas en las fichas técnicas, en un tiempo no mayor a 24 horas después de evidenciarse el faltante o realizarse su rechazo. El formato de reposición o entrega de faltantes debe corresponder al establecido por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, y debe ser firmado por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Institución Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de dichos alimentos. De este formato se debe entregar copia al Restaurante Escolar y a la supervisión del contrato.	Para dar cumplimiento a esta actividad, se realizan las reposiciones de los faltantes de alimentos o de aquellos productos que no cumplen con las características establecidas en las fichas técnicas, dentro del tiempo definido, una vez evidenciada la novedad. Durante el periodo evaluado se presentaron algunas novedades relacionadas principalmente con faltantes puntuales de productos y con el estado de maduración de algunas frutas y verduras, situaciones que fueron atendidas de manera oportuna mediante la reposición o cambio de los alimentos correspondientes, garantizando el cumplimiento de las condiciones de calidad exigidas para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Estas reposiciones se realizaron dentro de los tiempos establecidos, sin afectar la continuidad ni la prestación del servicio a los estudiantes beneficiarios. Cabe resaltar que durante la ejecución del contrato se han presentado algunos casos puntuales de faltantes, como el registrado previamente con un producto lácteo (kumis), los cuales han sido atendidos mediante la reposición correspondiente, garantizando siempre el cumplimiento de las especificaciones técnicas de los alimentos suministrados. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de reposición y las evidencias correspondientes a los cambios realizados, los cuales permiten verificar la gestión oportuna de las novedades presentadas durante la operación. 24. Reposición de alimentos faltantes y devoluciones	ok
25. Cumplir con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria,	Se cumple con la normativa vigente en materia de inocuidad alimentaria, mediante la aplicación de	

aplicando procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de temperaturas, manejo higiénico de los alimentos y medidas de prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Estas acciones deben estar debidamente documentadas y ser de conocimiento del personal encargado, con el fin de asegurar una prestación del servicio eficiente, segura y conforme a los lineamientos del programa.	procedimientos basados en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), control de temperaturas, manejo higiénico de los alimentos y medidas orientadas a la prevención de Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA). Estas acciones se desarrollan conforme al Plan de Saneamiento Básico, el cual contempla procedimientos de limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y control del agua, encontrándose debidamente documentadas y socializadas con el personal encargado de la operación. Así mismo, el 13 de febrero el personal manipulador de alimentos recibió una capacitación integral en temas de inocuidad alimentaria y Plan de Saneamiento Básico, reforzando los lineamientos relacionados con BPM, control de temperaturas, prácticas higiénicas y prevención de ETA. Estos conocimientos se continúan fortaleciendo mediante las capacitaciones mensuales contempladas en el cronograma de formación continua. 25. Inocuidad Alimentaria BPM	ok
26. Instalar señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los Municipio de la Estrella comedores escolares.	Se cuenta con señalización alusiva a las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en los comedores escolares del Municipio de La Estrella, la cual permite orientar al personal en la aplicación de prácticas higiénicas durante la operación. Así mismo, se tenía previsto reforzar y complementar la señalización por áreas, con el fin de fortalecer la correcta aplicación de las BPM en los diferentes espacios de los comedores escolares. No obstante, esta actividad se encuentra en proceso de gestión, por lo cual durante el mes de marzo se realizará la instalación y refuerzo de los afiches correspondientes en las diferentes instituciones educativas. Como soporte, se adjunta evidencia de la señalización con la que actualmente cuentan los comedores escolares, la cual permite orientar al personal manipulador en la aplicación de las prácticas higiénicas durante la operación del servicio. 26. Señalización BPM	ok
27. Utilizar envases, empaques y embalajes adecuados para la manipulación de alimentos.	Se utilizan envases, empaques y embalajes adecuados para la manipulación de alimentos, garantizando que estos sean aptos para uso alimentario y permitan conservar las condiciones de calidad e inocuidad de los productos durante su almacenamiento, transporte y manipulación. Así mismo, para el transporte de los	

	alimentos se emplean cambros isotérmicos, los cuales contribuyen a mantener las condiciones térmicas adecuadas y a proteger los productos durante su traslado. 27. Evidencia empaques y embalajes	dz
28. Garantizar que los equipos, utensilios y sean resistentes y sanitarios, según la normatividad vigente.	Se cuenta con equipos y utensilios resistentes y sanitarios, aptos para el contacto con alimentos y conformes a la normatividad vigente, garantizando su adecuado uso durante la preparación, manipulación y servicio de los alimentos. Estos elementos permiten mantener las condiciones de higiene e inocuidad requeridas para la prestación del servicio, contribuyendo a la seguridad alimentaria durante toda la operación. 28. Evidencia de utinsilios y equipos sanitarios	ok
29. Asegurar que las áreas y equipos estén acorde al tipo de preparación y cantidad de alimentos.	Se cuenta con áreas y equipos acordes al tipo de preparación y a la cantidad de alimentos que se manejan, permitiendo el desarrollo adecuado de las actividades de almacenamiento, preparación y servicio, conforme a las necesidades de la operación. Las condiciones de las áreas y los equipos disponibles facilitan el cumplimiento de las prácticas higiénicas y de inocuidad requeridas, asegurando una manipulación adecuada de los alimentos durante todo el proceso. 29. Aresas preparacion de alimentos	ok
30. Implementar el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual incluya como mínimo los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo, hojas de vida de equipos con registro de mantenimiento de cada uno de los equipos existentes en cada Institución Educativa, e instrumentos y persona o empresa responsable de su ejecución, estrategias de respuesta ante contingencias. Cualquier cambio en él, debe ser coordinado e informado por escrito a la supervisión del	Se implementa el Plan de Mantenimiento Preventivo y Correctivo de Equipos e Instrumentos, el cual contempla los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y hojas de vida de los equipos, incluyendo el registro de los mantenimientos realizados a cada uno de los equipos existentes en las Instituciones Educativas, así como de los instrumentos utilizados en la operación. El plan define el responsable de la ejecución de las actividades de mantenimiento, el cual corresponde a personal capacitado y/o una empresa confiable, garantizando el adecuado funcionamiento de los equipos durante la prestación del servicio. 30. Plan de mantenimiento correctivo y preventivo de equipos	ok

contrato, adjuntando para ello, los soportes que argumentan su modificación, así como el nuevo cronograma de ejecución.		
31. Garantizar las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección antes de recibir materias primas.	Se garantizan las condiciones adecuadas de limpieza y desinfección antes de la recepción de las materias primas, mediante la aplicación de los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico. Estas actividades se realizan de manera previa al ingreso de los insumos, asegurando que las áreas, equipos y superficies se encuentren en condiciones higiénicas adecuadas para la recepción de los alimentos, contribuyendo al mantenimiento de la calidad e inocuidad de los productos. 31. Limpieza de desinfección antes de recibir alimentos	ok
32. Entregar los alimentos de forma higiénica y oportuna cumpliendo con los horarios establecidos para tal fin, acción evidenciable mediante registro de las limpiezas en cada establecimiento.	Se entregan los alimentos de forma higiénica y oportuna, dando cumplimiento a los horarios establecidos para la prestación del servicio en cada establecimiento educativo, garantizando condiciones adecuadas durante el proceso de entrega. La entrega de los alimentos se realiza conforme a los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos, los cuales son evidenciables mediante los registros de limpieza diligenciados en cada establecimiento. Adicionalmente, se cuenta con un formato para la limpieza del vehículo encargado del transporte de los alimentos, el cual permite verificar que el medio de transporte se encuentre en condiciones higiénicas adecuadas previo al traslado, fortaleciendo el control sanitario durante la operación. Así mismo, el servicio es realizado por los manipuladores de alimentos cumpliendo con las normas de inocuidad, aplicando las Buenas Prácticas de Manufactura y los lineamientos establecidos para garantizar la calidad y seguridad de los alimentos durante su manipulación y entrega. 32. Entrega de alimentos higiénica y oportuna	ok
33. Realizar y ejecutar el Plan de Saneamiento Básico incluyendo los programas de limpieza y desinfección: Debe estar documentado e incluir mínimamente lo exigido por el Decreto 539 de 2014 o la normatividad que los sustituya. Contar con fichas técnicas y hojas de	Se realiza y ejecuta el Plan de Saneamiento Básico, el cual se encuentra debidamente documentado y cumple con lo establecido en la normatividad vigente, incluyendo los programas de limpieza y desinfección, los procedimientos operativos estándar de sanitización (POES) y el uso de sustancias químicas con sus respectivas fichas técnicas y hojas de seguridad.	ok

	seguridad de las sustancias químicas a utilizar, es importante documentar los procedimientos operativos estándar de sanitización POES y el diseño e implementación de formatos en los que se registre diariamente las actividades realizadas por los manipuladores de alimentos y con variables mínimas, como: fecha, responsable, procedimiento realizado y agente utilizado. Este formato debe mantenerse disponible en el comedor escolar para su supervisión. 2. Programa de control de plagas: Es importante contar con una carpeta que contenga las fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos a utilizar en el control integrado de plagas. La fumigación debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio, donde debe quedar registro de dicha información, bajo custodia del Rector, copia a la supervisión del contrato y en cada comedor escolar. También debe quedar copia del registro sanitario de la empresa que soporte las actividades del control integrado de plagas. La fumigación debe efectuarse en cada uno de los restaurantes escolares en los periodos cortos y largos de vacaciones (semana santa, junio, octubre y fin de año), de manera previa a la prestación del servicio del restaurante escolar, y debe ser realizada por una empresa idónea certificada en el servicio la cual debe ser reportada al inicio del contrato y garantizar su permanencia durante la ejecución del mismo, en caso de requerirse el ingreso de una nueva empresa, este trámite debe ser autorizado previamente por el interventor o supervisor del contrato. El control de plagas para las Instituciones y sedes educativas se efectuará el viernes al finalizar la prestación del servicio para evitar riesgos de contaminación y garantizar	Así mismo, se cuenta con formatos establecidos para el registro diario de las actividades de limpieza y desinfección, los cuales son diligenciados por los manipuladores de alimentos, registrando como mínimo la fecha, el responsable, el procedimiento realizado y el agente utilizado. Dichos registros se mantienen disponibles en cada comedor escolar para su verificación por parte de la supervisión. En cuanto al Programa de Control Integrado de Plagas, se cuenta con la documentación correspondiente y con una empresa idónea certificada para la ejecución de estas actividades. Para el periodo evaluado, no corresponde la realización de fumigación, toda vez que esta se ejecuta durante los periodos de receso académico, siendo el próximo programado el correspondiente a Semana Santa (abril), previo al reinicio de la prestación del servicio. 33. Plan Saneamiento Basico	Ok

la inocuidad del alimento. En caso de no poder realizar este día, se concertará con la supervisión, el día más conveniente para su realización, sin que ello afecte la prestación del servicio.		
34. Programa de residuos sólidos y líquidos: Debe estar documentado, y bajo la reglamentación que al respecto se tenga estipulada. Debe contener objetivo, alcance y generalidades, procedimientos y formatos dar cumplimiento a la normatividad ambiental vigente y teniendo en cuenta la reglamentación que al respecto se tenga estipulada en el Municipio. Debe implementarse el código de colores, según la última normativa dispuesta.	Se cuenta con el Programa de Manejo de Residuos Sólidos y Líquidos, el cual se encuentra debidamente documentado y elaborado conforme a la normatividad ambiental vigente y a la reglamentación establecida en el municipio. El programa incluye su objetivo, alcance y generalidades, así como los procedimientos y formatos necesarios para la correcta separación, manejo y disposición de los residuos generados durante la operación. Así mismo, se implementa el código de colores vigente, conforme a la normativa ambiental aplicable, permitiendo una adecuada separación en la fuente y el cumplimiento de los lineamientos establecidos. La aplicación de este programa permite asegurar un manejo adecuado de los residuos sólidos y líquidos generados, en concordancia con las disposiciones ambientales y sanitarias exigidas. 34. Programa Residuos Solidos y Liquidos	ok
35. Garantizar y mantener, durante toda la operación, el número suficiente de manipuladoras de alimentos en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales, asegurando la continuidad del servicio sin interrupciones.	Se garantiza y mantiene durante la operación el número suficiente de manipuladoras de alimentos en cada una de las sedes de las instituciones educativas oficiales, permitiendo la continuidad del servicio sin interrupciones. Durante el periodo evaluado, no se presentaron cambios en el personal manipulador de alimentos vinculado para la operación del programa, manteniéndose el mismo equipo de trabajo que venía prestando el servicio en las diferentes instituciones educativas. Esta estabilidad en el recurso humano permitió garantizar el cumplimiento de la operación y la prestación continua del servicio durante el periodo evaluado. Como soporte de esta actividad, se adjunta la distribución del personal manipulador por institución y por día, la cual permite evidenciar la asignación del recurso humano en cada una de las sedes educativas atendidas por el programa.	ok

	35. Distribucion Manipuladoras por Institucion y Documentos	
36. Verificar el estado de salud y la capacitación del personal manipulador, y reubicar a quienes representen un riesgo sanitario o presenten enfermedades que puedan afectar la inocuidad alimentaria	Se verifica el estado de salud y la capacitación del personal manipulador de alimentos, con el fin de prevenir riesgos sanitarios que puedan afectar la inocuidad alimentaria durante la operación. Durante el periodo evaluado, no se presentaron situaciones de salud que representaran riesgo sanitario, ni fue necesaria la reubicación de personal manipulador por esta causa. Así mismo, el personal manipulador recibió capacitación en temas de inocuidad alimentaria y Plan de Saneamiento Básico, fortaleciendo las prácticas higiénicas y los lineamientos establecidos para la adecuada manipulación de los alimentos. 36. Capacitación manipuladoras y estado de salud	OK
37. Entregar al personal manipulador dotación completa y limpia antes del inicio del servicio, garantizar su mantenimiento y reemplazar la dotación y el calzado según su vida útil o deterioro.	Se entrega al personal manipulador de alimentos la dotación completa antes del inicio del servicio, cumpliendo con los artículos y especificaciones exigidos para la adecuada prestación del servicio, así como con los lineamientos establecidos en materia de presentación e higiene. La dotación fue entregada el mismo día de la inducción y capacitación del personal, con el fin de garantizar que las manipuladoras ingresaran al servicio debidamente dotadas, dando cumplimiento a los requisitos establecidos. Adicionalmente están pendiente cambio de zapatos, los cuales se entregarán en el pedido correspondiente a la semana del 09 al 13 de marzo. 37. Dotación manipuladoras	OK
38. Vincular padres de familia como manipuladores en al menos 20%.	ón de un instrumento digital de caracterización al personal manipulador vinculado a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el fin de verificar el cumplimiento del requisito contractual relacionado con la vinculación de padres de familia. El total de manipuladoras activas corresponde a 40, de las cuales 34 respondieron el instrumento aplicado, alcanzando una cobertura del 85 % del personal	

	vinculado. De las manipuladoras encuestadas, 24 manifestaron tener hijos, lo que equivale al 70,6 % sobre las respuestas obtenidas. Proyectado sobre el total del personal activo, el porcentaje confirmado corresponde como mínimo al 60 %, superando ampliamente el mínimo contractual del 20 % exigido. En consecuencia, se evidencia un cumplimiento alto del requisito establecido, triplicando el estándar mínimo requerido. Adicionalmente, se identificó que 10 manipuladoras tienen hijos matriculados en instituciones educativas oficiales del municipio donde se ejecuta el programa, lo que representa el 25 % del total del personal vinculado, fortaleciendo el componente de participación comunitaria y corresponsabilidad social en la operación. El operador asume el compromiso de consolidar durante el mes de marzo la información correspondiente al 100 % del personal manipulador, con el fin de actualizar la base de datos institucional y mantener la trazabilidad del indicador. Como soporte de lo anterior, se adjunta el informe técnico consolidado correspondiente al mes de febrero de 2026, junto con los resultados estadísticos y las evidencias gráficas del instrumento aplicado. <u>38. Cumplimiento 20% padres familia manipuladoras</u>	ok
39. Elaborar y ejecutar el plan anual de capacitación para el personal manipulador de alimentos.	Se elaboró y se ejecuta el Plan Anual de Capacitación para el personal manipulador de alimentos, el cual se encuentra estructurado para el año 2026 y contempla capacitaciones programadas de manera mensual, orientadas al fortalecimiento de las competencias del personal en temas de inocuidad alimentaria y calidad. El plan incluye capacitaciones en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), limpieza y desinfección (POES), manipulación higiénica de alimentos, saneamiento básico, riesgos en los alimentos y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), manejo seguro de sustancias químicas, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos, trazabilidad, control de proveedores, legislación alimentaria y control operativo y registros de calidad, entre otros. Así mismo, el personal manipulador recibe inducción al momento de su ingreso a la operación, en la cual se socializan los lineamientos básicos de inocuidad, higiene, uso de dotación y procedimientos operativos,	ok

	complementando el proceso de formación continua establecido en el cronograma anual. Las capacitaciones se desarrollan de manera presencial y/o virtual, cuentan con criterios de evaluación definidos y generan evidencias como listas de asistencia, evaluaciones y registros, conforme a lo programado. 39. Plan Anual de Capacitación Manipuladoras	
40. Dar cuenta de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST).	Se da cuenta de la implementación del Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo (SG-SST), conforme a la normatividad vigente aplicable, el cual se encuentra en ejecución para el personal vinculado a la operación. Como soporte de lo anterior, se cuenta con la autoevaluación de Estándares Mínimos del SG-SST, realizada conforme a la Resolución 0312 de 2019, cuyo resultado arrojó un nivel de implementación del 98,75 %, con calificación "ACEPTABLE", según el informe emitido por la ARL SURA con fecha 21 de febrero de 2025. 40. Implementación SG-SST	ok
41. Notificar a la supervisión los cambios de personal operativo durante la ejecución.	Se notifican a la supervisión los cambios de personal operativo que se presentan durante la ejecución del contrato, conforme a los lineamientos establecidos. Durante el periodo evaluado no se presentaron cambios de personal operativo que requirieran notificación a la supervisión.	ok
42. Cumplir con toda la normatividad sanitaria vigente, aplicable a la prestación del servicio, garantizando que los procesos, instalaciones, insumos y personal se ajusten a los requisitos legales establecidos. Igualmente, tiene la responsabilidad de mantener actualizados todos los permisos, certificados y registros exigidos por las autoridades sanitarias, asegurando su disponibilidad para revisión por parte de los entes de control y supervisión.	Se cumple con la normatividad sanitaria vigente aplicable a la prestación del servicio, garantizando que los procesos, insumos y el personal se ajusten a los requisitos legales establecidos por las autoridades competentes. Así mismo, se mantiene actualizada la documentación exigida por la normatividad sanitaria, la cual se encuentra disponible para su verificación por parte de los entes de control y la supervisión del contrato, asegurando el cumplimiento de las disposiciones legales durante el desarrollo de la operación. 42. Cumplimiento normatividad sanitaria	ok

43. Mantener concepto higiénico sanitario favorable para proveedores, bodegas y comedores.	Se mantiene concepto higiénico sanitario favorable para los proveedores y las bodegas vinculadas a la operación, conforme a la normatividad sanitaria vigente y a los lineamientos establecidos por la autoridad competente. Las bodegas y proveedores cumplen con las condiciones sanitarias necesarias que permiten la verificación de la calidad e inocuidad de los insumos, garantizando su adecuada utilización durante la prestación del servicio. 43. Conceptos Higiénicos sanitarios	ok
44. Garantizar la entrega oportuna de bienes e insumo en los establecimientos educativos, elementos de aseo personal (jabón, papel, toallas, etc.), para el funcionamiento adecuado del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Se garantiza la entrega oportuna de los bienes e insumos necesarios para el funcionamiento del servicio en los establecimientos educativos, incluyendo elementos de aseo personal como jabón, papel y toallas, entre otros. La entrega de estos insumos se realiza de manera semanal, de acuerdo con las solicitudes realizadas por las manipuladoras de alimentos, quienes informan las cantidades requeridas según la necesidad de cada sede. Dichas solicitudes y entregas son validadas por la Líder de Calidad y Operaciones, asegurando el suministro adecuado y oportuno de los insumos requeridos para la correcta prestación del servicio. 44. Entrega de bienes, insumos y elementos aseo	ok
45. Ejecutar jornadas de limpieza y desinfección antes de iniciar operación.	Se ejecutan jornadas de limpieza y desinfección antes de iniciar la operación, las cuales se realizan de manera diaria como parte de las actividades rutinarias, y de forma intensiva con periodicidad semanal, conforme a los procedimientos establecidos. Estas acciones permiten mantener condiciones higiénicas adecuadas para el desarrollo de la operación y la correcta manipulación de los alimentos. 45. Jornadas de Limpieza y desinfeccion	ok
46. Registrar todas las actividades de limpieza, desinfección y manejo de residuos.	Se registran todas las actividades de limpieza, desinfección y manejo de residuos, conforme a lo establecido en el Plan de Saneamiento Básico, permitiendo el control y seguimiento de las acciones implementadas durante la operación. Para tal fin, se cuenta con los formatos establecidos, en los cuales se consignan las actividades realizadas, los responsables y los productos utilizados, entre otros datos, los cuales se encuentran disponibles para su verificación, asegurando el cumplimiento de los lineamientos sanitarios. 46. Registro de limpieza, desinfeccion y manejo residuos	ok

47. Deberá contar con dos espacios de bodega para realizar el almacenaje, preparación de entregas y distribución de víveres, una de ellas, como bodega principal con un área no menor a 1200 Metros cuadrados, deberá estar ubicada en el Área Metropolitana del Valle de Aburra SUR, y la otra, deberá estar ubicada dentro del municipio de la Estrella; en todo caso ambas bodegas deben cumplir con las normas higiénico-sanitarias establecidas en el Decreto 539 de 2014, Resolución 2674 de 2013 y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, y ser de uso exclusivo para el almacenamiento, producción y distribución de alimentos para consumo humano. Igualmente contar con acta de visita de inspección sanitaria o certificado expedido por la entidad competente del ente territorial donde se encuentre ubicado el inmueble, con concepto favorable a nombre del proponente, con fecha no superior a un año antes de la entrega de la propuesta y debe mantenerse durante la ejecución del contrato. y cumplir con condiciones sanitarias que permitan la verificación de cantidad, calidad e inocuidad de los insumos. Además, las instalaciones deberán cumplir con las normas de seguridad y salud en el trabajo.	Se cuenta con bodega principal en el municipio de Itagüí, ubicada en la calle 72 # 44A-18, la cual cuenta con un área aproximada de 1.300 m², conforme al concepto de uso del suelo emitido por el Departamento Administrativo de Planeación del Municipio de Itagüí, en el que se autoriza la actividad de almacenamiento de alimentos. Esta bodega se encuentra destinada al almacenamiento y distribución de insumos alimentarios. Así mismo, se cuenta con bodega ubicada en el municipio de La Estrella, destinada al almacenamiento de alimentos, la cual dispone de concepto higiénico sanitario favorable emitido por la Secretaría de Salud del Municipio de La Estrella, conforme al acta de inspección sanitaria anexa como evidencia. 47. Evidencia Bodegas	
48. Asumir la responsabilidad civil por enfermedades o intoxicaciones causadas por los alimentos suministrados, basado en la normatividad legal vigente, con límite de responsabilidad civil, siempre y cuando los daños sean imputables y comprobables a la responsabilidad del operador.	Hasta la fecha, no se han reportado eventos de intoxicación alimentaria atribuibles a la alimentación suministrada en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). La operación se ha desarrollado dando cumplimiento a los lineamientos de inocuidad y a los controles establecidos, orientados a la prevención de este tipo de eventos. En caso de presentarse alguna situación relacionada con Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA's), se activaría de manera inmediata el protocolo establecido,	

	realizando una investigación exhaustiva que permita identificar la causa raíz, analizar las variables involucradas y adoptar las acciones correctivas y preventivas necesarias, en articulación con la supervisión y las autoridades competentes, garantizando la atención oportuna y la continuidad del servicio. Adicionalmente, se cuenta con las pólizas contractuales vigentes, dentro de las cuales la Póliza de Cumplimiento ampara la calidad del servicio y la inocuidad de los alimentos, y la Póliza de Responsabilidad Civil Extracontractual cubre los posibles daños a terceros que pudieran generarse con ocasión de la ejecución de la operación. Las pólizas y sus respectivos soportes pueden ser consultados por la supervisión y los entes de control. 48. Responsabilidad civil enfermedades o intoxicaciones alimentarias	ok
49. Atender las observaciones del comité de alimentación Escolar (CAE) y comunidad.	Durante el mes de febrero de 2026 se realizaron espacios del Comité de Alimentación Escolar (CAE) en diferentes instituciones educativas, en los cuales el operador participó activamente, presentando el estado de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE y atendiendo las inquietudes formuladas. Se llevaron a cabo los siguientes comités: • **17 de febrero de 2026** – Institución Educativa Ana Eva Escobar. • **19 de febrero de 2026** – Institución Educativa Concejo Municipal. • **20 de febrero de 2026** – Institución Educativa Bernardo Arango Macías. En dichos espacios no se presentaron observaciones formales ni requerimientos que implicaran la adopción de planes de mejora estructurados. No obstante, se brindaron aclaraciones y se realizó seguimiento general a la operación, fortaleciendo la comunicación y articulación con la comunidad educativa. Se adjuntan como soporte las actas correspondientes y los registros de asistencia de cada uno de los comités realizados. 49. Observaciones y respuesta CAE	ok
50. Designar un representante de las manipuladoras ante el Comité de Alimentación Escolar (CAE).	Se designaron líderes por cada institución educativa, quienes actúan como representantes de las manipuladoras ante el Comité de Alimentación Escolar (CAE), siendo responsables de articular, canalizar y	

	atender los requerimientos que se generen por parte del comité y de la comunidad educativa. Durante el mes de febrero de 2026, los representantes designados participaron en los comités realizados en las siguientes fechas: • 17 de febrero de 2026 – Institución Educativa Ana Eva Escobar. • 19 de febrero de 2026 – Institución Educativa Concejo Municipal. • 20 de febrero de 2026 – Institución Educativa Bernardo Arango Macías. En dichos espacios se realizó acompañamiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, se atendieron inquietudes generales y se fortaleció la articulación entre el equipo operativo y la comunidad educativa. La participación de los representantes garantiza la adecuada comunicación entre las manipuladoras, el operador y el Comité de Alimentación Escolar, dando cumplimiento a los lineamientos establecidos para los espacios de control social del programa. 50. Representante Manipuladora para CAE	ok
51. Participar en los espacios de gestión social y control del programa (CAE, mesas públicas, comités técnicos y reuniones de seguimiento.).	Durante el mes de febrero de 2026 se gestionó y participó activamente en espacios de gestión social y control del Programa de Alimentación Escolar – PAE, específicamente en sesiones del Comité de Alimentación Escolar (CAE) realizadas en las siguientes fechas: • 17 de febrero de 2026 – Institución Educativa Ana Eva Escobar. • 19 de febrero de 2026 – Institución Educativa Concejo Municipal. • 20 de febrero de 2026 – Institución Educativa Bernardo Arango Macías. En estos espacios se presentó el estado de la operación, se socializó la modalidad de prestación del servicio correspondiente al periodo evaluado y se atendieron inquietudes generales de la comunidad educativa, fortaleciendo la transparencia, la comunicación y el control social del programa. 51. Participación espacios gestión social	ok
52. Contar con un plan de contingencia aprobado por la supervisión para atender emergencias operativas.	Se cuenta con un Plan de Contingencia debidamente establecido y vigente, orientado a atender emergencias operativas y garantizar la continuidad del servicio ante situaciones no previstas. El plan contempla procedimientos para la atención de diferentes escenarios, tales como fallas en equipos de frío, retrasos en la entrega de materias primas, situaciones	

	relacionadas con el personal, afectaciones en el suministro de agua potable, cortes de energía eléctrica, daños en maquinaria y equipos, manejo de residuos sólidos e infestación de plagas, entre otros, permitiendo una respuesta oportuna y minimizando impactos en la operación. El documento se encuentra disponible como soporte para verificación por parte de la supervisión. 52. Plan de Contigencias emergencias operativas	ok
53. Garantizar la entrega oportuna de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios que desarrollen sus actividades académicas en la modalidad de escuela en casa, asegurando condiciones de calidad e inocuidad según orientaciones de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA).	Se garantiza la entrega oportuna de los complementos alimentarios a los estudiantes beneficiarios que desarrollan sus actividades académicas en la modalidad de escuela en casa, asegurando en todo momento las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos, conforme a las orientaciones y lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA). La entrega de los complementos se realiza bajo la aplicación de los procedimientos definidos en el Plan de Saneamiento Básico, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los controles establecidos para la manipulación, almacenamiento, transporte y distribución de los alimentos, garantizando que estos se mantengan en condiciones aptas para el consumo. Así mismo, se implementan los controles necesarios para prevenir riesgos sanitarios durante todo el proceso, asegurando que los complementos alimentarios entregados cumplan con los criterios técnicos, sanitarios y operativos exigidos por el programa.	ok
54. Asegurar el suministro de agua potable en las instituciones educativas, mediante botellones u otros medios adecuados cuando sea necesario debido a novedades con el suministro de agua y olas invernales para garantizar la prestación del servicio.	Se asegura el suministro de agua potable en las instituciones educativas, implementando botellones u otros medios adecuados cuando se presentan novedades en el suministro de agua o situaciones asociadas a olas invernales, con el fin de garantizar la continuidad y adecuada prestación del servicio. Para ello, se cuenta con proveedores que suministran agua potable apta para el consumo humano, lo que permite atender de manera oportuna cualquier eventualidad que afecte el abastecimiento regular de agua en las sedes educativas. Así mismo, se adoptan las medidas necesarias para asegurar que el agua utilizada cumpla con las condiciones de calidad e inocuidad, conforme a los lineamientos establecidos para la operación. Estas acciones permiten mantener el desarrollo normal del servicio, incluso ante contingencias relacionadas con el suministro de agua.	ok

55. Realizar y documentar las visitas, inspecciones y controles realizados semanalmente a las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Durante el mes de febrero de 2026 se realizaron visitas, inspecciones y controles a las instituciones educativas donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con el fin de verificar las condiciones operativas, sanitarias y de cumplimiento de los lineamientos establecidos. No obstante, debido a contingencias operativas presentadas durante el periodo evaluado — relacionadas con ajustes logísticos propios del inicio de la operación y priorización de actividades críticas del servicio — no fue posible documentar formalmente la totalidad de las visitas mediante un formato específico de registro. Las visitas fueron efectuadas por la Coordinadora de Calidad, quien realizó seguimiento directo a las condiciones de prestación del servicio en cada sede. Sin embargo, el registro documental estructurado no se consolidó en su totalidad durante el periodo. El operador asume el compromiso de que, a partir del mes de marzo de 2026, todas las visitas, inspecciones y controles serán documentados de manera formal mediante la implementación y uso obligatorio del formato de seguimiento establecido, garantizando la trazabilidad, control y evidencia del cumplimiento de esta obligación contractual.	Ok
56. Establecer un protocolo de manejo, separación y disposición final de residuos sólidos del PAE.	Se establece y ejecuta el protocolo para el manejo, separación y disposición final de los residuos sólidos generados durante la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, conforme a los lineamientos definidos en el Programa de Manejo de Residuos Sólidos y en cumplimiento de la normatividad ambiental vigente. El programa contempla la separación en la fuente, la correcta clasificación conforme al código de colores aplicable y la disposición final adecuada de los residuos generados durante la prestación del servicio, permitiendo el seguimiento y verificación del cumplimiento del proceso. Como soporte de esta actividad, se adjuntan las remisiones correspondientes a la entrega y disposición de los residuos generados durante la operación, las cuales evidencian la correcta gestión realizada conforme a los lineamientos establecidos. 56. Protocolo de Disposición de Residuos Solidos	Ok
57. Incluir prácticas ambientales sostenibles en la operación del PAE.	Dentro de estas prácticas se incluye la separación y aprovechamiento de residuos reciclables, como el cartón, así como el manejo adecuado del aceite usado, el cual es recolectado y dispuesto conforme a los lineamientos	

	establecidos, evitando su disposición inadecuada y promoviendo su adecuado aprovechamiento. Durante el mes de febrero de 2026 se generaron residuos reciclables como cartón, así como aceite usado producto de la preparación de alimentos en sitio, los cuales fueron gestionados conforme a los procedimientos establecidos para la correcta disposición de estos residuos. Como soporte de estas actividades, en el enlace correspondiente se encuentran las remisiones relacionadas con la entrega de cartón y la recolección de aceite usado. 57. Practicas ambientales sostenibles	Ok
58. Ejecutar mínimo el 30% de las compras de alimentos del PAE con pequeños productores locales, garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos.	Se ejecutó la compra de alimentos a pequeños productores locales en un porcentaje del 17,9 %, garantizando en todo momento la calidad e inocuidad de los alimentos adquiridos. Durante el mes evaluado la minuta fue ejecutada principalmente en modalidad de preparación en sitio, lo cual implica la adquisición de diversos insumos alimentarios requeridos para la preparación de los alimentos. No obstante, al realizar el análisis de las compras efectuadas durante el periodo, se evidencia que para el mes de febrero no se alcanzó el porcentaje mínimo del 30 % establecido para la compra a pequeños productores locales. Como soporte de lo anterior, se adjuntan las facturas correspondientes y un archivo con el análisis de las compras realizadas, en el cual se evidencia el cálculo del porcentaje alcanzado durante el periodo evaluado. 58. Compras publicas	Ok
59. Aplicar principios de compras públicas responsables en todas las adquisiciones del operador.	Se aplican los principios de compras públicas responsables en todas las adquisiciones realizadas, priorizando criterios de calidad, legalidad, transparencia, eficiencia y responsabilidad social y ambiental. En este marco, se realizó la compra de productos lácteos con Lácteos Betania, día norte, día bajo cauca proveedor local, garantizando el cumplimiento de los requisitos sanitarios, la calidad e inocuidad de los productos y la trazabilidad de las adquisiciones, en coherencia con los lineamientos establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar.	Ok
60. Publicar los ciclos de menú semanal en un lugar visible del comedor escolar en cada una de las	Durante el mes evaluado se realizó la publicación de los ciclos de menú correspondientes al Programa de Alimentación Escolar – PAE en la totalidad de las	

instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio del Programa de Alimentación Escolar - PAE.	instituciones educativas donde se presta el servicio, garantizando el acceso a la información por parte de estudiantes, docentes y comunidad educativa. Las minutas se encuentran publicadas en lugares visibles de los comedores escolares, permitiendo conocer de manera clara la programación del ciclo de menú y fortaleciendo la transparencia en la prestación del servicio. Esta acción facilita el seguimiento por parte de la comunidad educativa y contribuye al cumplimiento de los lineamientos establecidos para la divulgación de la información del programa. Se adjuntan evidencias fotográficas de la publicación de las minutas en las diferentes instituciones educativas atendidas. 60. Publicación Semanal Ciclos de Menú	ok
61. Cumplir con las características organolépticas de los alimentos al servirlos en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio de Programa de Alimentación Escolar PAE.	Se cumple con las características organolépticas de los alimentos al momento de su servicio en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio, garantizando que los productos conserven color, olor, sabor y textura adecuados, conforme a las especificaciones técnicas establecidas. El control de estas características se realiza durante las etapas de recepción, almacenamiento, preparación y servicio, permitiendo verificar que los alimentos mantengan las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para su consumo. Así mismo, se implementa el formato de liberación de minuta, el cual se aplica para los alimentos preparados en sitio, con el fin de validar previamente que las preparaciones cumplen con las condiciones sanitarias, técnicas y organolépticas antes de su distribución y servicio a los estudiantes. De manera excepcional, durante tres (3) días del mes se suministró ración industrializada, para lo cual también se aplicó el formato de liberación de minuta industrializada, garantizando la verificación de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos entregados. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan los formatos de liberación de minuta y los formatos de liberación de minuta industrializada debidamente diligenciados. 61. Características Organolépticas Alimentos	ok

62. Cumplir con el proceso de estandarización de recetas y porciones en cada una de las instituciones educativas oficiales donde se presta el servicio de Programa de Alimentación Escolar PAE, según las indicaciones del área nutricional de la supervisión.	Durante el mes de febrero de 2026, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se realizó mediante preparación en sitio, conforme a los lineamientos establecidos para esta modalidad. Para la ejecución del servicio se cuenta con una minuta establecida y ciclos de menú correspondientes a cuatro semanas, los cuales contemplan la definición de preparaciones, porciones y gramajes conforme a los lineamientos nutricionales del programa. Estos ciclos permiten garantizar la adecuada planificación del servicio alimentario y la estandarización de las preparaciones ofrecidas a los beneficiarios. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan la minuta y los ciclos de menú correspondientes, los cuales se encuentran implementados en las instituciones educativas donde aplica la modalidad de preparación en sitio. Así mismo, estos ciclos se encuentran en proceso de evaluación y ajuste, con el fin de realizar pequeñas mejoras que permitan optimizar la aceptación de los alimentos por parte de los estudiantes y fortalecer la calidad del servicio prestado, manteniendo siempre el cumplimiento de los lineamientos nutricionales establecidos por el programa. 62. Estandarización de recetas y porciones	ok
63. Publicar y cumplir con los horarios oficiales del servicio alimentario. Evidenciable con registro fotográfico.	Se cumple con los horarios oficiales establecidos para la prestación del servicio alimentario en las instituciones educativas. No obstante, se evidencia que en algunas sedes los horarios no se encuentran publicados de manera visible. En razón a lo anterior, se asume el compromiso de que durante el mes de Marzo se realizará la publicación de los horarios oficiales del servicio alimentario en la totalidad de las sedes, dejando registro fotográfico como evidencia del cumplimiento de este requisito.	ok
64. Cumplir con los horarios de consumo dentro de la jornada escolar.	Conforme a las actividades de seguimiento y verificación realizadas, y de acuerdo con lo consignado en la presente acta de supervisión, se deja constancia de que se cumple con los requisitos y requerimientos técnicos exigidos para la adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), en concordancia con los lineamientos, criterios y disposiciones establecidos en las circulares expedidas por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA.	ok

	Así mismo, se verifica que la prestación del servicio se realiza conforme a los horarios establecidos en cada una de las instituciones educativas, garantizando la entrega oportuna de las raciones alimentarias a los estudiantes beneficiarios, de acuerdo con la programación definida para cada sede: • I.E. La Manuela: 7:50 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. BAM: 8:00 a.m. – 2:20 p.m. • I.E. Pombo: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. Concejo: 8:00 a.m. – 10:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. JAGA: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. • I.E. Atanasio: 8:00 a.m. • I.E. Ana Eva Primaria: 8:00 a.m. • I.E. Ana Eva Secundaria: 9:45 a.m. • I.E. La Inmaculada: 8:00 a.m. – 1:30 p.m. Lo anterior se encuentra debidamente soportado con evidencia fotográfica, documental y demás registros pertinentes, los cuales permiten verificar el cumplimiento de las obligaciones técnicas y operativas en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar. Evidencia Fotográfica Instituciones	ok
65. Llevar a cabo la preparación de los alimentos dentro del comedor escolar designado. Evidenciable con registro fotográfico.	Durante el mes de febrero de 2026 se realizó la preparación de los alimentos en sitio en los comedores escolares designados para la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE, cumpliendo con los lineamientos establecidos para esta modalidad. La preparación se llevó a cabo en las áreas destinadas para tal fin dentro de las instituciones educativas, las cuales cuentan con las condiciones básicas de infraestructura, equipos y utensilios necesarios para el desarrollo adecuado del servicio alimentario. Con el fin de verificar y documentar las condiciones de los espacios destinados para la preparación de alimentos, se realizó una revisión de la infraestructura de los comedores escolares, evidenciando el cumplimiento de las condiciones requeridas para la operación. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta informe de infraestructura de los comedores escolares, así como registro fotográfico de las áreas de preparación, los cuales evidencian la ejecución de la preparación en sitio durante el periodo evaluado. Evidencia Fotográfica Instituciones	ok
66. Cumplir con los requisitos técnicos de cada modalidad del PAE.	Durante el periodo evaluado, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se realizó	

	mediante la modalidad de preparación en sitio, dando cumplimiento a los requisitos técnicos establecidos para esta modalidad conforme a los lineamientos del programa. Los alimentos fueron preparados en los comedores escolares designados para tal fin, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los protocolos de manipulación, higiene y control sanitario establecidos. Así mismo, se verificó que los alimentos preparados cumplieran con las características técnicas, nutricionales y sanitarias exigidas para su consumo. Una vez finalizada la preparación, las raciones fueron debidamente emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, garantizando condiciones adecuadas de higiene, temperatura y presentación, así como el cumplimiento de las porciones establecidas en la minuta. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el formato de liberación de producto y registro fotográfico del proceso de preparación y servicio de los alimentos. 66. Requisitos técnicos modalidad Pae	ok
67. Garantizar la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar en la modalidad indicada por la supervisión, conforme a las orientaciones y lineamientos establecidos.	Se cumple con los requisitos técnicos establecidos para la modalidad del Programa de Alimentación Escolar indicada por la supervisión. Durante el periodo evaluado, el servicio se prestó mediante la modalidad de preparación en sitio, conforme a los lineamientos técnicos, nutricionales y sanitarios establecidos para el programa. Los alimentos fueron preparados en los comedores escolares designados para tal fin, cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los protocolos de manipulación e inocuidad alimentaria. Las raciones fueron debidamente emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, garantizando condiciones adecuadas de higiene, temperatura y presentación, así como el cumplimiento de las porciones establecidas en la minuta. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjuntan evidencias fotográficas de la preparación y servicio de los alimentos en las instituciones educativas, así como el formato de liberación de producto, mediante el cual se verifica previamente el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad antes de su distribución. 67. Prestacion del servicio conforme a los lineamientos establecidos	ok
68. Cumplir con los requisitos técnicos de cada modalidad del PAE.	Durante el periodo evaluado, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se realizó	

	mediante la modalidad de preparación en sitio, dando cumplimiento a los requisitos técnicos establecidos para esta modalidad conforme a los lineamientos del programa. Los alimentos fueron preparados en los comedores escolares designados para tal fin, garantizando el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), las condiciones de higiene e inocuidad alimentaria y las especificaciones nutricionales establecidas en la minuta. Una vez finalizado el proceso de preparación, las raciones fueron debidamente emplatadas y servidas a los estudiantes beneficiarios, asegurando condiciones adecuadas de presentación, temperatura y porcionamiento conforme a lo definido en el programa. Como soporte del cumplimiento de este requisito, se cuenta con el formato de liberación de producto, mediante el cual se evidencia la verificación previa de las condiciones del alimento antes de su distribución y servicio. 68. Cumplimiento técnico modalidad PAE	ok
69. Diseñar e implementar un protocolo de respuesta inmediata ante emergencias sanitarias o alimentarias.	Se cuenta con un protocolo de respuesta inmediata ante emergencias sanitarias o alimentarias, el cual se encuentra diseñado, documentado e implementado, permitiendo actuar de manera oportuna ante cualquier situación que pueda afectar la inocuidad de los alimentos o la prestación del servicio. Este protocolo contempla la notificación inmediata del incidente, la investigación correspondiente, la aplicación de acciones correctivas, el seguimiento del caso y la comunicación con las áreas y actores involucrados, garantizando una atención adecuada y articulada ante este tipo de eventos. 69. Protocolo emergencias sanitarias o alimentarias	ok
70. Asegurar un plan de contingencia para continuar el servicio ante eventos de fuerza mayor.	Se asegura un plan de contingencia para garantizar la continuidad del servicio ante eventos de fuerza mayor, el cual contempla alternativas operativas que permiten dar respuesta oportuna a situaciones de emergencia. En caso de presentarse alguna eventualidad que afecte la prestación normal del servicio, se pueden validar e implementar opciones como el suministro de alimentación industrializada o la alimentación transportada, ya sea desde otra institución educativa o desde el centro de producción, según corresponda, garantizando la continuidad del servicio y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos. 70. Plan de contingencia Fuerza Mayor	ok

	72. Entrega de Industrializado en empaque individual	
73. Realizar los recorridos de entrega según el plan de rutas aprobado para la modalidad comida transportada caliente.	Durante el mes de febrero de 2026 se realizó la prestación del servicio mediante la modalidad de alimentación transportada caliente, para lo cual se ejecutaron los recorridos de entrega conforme al plan de rutas establecido, garantizando el traslado oportuno de los alimentos entre las sedes educativas. El plan de rutas contempla los horarios de salida, llegada, inicio del servicio y retorno del vehículo, permitiendo asegurar la correcta organización logística de la operación y el cumplimiento de los tiempos establecidos para la prestación del servicio. Dentro de este plan se incluyen los traslados entre las siguientes instituciones educativas: • Institución Educativa Ana Eva Escobar – Primaria hacia Ana Eva Escobar – Bachillerato. • Institución Educativa JAGA hacia Institución Educativa Tulio Ospina. Estos recorridos se realizan garantizando las condiciones adecuadas de manipulación, transporte e inocuidad de los alimentos durante el traslado. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se adjunta el plan de rutas correspondiente al mes de febrero, en el cual se detallan los horarios y recorridos establecidos para la operación. 73. Plan de Rutas entrega modalidad transportada en caliente	ok
74. Implementar mecanismos de retroalimentación directa de los beneficiarios del PAE, por medio de encuestas de satisfacción.	Se encuentra en proceso de validación la implementación de mecanismos de retroalimentación directa de los beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de definir la mejor metodología para evaluar la satisfacción del servicio, teniendo en cuenta las características de la población atendida y las condiciones de la operación. Una vez se cuente con la actividad definida y la forma de realizarla, esta será compartida oportunamente con la supervisión, y se procederá a la aplicación de las encuestas de satisfacción, como insumo para el seguimiento, evaluación y mejora continua del servicio.	ok
75. Aplicar el protocolo para reporte de posibles enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	Se aplica el protocolo establecido para el reporte y manejo de posibles Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), el cual se encuentra diseñado, documentado e integrado a los procedimientos operativos del servicio. Durante la ejecución de la operación no se han presentado reportes de ETA; no obstante, en caso de presentarse	

71. Cumplir con las normas de rotulado y empaque de alimentos.	Se cumple con las normas de rotulado y empaque de los alimentos, garantizando que los productos suministrados cuenten con rotulación clara, legible y completa, conforme a la normatividad vigente y a los lineamientos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar. El rotulado de los alimentos permite la identificación del producto, incluyendo información como nombre, lote, fecha de vencimiento, condiciones de almacenamiento y datos del fabricante, asegurando la trazabilidad y el control durante todas las etapas de la operación. Así mismo, los alimentos se entregan en empaques adecuados e individuales, los cuales protegen el producto y permiten conservar sus condiciones de calidad e inocuidad hasta el momento del consumo. Como soporte de lo anterior, se adjuntan evidencias fotográficas de los productos debidamente rotulados. Adicionalmente, se reconoce la importancia de continuar fortaleciendo la capacitación del personal en este proceso, con el fin de afianzar la cultura y el hábito del correcto rotulado y empaque durante la operación. 71. Rotulado y Empaque de alimentos	Ok
72. Entregar raciones industrializadas individualmente empacada	Durante el periodo evaluado, la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar – PAE se desarrolló principalmente mediante la modalidad de preparación en sitio, conforme a los lineamientos técnicos y nutricionales establecidos para el programa. No obstante, de manera excepcional durante los días 24, 25 y 26 de febrero de 2026, el servicio se prestó mediante ración industrializada, las cuales fueron entregadas de manera individual y debidamente empacadas, garantizando la protección del alimento, la prevención de riesgos de contaminación y el cumplimiento de las condiciones de calidad e inocuidad establecidas para esta modalidad. Las raciones industrializadas suministradas contaban con empaque individual y rotulación correspondiente, conforme a los lineamientos técnicos y sanitarios aplicables, asegurando su adecuada conservación hasta el momento del consumo. Como soporte del cumplimiento de esta actividad, se cuenta con evidencias fotográficas de la entrega de las raciones industrializadas, las cuales se anexan como respaldo del cumplimiento de este requisito.	Ok

	alguna situación, se activaría de manera inmediata el protocolo, garantizando la notificación oportuna, la investigación del evento, la identificación de la causa raíz, la implementación de acciones correctivas y preventivas, y la articulación con la supervisión y las autoridades competentes, conforme a los lineamientos establecidos. Este protocolo permite asegurar una respuesta oportuna, controlada y documentada, orientada a la protección de la salud de los beneficiarios y a la continuidad del servicio. 75. Protocolo Reporte ETA	ok
76. Cumplir y acreditar el pago de la nómina, seguridad social y demás prestaciones económicas de los proveedores, manipuladoras y personal vinculado para el ejercicio de Programa de Alimentación Escolar - PAE.	Se cumple con el pago de la nómina, la seguridad social y las demás prestaciones económicas correspondientes al personal vinculado a la operación, conforme a la normatividad laboral vigente. El pago de la nómina se realiza los días 05 y 20 de cada mes, de acuerdo con la programación establecida. En razón a lo anterior, para el presente informe no se cuenta aún con el soporte completo de la nómina del periodo, el cual será adjuntado en el siguiente informe conforme al cronograma de pagos establecido. 76. Pago de nomina y seguridad social personal vinculado PAE	ok
77. El Operador deberá realizar muestreos microbiológicos de manera mensual en cada uno de los Restaurantes Escolares de las Instituciones Educativas y la sede educativa, durante los primeros 15 días del mes y enviar las muestras a un Laboratorio certificado por la Dirección Seccional de Salud de Antioquia para su respectivo análisis con un plazo no superior a 8 días hábiles.	Se cuenta con un cronograma anual de muestreos microbiológicos, el cual establece la programación mensual de las tomas en los Restaurantes Escolares y sedes educativas, conforme a lo establecido contractualmente. El proveedor encargado de la toma de las muestras conoce y aplica dicho cronograma, y se encuentra debidamente informado y acreditado, garantizando el envío de las muestras a un laboratorio certificado. Para el mes evaluado, teniendo en cuenta que la alimentación suministrada se realizó mediante modalidad de preparación en sitio, se llevaron a cabo los muestreos microbiológicos correspondientes en las instituciones educativas, conforme a la programación establecida. En este proceso se toma una muestra por cada institución educativa, la cual incluye análisis relacionados con ambiente, agua, superficies y alimentos, con el fin de verificar las condiciones sanitarias de la operación. Estos análisis permiten evaluar las condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos y del proceso de preparación, garantizando el cumplimiento de los lineamientos sanitarios exigidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE.	ok

	Como soporte de esta actividad, se adjuntan los resultados de los análisis microbiológicos correspondientes a las muestras tomadas durante el periodo evaluado. 77. Muestreo microbiologico	ok

OPCIONES PARA EVALUAR	1	2	3	4	5
Cumplimiento al objeto contratado					X
Calidad de las especificaciones del bien o servicio					X
Cumplimiento de la entrega					X
Atención y cumplimiento a los requerimientos entregados al contratista				X	

COMPROMISOS ADQUIRIDOS EN LA INTERVENTORIA	
COMPROMISO	FECHA DE ENTREGA RESPONSABLE

BALANCE GENERAL DEL CONTRATO	
Concepto	Valor
Valor inicial del contrato	**$ 6.474.543.161**
Valor Adiciones	0
Valor Total del Contrato	**$ 6.474.543.161**
Valor pagado	**$ 357,354,310.00**
Valor causado que no se ha pagado	**$ 683.427.283,00**
Valor total ejecutado	**$ 1.040.781.593,00**
Saldo	**$ 5.433.761.568,00**

PAGOS REALIZADOS AL CONTRATISTA			
Concepto (Anticipo, actas, pagos)	Fecha	Valor	Orden de pago
Pago	17 de febrero 2026	$357.354.310	2289

El interventor y/o supervisor certifica que el Contratista cumplió satisfactoriamente con las actividades del objeto del contrato y con la obligación de pago al Sistema de Seguridad Social en Salud y Pensiones de conformidad con los preceptos consagrados en la Ley 797 de 2003.

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, FIRMAN LA PRESENTE ACTA LOS QUE EN ELLA INTERVINIERON EL 09 DE MARZO 2026

Edna Mabel Alzate Ceballos **EDNA MABEL ALZATE CEBALLOS** **Secretaria de Educación y Cultura** **INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR** **FIRMA**	**ANDRES FELIPE RUIZ USECHE** **Representante Legal** **Productora de Alimentos PA. S.A.S** **CONTRATISTA** **FIRMA**
INTERVENTOR Y/O SUPERVISOR	**CONTRATISTA**

CONTROL DE CAMBIOS

Versión	Fecha de Aprobación	Descripción del Cambio
02	23-09-2019	Se agrega el concepto de interventor y/o supervisor en las casillas del formato.
03		
04	01-04-2025	Se actualiza respecto de las autoridades que revisan y aprueban el contenido del formato y suprime literalidad que confunde el contenido y se modifica la imagen de la entidad

Revisado por: Santiago Peláez Bedoya	**Aprobado por:** Tatiana Ceballos Echavarría
Cargo: Asesor Jurídico	Cargo: secretaria de planeación
Firma:	Firma:

INFORME DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

FEBRERO 2026
Contrato N.°: SI-018-09080902025
Contratante: Municipio de La Estrella
Contratista: Productora de Alimentos PA S.A.S.
Supervisor: Edna Mabel Álzate Ceballos – Secretaria de Educación y Cultura
Objeto del contrato:

Suministro de transporte de víveres alimenticios e insumos y suministro de recurso humano para la manipulación de alimentos para la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones educativas oficiales del Municipio de La Estrella.

Valor del contrato: $6.474.543.161
Plazo: 180 días calendario escolar
Fecha de inicio: 9 de enero de 2026

PERIODO DE EJECUCIÓN EVALUADO

El presente informe de ejecución corresponde a las actividades desarrolladas durante el periodo comprendido entre el 01 y el 28 de febrero de 2026, en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las instituciones educativas oficiales del Municipio de La Estrella.

Durante este periodo se consolidó la operación del programa, iniciando la modalidad de preparación en sitio, garantizando el cumplimiento de los lineamientos técnicos, sanitarios y operativos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA) y por la Secretaría de Educación Municipal.

PLANEACIÓN Y EJECUCIÓN DEL SERVICIO

Durante el periodo evaluado se garantizó la planificación, organización y ejecución semanal del suministro de alimentos, asegurando la disponibilidad de los recursos humanos, técnicos, logísticos y operativos necesarios para la correcta prestación del servicio.
Se implementó la planeación operativa mediante:

- programación de despachos de materias primas
- organización logística de transporte
- verificación de inventarios
- control de abastecimiento de insumos
- seguimiento al cumplimiento de la minuta establecida.

Estas acciones permitieron garantizar la cobertura total del servicio en las instituciones educativas oficiales del municipio, asegurando la continuidad del programa durante el periodo evaluado.









Adicionalmente, los recursos fotográficos se pueden validar en el siguiente enlace.

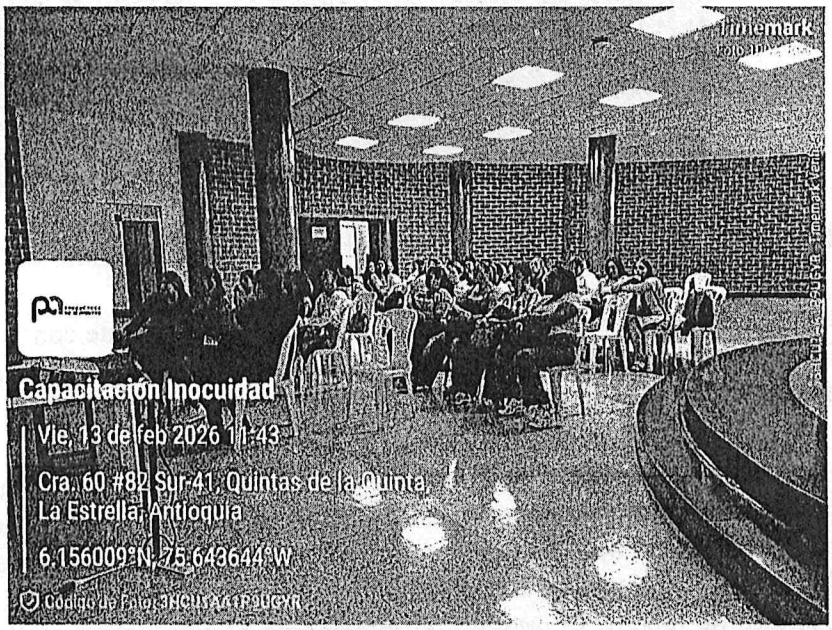
Evidencia Fotográfica Instituciones

RECURSO HUMANO VINCULADO

Durante el periodo evaluado, el recurso humano vinculado para la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE se mantuvo sin modificaciones respecto al mes anterior, garantizando la continuidad del personal requerido para la prestación del servicio en las diferentes instituciones educativas.

Así mismo, el equipo profesional de apoyo para la operación del programa se mantuvo sin cambios, continuando con el personal responsable de la coordinación, supervisión y seguimiento de las actividades desarrolladas dentro del contrato.

.





SUPERVISIÓN, SEGUIMIENTO Y COMUNICACIONES

Durante el periodo evaluado se mantuvo comunicación permanente con la supervisión del contrato, con el fin de realizar el seguimiento a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE y verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas.

En este marco, se desarrollaron encuentros y espacios de trabajo con el equipo PAE de la Secretaría de Educación, en los cuales se revisaron aspectos relacionados con la ejecución del programa, el estado de la prestación del servicio, las novedades presentadas durante el periodo y las acciones orientadas al fortalecimiento de la operación.
Durante el mes de febrero se presentó el informe de gestión correspondiente al periodo evaluado, permitiendo realizar la verificación de las actividades ejecutadas, así como el seguimiento a los compromisos y lineamientos establecidos para la prestación del servicio.

Adicionalmente, se realizaron reuniones técnicas con el equipo PAE y el equipo operativo del contratista para la consolidación de la información requerida en el acta de supervisión, en la cual se evidencian las actividades desarrolladas en el marco del contrato.

Las evidencias documentales, actas de reunión y demás soportes relacionados con estos espacios de seguimiento se encuentran disponibles en el enlace correspondiente, permitiendo verificar la ejecución de las actividades y la trazabilidad del proceso de supervisión.

Febrero

PRESTACIÓN DEL SERVICIO PAE

Durante el mes de febrero de 2026 la prestación del servicio se realizó principalmente mediante la modalidad de preparación en sitio, conforme a los lineamientos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar.
Las preparaciones se realizaron en los comedores escolares de las instituciones educativas, garantizando el cumplimiento de las condiciones de infraestructura, equipos y utensilios requeridos para el desarrollo adecuado del servicio.
La prestación del servicio se desarrolló en las siguientes fechas:

Modalidad preparación en sitio
02, 03, 04, 05, 06, 09, 10, 11, 12, 16, 17, 18, 19, 20, 23 y 27 de febrero de 2026.

Modalidad ración industrializada (excepcional)
24, 25 y 26 de febrero de 2026
Durante el 13 de febrero de 2026 no se prestó el servicio debido a que no hubo jornada académica en las instituciones educativas.

En total, el contrato contempla la atención aproximada de 3.704 raciones alimentarias diarias, las cuales fueron preparadas, servidas y distribuidas conforme a la minuta establecida.
Los alimentos fueron emplatados y servidos directamente a los estudiantes, garantizando:

- Porcionamiento adecuado
- condiciones higiénicas de servicio
- temperatura adecuada de consumo
- cumplimiento de los gramajes establecidos

CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD ALIMENTARIA

Durante la operación se implementaron los procedimientos establecidos en el Plan de Saneamiento Básico, orientados a garantizar la inocuidad de los alimentos y prevenir riesgos sanitarios.
Entre las principales acciones desarrolladas se destacan:

- aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- control de temperaturas durante recepción, almacenamiento y servicio
- limpieza y desinfección de áreas y equipos
- control de plagas
- manejo adecuado de residuos

- control de agua potable
-

El 13 de febrero de 2026 se realizó capacitación al personal manipulador en temas relacionados con:

- inocuidad alimentaria
- BPM
- manejo higiénico de alimentos
- prevención de ETA

Durante el periodo evaluado no se presentaron eventos de intoxicación alimentaria ni brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

TRAZABILIDAD Y CONTROL DE INSUMOS

Con el fin de garantizar el control de los alimentos utilizados en la operación, se implementaron registros que permiten realizar seguimiento a la procedencia y utilización de los insumos.
Se realizaron controles de:

- recepción de materias primas
- registro de proveedores
- control de lotes y fechas de vencimiento
- control de almacenamiento
- registros de ingreso y salida de productos

Estos controles permiten garantizar la trazabilidad alimentaria durante todo el proceso de operación.

LOGÍSTICA, TRANSPORTE Y ABASTECIMIENTO

Durante el periodo evaluado se garantizó el transporte adecuado de los alimentos y materias primas, cumpliendo con las condiciones sanitarias exigidas para el traslado de productos alimenticios.
Se realizaron controles relacionados con:

- condiciones higiénicas de los vehículos
- control de temperatura de alimentos perecederos
- registro de horas de despacho y entrega
- verificación de limpieza del vehículo de transporte

Así mismo, se cuenta con bodegas destinadas al almacenamiento de alimentos que cumplen con las condiciones sanitarias establecidas por la normatividad vigente.
Las bodegas se encuentran ubicadas en:

- **Municipio de Itagüí** (bodega principal)
- **Municipio de La Estrella** (bodega operativa)

PLAN DE RUTAS Y TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Durante el mes de febrero se implementó el plan de rutas para la modalidad de alimentación transportada, con el fin de garantizar el traslado oportuno de los alimentos entre sedes educativas. Las rutas establecidas contemplan los traslados entre las siguientes instituciones:

- Institución Educativa Ana Eva Escobar – Primaria hacia Ana Eva Escobar – Bachillerato
- Institución Educativa JAGA hacia Institución Educativa Tulio Ospina
-

Los recorridos se realizan conforme a los horarios establecidos, garantizando las condiciones de temperatura, manipulación e inocuidad de los alimentos durante el transporte.

PARTICIPACIÓN Y CONTROL SOCIAL

Durante el mes de febrero se realizaron espacios de participación con la comunidad educativa a través del **Comité de Alimentación Escolar (CAE).**

Los comités realizados fueron:

- 17 de febrero – I.E Ana Eva Escobar
- 19 de febrero – I.E Concejo Municipal
- 20 de febrero – I.E Bernardo Arango Macías

En estos espacios se socializó el estado de la operación del programa y se atendieron inquietudes de la comunidad educativa

RESULTADOS DE LA EJECUCIÓN

Con base en el seguimiento realizado durante el periodo evaluado se concluye que:

- Se garantizó la continuidad del servicio del Programa de Alimentación Escolar.
- Se cumplió con las obligaciones contractuales establecidas.
- Se implementaron los controles sanitarios y operativos requeridos.
- No se presentaron eventos que afectaran la prestación del servicio.

CONCLUSIÓN

El presente informe deja constancia de que durante el mes de **febrero de 2026** la ejecución del contrato del Programa de Alimentación Escolar en el Municipio de La Estrella se desarrolló de manera adecuada, cumpliendo con los lineamientos técnicos, sanitarios y operativos establecidos.

La operación se ejecutó garantizando la cobertura del servicio, la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados y el cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas para el programa.

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

SOI

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:			6008164622	TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES	enero	AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES	febrero	AÑO 2026
DIAS DE MORA:			0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):			2026/02/20	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			790444068

TOTAL APORTES A PENSIÓN

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	COTIZACIÓN	APORTES VOLUNTARIOS		FSP		MORA		TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE			EMPLEADOR	COTIZANTE	SOLIDARIDAD	SUBSISTENCIA	COTIZACION	FSP	APORTES	MORA	VALOR PAGADO
25-14	25-14 COLPENSIONES	13	$ 1.887.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.887.400	$ 0	$ 1.887.400
230201	230201- PROTECCION	10	$ 1.620.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.620.900	$ 0	$ 1.620.900
230301	230301-PORVENIR	10	$ 1.401.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 1.401.600	$ 0	$ 1.401.600
231001	231001-COLFONDOS	6	$ 691.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 691.500	$ 0	$ 691.500
SUBTOTALES:										$ 5.601.400	$ 0	$ 5.601.400

TOTAL APORTES A SALUD

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD POR ENFERMEDAD		LICENCIA MATERNIDAD		SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN		MORA		TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
EPS040	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	6		$ 0		$ 0		$ 0	$ 275.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 275.900	$ 0	$ 0	$ 275.900
EPS042	EPS042 - COOSALUD	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 23.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 23.400	$ 0	$ 0	$ 23.400
EPS010	CIA. SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	24		$ 0		$ 0		$ 0	$ 783.200	$ 0	$ 0	$ 0	$ 783.200	$ 0	$ 0	$ 783.200
ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 37.400
EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 37.400
EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	4		$ 0		$ 0		$ 0	$ 149.600	$ 0	$ 0	$ 0	$ 149.600	$ 0	$ 0	$ 149.600
ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 115.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 115.300	$ 0	$ 0	$ 115.300
EPS041	NUEVA EPS CM	1		$ 0		$ 0		$ 0	$ 25.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 25.700	$ 0	$ 0	$ 25.700
SUBTOTALES:													$ 1.447.900	$ 0	$ 0	$ 1.447.900

TOTAL APORTES A RIESGOS PROFESIONALES

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	INCAPACIDAD IRP			SALDO A FAVOR		LIQUIDACIÓN	TOTALES			
CÓDIGO	NOMBRE		NÚMERO AUTORIZACIÓN	VALOR	PAGO A OTROS RIESGOS	PLANILLA	VALOR	COTIZACIÓN	APORTES	MORA	DESCUENTO	VALOR PAGADO
14-7	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	41		$ 0	$ 0		$ 0	$ 868.000	$ 868.000	$ 0	$ 0	$ 868.000
SUBTOTALES:									$ 868.000	$ 0	$ 0	$ 868.000

TOTAL APORTES A CAJA DE COMPENSACIÓN FAMILIAR

ADMINISTRADORA		No. COTIZANTES	TOTALES		
CÓDIGO	NOMBRE		APORTES	MORA	VALOR PAGADO
CCF03	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	41	$ 1.423.600	$ 0	$ 1.423.600
SUBTOTALES:			$ 1.423.600	$ 0	$ 1.423.600

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																					SEGURIDAD SOCIAL																										PARAFISCALES								
																														PENSIÓN								SALUD								ARP					CCF			SENA	ICBF	ESAP	MINEDU	
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BÁSICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO EXTRANJERO	RETORNA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE	TOTAL APORTE
1	CC 1000747191	ORTEGA YEPES VALENTINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI	15																	25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
2	CC 1000762174	LOAIZA SANCHEZ MARIA CAMILA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI	15																	230201-PROTECCION	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
3	CC 1001617541	MARIN VALENCIA LUISA FERNANDA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI	15																	25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
4	CC 1001710004	ESTRADA DE OSSA MARIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO		SI	15																	230301-PORVENIR	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
5	CC 1005675519	MARTINEZ RIBON STEFANY MARCELA	DEPEND		$ 2.500.000	FIJO		SI									01-22									230201-PROTECCION	22	$ 2.630.559	$ 420.900	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 420.900	ESSC24-COOSALUD ESS	22	$ 2.630.559	$ 105.300	$ 0	$ 105.300	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	22	$ 2.630.559		$ 64.100	22	$ 2.630.559	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 105.300	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
6	CC 1005675519	MARTINEZ RIBON STEFANY MARCELA	DEPEND		$ 2.500.000	FIJO		SI												04-06						230201-PROTECCION	3	$ 250.000	$ 40.000	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 40.000	ESSC24-COOSALUD ESS	3	$ 250.000	$ 10.000	$ 0	$ 10.000	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	3	$ 250.000		$ 0	3	$ 250.000	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO.	ITAGUI	DEPARTAMENTO.	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6008164622	TIPO DE PLANILLA:			E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES enero AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES febrero AÑO		2026
DIAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/02/20	NÚMERO AUTORIZACIÓN:			79044066

DATOS DEL COTIZANTE | **NOVEDADES** | **LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES**

N°	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BASICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
7	CC 1005675519	MARTINEZ RIBON STEFANY MARCELA	DEPEND		$ 2.500.000	FIJO			SI									26-30							
8	CC 1017232510	PEREIRA ESTRADA LIZETH	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
9	CC 1028140006	VELASQUEZ HERRERA MARIA CAMILA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
10	CC 1033336696	ESTRADA FERNANDEZ CAROLINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	21															
11	CC 1035972996	ESTRADA DE OSSA WENDY DAHIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
12	CC 1038385957	HIGUITA CASTAÑO MONICA ALEJANDRA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
13	CC 1038803360	BETANCUR PULGARIN LEIDY DIOHANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
14	CC 1039449274	RENDON MEDINA YESSICA ALEXANDRA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	20															
15	CC 1040730798	VELEZ ROMAN ANA KARINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
16	CC 1040732772	ESTRADA SANCHEZ DIANA YULIET	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
17	CC 1040737803	YEPES SANCHEZ JENIFFER	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
18	CC 1040739065	ARISMENDI GONZALEZ LEIDI LORENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15															
19	CC 1040747576	OYOLA UPEGUI SUGEY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI												L-26-27				
20	CC 1040747526	OYOLA UPEGUI SUGEY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	20															

N°	IDENTIFICACIÓN	SEGURIDAD SOCIAL – PENSIÓN									SALUD						ARP					PARAFISCALES					
		ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DIAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DIAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
7	CC 1005675519	230201-PROTECCION	5	$ 416.667	$ 66.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 66.700	ESSC24-COOSALUD ESS	5	$ 416.667	$ 0	$ 0	$ 0	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	5	$ 416.667		$ 0	5	$ 416.667	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
8	CC 1017232510	230301-PORVENIR	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
9	CC 1028140006	230301-PORVENIR	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
10	CC 1033336696	25-14 COLPENSIONES	10	$ 583.635	$ 93.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 93.400	EPS042 - COOSALUD	16	$ 583.635	$ 23.400	$ 0	$ 23.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 583.635		$ 14.300	10	$ 583.635	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 23.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
11	CC 1035972996	25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
12	CC 1038385957	230301-PORVENIR	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
13	CC 1038803360	231001-COLFONDOS	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
14	CC 1039449274	230301-PORVENIR	11	$ 641.999	$ 102.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 102.800	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	11	$ 641.999	$ 25.700	$ 0	$ 25.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	11	$ 641.999		$ 15.700	11	$ 641.999	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 25.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
15	CC 1040730798	230301-PORVENIR	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
16	CC 1040732772	230201-PROTECCION	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	EPS002-SALUD TOTAL	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
17	CC 1040737803	230201-PROTECCION	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
18	CC 1040739065	230301-PORVENIR	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	EPS002-SALUD TOTAL	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
19	CC 1040747576	230201-PROTECCION	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
20	CC 1040747526	230201-PROTECCION	9	$ 525.272	$ 84.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 84.100	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	9	$ 525.272	$ 21.100	$ 0	$ 21.100	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	9	$ 525.272		$ 12.800	9	$ 525.272	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 21.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

Planilla Pagada
SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

SOI

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901269191
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS ANTIOQUIA
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR. 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	374-4258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONÓMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	60081646 22	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS		
PERIODO COTIZACIÓN OTROS	MES enero AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES febrero AÑO 2026		
DÍAS DE MORA:	0				
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/02/20	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	790446 66		

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE									NOVEDADES																		SEGURIDAD SOCIAL																										PARAFISCALES									
																											PENSIÓN								SALUD								ARP					CCF													
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BAS CO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	SUBSISTENCIA	SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE	DÍAS COT	IBC	ADMIN	TOTAL APORTE	SENA	ICBF	ESAP	MINEDU
21	CC 1040749622	ACOSTA VALENCIA DANIELA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	20																230301-PORVENIR	11	$ 641.999	$ 102.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 102.800	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	11	$ 641.999	$ 25.700	$ 0	$ 25.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	11	$ 641.999		$ 15.700	11	$ 641.999	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 25.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
22	CC 1040759281	HURTADO VELEZ PAULA ANDREA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15																230301-PORVENIR	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
23	CC 1043660714	GOMEZ PEÑA ROSA ELENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	27																230201-PROTECCION	4	$ 233.454	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 37.400	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	4	$ 233.454	$ 9.400	$ 0	$ 9.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	4	$ 233.454		$ 5.700	4	$ 233.454	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
24	CC 21463576	SUAREZ TANGARIFE NELSA DE JESUS	DEPEND	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.750.905	FIJO			SI	20																		$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	11	$ 641.999	$ 25.700	$ 0	$ 25.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	11	$ 641.999		$ 15.700	11	$ 641.999	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 25.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
25	CC 21533621	CRUZ GARCES LUZ VIVIANA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	20																230201-PROTECCION	11	$ 641.999	$ 102.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 102.800	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	11	$ 641.999	$ 25.700	$ 0	$ 25.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	11	$ 641.999		$ 15.700	11	$ 641.999	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 25.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
26	CC 21533777	ROMAN ZAPATA LEIDY YOHANNA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	20																230201-PROTECCION	11	$ 641.999	$ 102.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 102.800	NUEVA EPS CM	11	$ 641.999	$ 25.700	$ 0	$ 25.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	11	$ 641.999		$ 15.700	11	$ 641.999	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 25.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
27	CC 30390663	BORJA PARDO CARMEN HELENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	20																231001-COLFONDOS	11	$ 641.999	$ 102.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 102.800	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	11	$ 641.999	$ 25.700	$ 0	$ 25.700	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	11	$ 641.999		$ 15.700	11	$ 641.999	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 25.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
28	CC 39165310	JIMENEZ JIMENEZ LUZ MARINA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15																25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
29	CC 42779950	OSPINA ARANGO VILMA NANCY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15																231001-COLFONDOS	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
30	CC 42784806	VALENCIA TORRES BEATRIZ HELENA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15																25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	EPS002 - SALUD TOTAL	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
31	CC 42786996	RUIZ BEDOYA LUZ NELLY	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15																25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
32	CC 42792496	BLANDON OSORIO NELDA MARIA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15																25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
33	CC 42793715	LONDOÑO CRUZ MARIA EUGENIA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15																25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
34	CC 42799722	CAMPINO YEPES LENIS YOHANNA	DEPEND		$ 1.750.905	FIJO			SI	15																25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

Planilla Pagada
Planilla Pagada
Planilla Pagada
SOI

SOI

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
SOPORTE DE PAGO GENERAL

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:	NIT	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:	ITAGUI	DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:	CR 42 NO. 67 A 191	TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:	01-EMPLEADOR	CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:	PRIVADA	ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en establecimientos no espe
FORMA DE PRESENTACIÓN:	SUCURSAL	SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:	6008164622	TIPO DE PLANILLA:	E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN OTROS:	MES enero AÑO 2026	PERIODO COTIZACIÓN SALUD:	MES febrero AÑO 2026
DÍAS DE MORA:	0		
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):	2026/02/20	NÚMERO AUTORIZACIÓN:	79044066

LIQUIDACIÓN DETALLADA APORTES

DATOS DEL COTIZANTE

Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRES	TIPO COTIZANTE	SUBTIPO COTIZANTE	SALARIO BASICO	TIPO DE SALARIO	COLOMBIANO	EXTRANJERO	REFORMA TRIBUTARIA
35	CC 42800340	HERRERA MARTINEZ DIANA MARCELA	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
36	CC 43160620	VALENCIA CASTAÑO PAULA ANDREA	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
37	CC 43169316	QUINTERO CASTAÑO ANA YOLANDA	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
38	CC 43189962	ZULETA LEYDY VIVIANA	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
39	CC 43189962	ZULETA LEYDY VIVIANA	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
40	CC 43204194	MUÑOZ ALZATE YANNORY	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
41	CC 43209685	PUERTA VELEZ ANA MARIA	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
42	CC 43209685	PUERTA VELEZ ANA MARIA	DEPENO		$ 1.750.505	FIJO			SI
43	CC 43410157	CARO VELEZ DORA ELENA	DEPENO	NO OBLIG COT PENS EDAD	$ 1.750.905	FIJO			SI
44	CC 43828569	VALENCIA CASTANO YANET	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
45	CC 43833400	BASTIDAS RENDON MARIA LOURDES	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI
46	CC 52408426	GARCIA MARIBEL	DEPENO		$ 1.750.905	FIJO			SI

NOVEDADES

Nº	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	COR	VSP	VST	SLN	COM	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRP
35	15																
36	15																
37	15																
38												23-24					
39	20																
40	27																
41	15																
42												20-21					
43	15																
44	15																
45	15																
46	15																

SEGURIDAD SOCIAL — PENSIÓN

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	FSP SUBSISTENCIA	FSP SOLIDARIDAD	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADOR	APORTES VOLUNTARIOS EMPLEADO	INDICADOR TARIFA ESPECIAL	TOTAL APORTE
35	25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500
36	25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500
37	230201-PROTECCION	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500
38	231001-COLFONDOS	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700
39	231001-COLFONDOS	9	$ 525.272	$ 84.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 84.100
40	231001-COLFONDOS	4	$ 233.454	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 37.400
41	230301-PORVENIR	14	$ 817.089	$ 130.800	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 130.800
42	230301-PORVENIR	2	$ 116.727	$ 18.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 18.700
43			$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0		$ 0
44	25-14 COLPENSIONES	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500
45	231001-COLFONDOS	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500
46	230201-PROTECCION	16	$ 933.816	$ 149.500	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	Normal	$ 149.500

SEGURIDAD SOCIAL — SALUD

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	COTIZACIÓN	VALOR ADRES	TOTAL APORTE
35	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400
36	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400
37	EPS002-SALUD TOTAL	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400
38	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700
39	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	9	$ 525.272	$ 21.100	$ 0	$ 21.100
40	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	4	$ 233.454	$ 9.400	$ 0	$ 9.400
41	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	14	$ 817.089	$ 32.700	$ 0	$ 32.700
42	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	2	$ 116.727	$ 4.700	$ 0	$ 4.700
43	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400
44	EPS005-SANITAS S.A	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400
45	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400
46	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL ESS	16	$ 933.816	$ 37.400	$ 0	$ 37.400

SEGURIDAD SOCIAL — ARP

Nº	ADMIN	DÍAS COT	IBC	CENTRO DE TRABAJO	TOTAL APORTE
35	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800
36	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800
37	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800
38	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0
39	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	9	$ 525.272		$ 12.800
40	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	4	$ 233.454		$ 5.700
41	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	14	$ 817.089		$ 20.000
42	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	2	$ 116.727		$ 0
43	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800
44	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800
45	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800
46	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	16	$ 933.816		$ 22.800

PARAFISCALES

Nº	DÍAS COT	IBC	CCF ADMIN	CCF TOTAL APORTE	SENA TOTAL APORTE	ICBF TOTAL APORTE	ESAP TOTAL APORTE	MINEDU TOTAL APORTE
35	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
36	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
37	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
38	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
39	9	$ 525.272	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 21.100	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
40	4	$ 233.454	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 9.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
41	14	$ 817.089	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 32.700	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
42	2	$ 116.727	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
43	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
44	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
45	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0
46	16	$ 933.816	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	$ 37.400	$ 0	$ 0	$ 0	$ 0

TOTAL PAGADO: $ 9.341.100

OcciRed

Tenga una sucursal del Banco en su escritorio

Fecha Actual: 2026/02/20 | Hora Ingreso: 16:57 IP: 190.249.193.111

ANDRES RUIZ

Fecha/Hora Último Ingreso: 2026/02/20 16:30

DETALLE

Tipo Producto	Cuenta Corriente
Nombre Producto	CTE9778
Nro. Producto	*****9778
Fecha	2026/02/20
Transacción	RECAUDO/PAGO SERVICIOS ELECT DB BOC EMPRESA
Oficina	415
Desc. Oficina	CARRERA 70
Nro. Documento	N/A

Débitos	$9,341,100.00
Créditos	$0.00
Valor Efectivo	$0.00
Valor Cheque	$0.00
Valor Total	$9,341,100.00
Referencia 1	N/A
Referencia 2	N/A

PLANILLA INTEGRADA AUTOLIQUIDACIÓN APORTES
COMPROBANTE DE PAGO

Banco de Occidente

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

TIPO IDENTIFICACIÓN:		NIT NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN:	901289191
NOMBRE Ó RAZÓN SOCIAL:			PRODUCTORA DE ALIMENTOS
CIUDAD/MUNICIPIO:		ITAGUI DEPARTAMENTO:	ANTIOQUIA
DIRECCIÓN:		CR. 42 NO. 67 A 191 TELÉFONO:	3744258
TIPO APORTANTE:		01-EMPLEADOR CLASE APORTANTE:	B-MENOS DE 200 COTIZANTES
TIPO EMPRESA:		PRIVADA ACTIVIDAD ECONOMICA:	Comercio al por menor en
FORMA DE PRESENTACIÓN:		SUCURSAL SUCURSAL / DEPENDENCIA:	004 - GENERAL
APORTANTE EXONERADO PAGO APORTES SALUD, SENA E ICBF (REFORMA TRIBUTARIA):			SI

DATOS GENERALES DE LA PLANILLA

NÚMERO PLANILLA:		6008164622	TIPO DE PLANILLA:		E-EMPLEADOS
PERIODO COTIZACIÓN	MES:	enero	PERIODO COTIZACIÓN	MES:	febrero
OTROS SUBSISTEMAS:	AÑO:	2026	SALUD:	AÑO:	2026
DÍAS DE MORA:		0			
FECHA PAGO (aaaa/mm/dd):		2026/02/20	NÚMERO AUTORIZACIÓN:		79044066

LIQUIDACIÓN GENERAL

PENSIÓN

NIT	CÓDIGO	ADMINISTRADORA / NOMBRE	TOTALES COTIZANTES	TOTALES TOTAL PAGADO
8002297390	230201	230201- PROTECCION	10	$ 1.620.900
9003360047	25-14	25-14 COLPENSIONES	13	$ 1.887.400
8002279406	231001	231001-COLFONDOS	6	$ 691.500
8002248088	230301	230301-PORVENIR	10	$ 1.401.600
		SUBTOTAL:	39	**$ 5.601.400**

SALUD

NIT	CÓDIGO	ADMINISTRADORA / NOMBRE		
8002514406	EPS005	EPS005-SANITAS S.A	1	$ 37.400
9002267153	EPS042	EPS042 - COOSALUD	1	$ 23.400
9001562642	EPS041	NUEVA EPS CM	1	$ 25.700
9002267153	ESSC24	ESSC24-COOSALUD ESS	1	$ 115.300
9006043500	EPS040	EPS040 - SAVIA SALUD EPS	8	$ 275.900
8001309074	EPS002	EPS002-SALUD TOTAL	4	$ 149.600
8060083947	ESSC07	ESSC07-ASOC. MUT. SER EMPRESA SOL. ESS	1	$ 37.400
8000887022	EPS010	CIA SURAMERICANA DE SERVICIOS DE SALUD	24	$ 783.200
		SUBTOTAL:	41	**$ 1.447.900**

CAJA DE COMPENSACIÓN

NIT	CÓDIGO	ADMINISTRADORA / NOMBRE		
8909008426	CCF03	CCF03-COMFENALCO ANTIOQUIA	41	$ 1.423.800
		SUBTOTAL:	41	**$ 1.423.800**

RIESGOS PROFESIONALES

NIT	CÓDIGO	ADMINISTRADORA / NOMBRE		
8600025032	14-7	14-7-SEGUROS BOLIVAR S.A	41	$ 868.000
		SUBTOTAL:	41	**$ 868.000**

VALOR SIN MORA:	**$ 9.341.100**
VALOR MORA:	**$ 0**
TOTAL PAGADO:	**$ 9.341.100**

