UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS L

Realizar, registrar y reportar las compras locales mensuales de alimentos, bienes y servicios, con el fin de dinamizar las economías en las regiones que permitan apoyar la producción local y el fortalecimiento de la cultura alimentaria; debe incluir el formato de seguimiento de compras locales que debe contener nombre del proveedor, NIT, dirección, teléfono, correo electrónico, unidad de medida de compra, cantidad de compra y valor de compra, cumpliendo con los porcentajes y condiciones exigidas en la norma (ley 2046 de 2020) y la propuesta técnica y económica presentada dentro del proceso de licitación.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES
CONTRATO No. 439-2025

Ipiales, julio de 2025
contrato 439-2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS ORBES
PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

Asunto: Aclaración recibos de compras locales

Yo **LINA MARCELA MOYA MAHECHA**, identificada con la cédula de ciudadanía Nº **53.013.232** como representante legal de **UT NUTRIPAE IPIALES 2025** identificada con NIT.: **901944148-0**, para el contrato 439-2025, de Ipiales, por medio del presente documento pongo en conocimiento que alguno recibos que se presentan se encuentran a nombre de DSC INTERNATIONAL SAS, identificada con NIT.: **901770604-1,** sin embargo se aclara que dicha empresa se encuentra dentro de las que integran la UT NUTRIPAE IPIALES 2025.

LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53013232 de Bogotá DC
Representante legal
UT NUTRIPAE IPIALES 2025
NIT.: 901944148-0

TATIANA NEIRA GARZON
C.C. 52.416.341
Representante Legal
DSC INTERNATIONAL SAS
NIT.: 901770604-1

SEGUIMIENTO A COMPRAS PÚBLICAS LOCALES DE ALIMENTOS -MAYO - 2025								
Periodo	**MODALIDAD DE ATENCIÓN**	**Valor de los alimentos totales adquiridos para la operación de la modalidad**	**Valor de los alimentos comprados localmente a Productores locales pertenecientes a la agricultura campesina, familiar y comunitaria o sus asociaciones**	**Nombre de productores locales a quienes compro**	**Ubicación de los productores locales - *Municipio y Departamento***	**Alimentos adquiridos Localmente**	**Cantidad**	**Unidad de Medida**
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 24.627.798	$ 24.627.798,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	POLLO	1.610	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 24.564.150	$ 24.564.150,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	POLLO	1.606	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 17.180.676	$ 17.180.676,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	POLLO	1.123	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 7.451.406	$ 7.451.406,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	POLLO	487	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 8.204.544	$ 8.204.544,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	CARNE	427	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.347.072	$ 1.347.072,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	CARNE	70	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 445.056	$ 445.056,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	CARNE	23	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 9.733.632	$ 9.733.632,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	CARNE	507	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 7.760.832	$ 7.760.832,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	CARNE	404	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 5.319.744	$ 5.319.744,0	COMERCIALIZADORA INSUMOS Y ALIMENTOS	IPIALES - NARIÑO	CARNE	277	Kg

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.488.000	$ 1.488.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	POLLO	93,00	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 664.960	$ 664.960,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	POLLO	41,56	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 992.160	$ 992.160,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	POLLO	62,01	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 837.000	$ 837.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CARNE	31,00	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 841.860	$ 841.860,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CARNE	31,18	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 869.130	$ 869.130,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CARNE	32,19	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 5.662.800	$ 5.662.800,0	VITEGG	PILCUAN - NARIÑO	HUEVOS * 30 - cubetas	429	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 7.326.000	$ 7.326.000,0	VITEGG	PILCUAN - NARIÑO	HUEVOS * 30 - cubetas	555	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 3.986.400	$ 3.986.400,0	VITEGG	PILCUAN - NARIÑO	HUEVOS * 30 - cubetas	302	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 365.400	$ 365.400,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	HUEVOS UNIDAD	609,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 377.400	$ 377.400,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	HUEVOS UNIDAD	629,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 9.340.200	$ 9.340.200,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	ARROZ BLANCO X 500 gr	5189,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 623.200	$ 623.200,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	ARVEJA X 500 gr	328,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 290.400	$ 290.400,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	AVENA EN HOJUELA X 500 gr	132,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.389.800	$ 2.389.800,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	FRIJOL X 500 gr	569,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.276.800	$ 1.276.800,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	HARINA DE MAIZ X 500 gr	672,00	Unidad(des)

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 489.840	$ 489.840,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	HARINA DE TRIGO X 500 gr	314,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.788.500	$ 2.788.500,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	LENTEJA X 500 gr	845,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 616.000	$ 616.000,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	PANELA X 500 gr	220,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 5.007.375	$ 5.007.375,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	PASTA X 250 gr	4451,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.326.200	$ 1.326.200,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	ARVEJA X 500 gr	698,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 541.200	$ 541.200,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	AVENA EN HOJUELA X 500 gr	246,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.562.000	$ 1.562.000,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	FRIJOL X 500 gr	355,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.929.800	$ 2.929.800,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	HARINA DE MAIZ X 500 gr	1542,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 624.000	$ 624.000,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	HARINA DE TRIGO X 500 gr	400,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 4.821.300	$ 4.821.300,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	LENTEJA X 500 gr	1461,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 884.800	$ 884.800,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	PANELA X 500 gr	316,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 5.887.125	$ 5.887.125,0	MELBA ADRIANA GORDILLO	PASTO - NARIÑO	PASTA X 250 gr	5233,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 13.851.998	$ 13.851.998,3	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	ACEITE DE SOYA X 500 ml	2886,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 5.494.287	$ 5.494.286,7	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	AZUCAR X 500 gr	2289,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 952.519	$ 952.519,1	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	CHOCOLATE X 500 gr	127,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 21.306.300	$ 21.306.300,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	LECHE DE VACA ENTERA X 380 gr	2697,00	Unidad(des)

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 720.000	$ 720.000,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	SAL X 500 gr	600,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 537.569	$ 537.568,9	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	ACEITE DE SOYA X 500 ml	112,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 213.601	$ 213.600,5	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	AZUCAR X 500 gr	89,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 217.500	$ 217.500,1	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	CHOCOLATE X 500 gr	29,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.465.400	$ 2.465.400,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	ARROZ BLANCO X 500 gr	1174,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 16.357.453	$ 16.357.453,3	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	ACEITE DE SOYA X 500 ml	3408,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 6.992.074	$ 6.992.073,9	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	AZUCAR X 500 gr	2913,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.845.037	$ 1.845.036,9	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	CHOCOLATE X 500 gr	246,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 35.289.300	$ 35.289.300,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	LECHE DE VACA ENTERA X 380 gr	4467,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 913.200	$ 913.200,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	SAL X 500 gr	761,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 19.473.300	$ 19.473.300,0	TERESA DE JESUS REVELO ROSERO	IPIALES - NARIÑO	ARROZ BLANCO X 500 gr	9273,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.496.000	$ 2.496.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	GUAYABA	1.560	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 424.000	$ 424.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	159	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 350.000	$ 350.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	NARANJA	380	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.199.028	$ 1.199.028,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE DE ARBOL	613	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 441.000	$ 441.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	MANGO	168	Kilo

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 380.000	$ 380.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	152	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.350.000	$ 1.350.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE CHONTO	306	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 600.000	$ 600.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	450	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 338.000	$ 338.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	LECHUGA	195	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 520.000	$ 520.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	ZANAHORIA	368	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 165.000	$ 165.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	ZANAHORIA PAREJA	138	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 3.150.000	$ 3.150.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PLATANO	1.750	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.944.000	$ 1.944.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO	2.016	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.300.000	$ 1.300.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PAPA	1.250	Kilo
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 380.000	$ 380.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	NARANJA DE MANO	2.006	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 760.000	$ 760.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	MANGO DE MANO	2.006	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.880.000	$ 2.880.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	GUAYABA	1.800	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 536.000	$ 536.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	201	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 46.000	$ 46.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	NARANJA	46	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.607.340	$ 1.607.340,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE DE ARBOL	860	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 570.000	$ 570.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	SANDIA	300	Kilo

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 427.500	$ 427.500,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	171	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.331.000	$ 2.331.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE CHONTO	666	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 675.000	$ 675.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	450	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 300.000	$ 300.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	REPOLLO	240	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 480.000	$ 480.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	LECHUGA	360	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 120.000	$ 120.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CILANTRO	28	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 350.000	$ 350.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	ZANAHORIA	230	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 3.120.000	$ 3.120.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PLATANO	1.530	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.214.000	$ 2.214.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO	2.378	Kilo
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 459.000	$ 459.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO DE MANO	2.006	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.132.000	$ 2.132.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PAPA	2.050	Kilo
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 450.000	$ 450.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	MANDARINA DE MANO	2.006	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.504.000	$ 1.504.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	GUAYABA	940	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.480.000	$ 1.480.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PAPA	1.850	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 424.000	$ 424.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	159	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 504.000	$ 504.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	NARANJA	666	Kilo

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.242.885	$ 1.242.885,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE DE ARBOL	665	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 418.000	$ 418.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	SANDIA	220	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 200.000	$ 200.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PIÑA	96	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 375.000	$ 375.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	150	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.142.000	$ 2.142.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE CHONTO	612	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 108.000	$ 108.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PIMENTON	52	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 348.000	$ 348.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	REPOLLO	288	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 234.000	$ 234.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	LECHUGA	195	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 40.000	$ 40.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CILANTRO	16	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 75.000	$ 75.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	ZANAHORIA	46	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.980.000	$ 1.980.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PLATANO	990	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.920.000	$ 1.920.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO	2.001	Kilo
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 459.000	$ 459.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	BANANO DE MANO	2.006	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 245.000	$ 245.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	NARANJA	1.400	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 2.082.146	$ 2.082.146,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	MANGO	781	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.218.000	$ 1.218.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PAPA	1.450	Kilo

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 399.000	$ 399.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	171	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 130.000	$ 130.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	65	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.210.000	$ 1.210.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	TOMATE CHONTO	396	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 336.000	$ 336.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	210	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 30.000	$ 30.000,0	CENTRAL DE ABASTOS MUNICIPAL	IPIALES - NARIÑO	LECHUGA	30	Kilo
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 625.500	$ 625.500,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	ACEITE DE SOYA X 500 ml	139,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.024.600	$ 1.024.600,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	ARROZ BLANCO X 500 gr	436,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 105.000	$ 105.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	ARVEJA SECA X 500 gr	35,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 13.500	$ 13.500,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	AVENA EN HOJUELAS X 500 gr	3,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 289.000	$ 289.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	AZUCAR BLANCO X 500 gr	123,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 51.000	$ 51.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CHOCOLATE X 500 gr	3,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 198.000	$ 198.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	FRIJOL ROJO X 500 gr	44,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 16.100	$ 16.100,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	HARINA DE MAIZ BLANCO X 500 gr	7,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 8.800	$ 8.800,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	HARINA DE TRIGO X 500 gr	4,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 204.000	$ 204.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	LENTEJA X 500 gr	48,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 9.500	$ 9.500,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PANELA X 500 gr	4,0	Unidad(des)

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 596.400	$ 596.400,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PASTA ALIMENTICIA X 250 gr	213,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 67.200	$ 67.200,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	SAL	48,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 40.000	$ 40.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PAN TAJADO X 450 gr	5,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 36.240	$ 36.240,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	9,06	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 28.440	$ 28.440,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	7,11	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 22.800	$ 22.800,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	LECHUGA	5,70	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 46.665	$ 46.665,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	MANGO	10,37	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 131.882	$ 131.882,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PAPA	57,34	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 153.230	$ 153.230,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	43,78	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 324.065	$ 324.065,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PLATANO	92,59	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 69.390	$ 69.390,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	TOMATE CHONTO	15,42	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 55.407	$ 55.407,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	ZANAHORIA	24,09	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 12.950,0	$ 12.950,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PAPAYA	3,7	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 20.720,0	$ 20.720,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	SANDIA	5,2	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 230.080,0	$ 230.080,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	GUAYABA	57,5	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 262.550,0	$ 262.550,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	TOMATE DE ARBOL	52,5	Kg

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 101.650,0	$ 101.650,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	MARACUYA	20,3	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 13.640,0	$ 13.640,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	3,4	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 28.280,0	$ 28.280,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	7,1	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 8.650,0	$ 8.650,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CILANTRO	1,7	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 42.440,0	$ 42.440,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	LECHUGA	10,6	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 133.607,0	$ 133.607,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PAPA	58,1	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 150.045,0	$ 150.045,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	42,9	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 319.935,0	$ 319.935,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PLATANO	91,4	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 31.570,0	$ 31.570,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	REPOLLO	9,0	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 92.925,0	$ 92.925,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	TOMATE CHONTO	20,7	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 24.817,0	$ 24.817,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	ZANAHORIA	10,8	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 168.560,0	$ 168.560,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	SANDIA	42,1	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 231.560,0	$ 231.560,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PAPAYA	66,2	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 14.650,0	$ 14.650,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	NARANJA	2,9	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 366.000,0	$ 366.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	GUAYABA	91,5	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 181.450,0	$ 181.450,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	TOMATE DE ARBOL	36,3	Kg

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 101.650,0	$ 101.650,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	MARACUYA	20,3	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 40.800,0	$ 40.800,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CEBOLLA CABEZONA	10,2	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 38.000,0	$ 38.000,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CEBOLLA JUNCA	9,5	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 350,0	$ 350,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	CILANTRO	0,1	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 22.800,0	$ 22.800,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	LECHUGA	5,7	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 262.752,0	$ 262.752,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PAPA	114,2	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 72.520,0	$ 72.520,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PEPINO COHOMBRO	20,7	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 20.160,0	$ 20.160,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PIMENTON	3,4	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 24.885,0	$ 24.885,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PIÑA	5,5	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 164.080,0	$ 164.080,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PLATANO	46,9	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 48.475,0	$ 48.475,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	REPOLLO	13,9	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 148.815,0	$ 148.815,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	TOMATE CHONTO	33,1	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 28.244,0	$ 28.244,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	ZANAHORIA	12,3	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 294.550,0	$ 294.550,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	TOMATE DE ARBOL	58,9	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 434.970,0	$ 434.970,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	MANGO	96,7	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 120.700,0	$ 120.700,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	MARACUYA	24,1	Kg

TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 25.920,0	$ 25.920,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	SANDIA	6,5	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 10.360,0	$ 10.360,0	SONIA PAPAMIJA	SUCUMBIOS - NARIÑO	PAPAYA	3,0	Kg
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 1.434.800,0	$ 1.434.800,0	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	PASTO - NARIÑO	PAN TAJADO X 450 gr	422,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Preparada en sitio	$ 938.400,0	$ 938.400,0	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	PASTO - NARIÑO	PAN TAJADO X 450 gr	276,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 5.207.300,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE FRESA X 200 ml	6.020,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 5.207.300,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	AVENA X 200 ml	6.020,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 3.477.300,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE CHOCOLATE X 200 ml	4.020,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.735.190,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE VAINILLA X 200 ml	2.006,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 5.210.760,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE FRESA X 200 ml	6.024,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 8.684.600,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	AVENA X 200 ml	10.040,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.736.920,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE CHOCOLATE X 200 ml	2.008,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.736.920,0		QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS DE COLOMBIA) SAS	CALENDARIA-VALLE DEL CAUCA	LECHE ENTERA DE VAINILLA X 200 ml	2.008,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 850.500,0	$ 850.500,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	BOCADILLO X 15 gr	4.050,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 584.250,0	$ 584.250,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	COCADA X 15 gr	2.050,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.663.750,0	$ 1.663.750,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	PANELITA X 15 gr	6.050,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 850.500,0	$ 850.500,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	BOCADILLO X 15 gr	4.050,0	Unidad(des)

TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.663.750,0	$ 1.663.750,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	COCADA X 15 gr	6.050,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 2.133.250,0	$ 2.133.250,0	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ	PASTO - NARIÑO	PANELITA X 15 gr	8.050,0	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 702.100,0	$ 702.100,0	PANADERIA LAS LAJAS - DIEGO NARVAEZ	IPIALES - NARIÑO	CEREAL	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.303.900,0	$ 1.303.900,0	LACTEOS LA VICTORIA	PASTO - NARIÑO	YOGURTH	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.303.900,0	$ 1.303.900,0	LACTEOS LA VICTORIA	PASTO - NARIÑO	YOGURTH	2006,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.303.900,0	$ 1.303.900,0	LACTEOS LA VICTORIA	PASTO - NARIÑO	YOGURTH	2006,00	Unidad(des)

TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.406.300,0	$ 1.406.300,0	LACTEOS LA VICTORIA	PASTO - NARIÑO	KUMIS	2009,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.406.300,0	$ 1.406.300,0	LACTEOS LA VICTORIA	PASTO - NARIÑO	KUMIS	2009,00	Unidad(des)
TRIMESTRE I	Industrializada	$ 1.406.300,0	$ 1.406.300,0	LACTEOS LA VICTORIA	PASTO - NARIÑO	KUMIS	2009,00	Unidad(des)
		$ 419.055.015,6	$ 386.058.725,6					

LINA MARCELA MOYA

UT NUTRIPAE IPIALES

Comercializadora TRIDEMA

Resolución Factura electronica DIAN No18764089783508 de 03 mar. 2025 - Prefijo FE Numerada Desde 4263 al 5000

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES IMPUESTOS NACIONALES
NO SOMOS AUTORRETENEDORES
ACTIVIDAD ECONOMICO 4711
CODIGO ICA 201 3 * 1000

GORDILLO DOMINGUEZ MELBA ADRIANA
Responsable de IVA

Factura Electrónica de Venta
FE-4558

NIT: 30,743,288-1
Dirección. CALLE 18 No. 15 - 75 - Pasto,
Teléfono: 7213458 **Cel:** 3154788928
E-mail: productostridema@hotmail.com

FECHA: 2025-05-12
Vencimiento: 2025-05-12
Forma de Pago: Trasferencia Bancaria

Cliente: UT NUTRIPAE IPIALES 2025

NIT: 901,944,148 - 0
Sucursal:
Dirección. CL 19 15 416

Ciudad: Ipiales
Teléfono: 3102469406

ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	CANT.	% IVA	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL
1	7707175430405	ARROZ TRIDEMA POR 500G	5,198		1,800.00	9,356,400
2	7707175430177	ARVEJA TRIDEMA POR 500 G	328		1,900.00	623,200
3	7707175430412	AVENA EN HOJUELA TRIDEMA POR 500 G	132	5	2,200.00	290,400
4		FRIJOL LIMA POR 500 GRAMOS	569		4,200.00	2,389,800
5	7703051000144	HARINA DE MAIZ SUPER AREPA POR 500 G	672	5	1,900.00	1,276,800
6	7703051000113	HARINA DE TRIGO LA NEVADA POR 500 G	314	5	1,560.00	489,840
7	7707175430184	LENTEJA TRIDEMA POR 500 G	845		3,300.00	2,788,500
8		NUTRIPANELA POR 500 G.	220		2,800.00	616,000
9	7703051000182	PASTA ZONIA SPAGUETIS POR 250 G	4,451	5	1,125.00	5,007,375

TOTAL ITEMS 9

VEINTIDOS MILLONES DOSCIENTOS SETENTA Y CINCO MIL SETECIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS

TOTAL BRUTO	22,501,914
DESCUENTO	0
SUBTOTAL	22,501,914
+ I.V.A 19%	0
+ I.V.A 5%	336,401
- RETE FTE	562,548
- RETE ICA	0
NETO A PAGAR $	22,275,767

Páguese con cheque cruzado a favor de **GORDILLO DOMINGUEZ MELBA ADRIANA** y sello de primer beneficiario, o consignar en las cuentas de ahorro: No. **106170061217** del banco **DAVIVIENDA,** No.**88016034529** de **BANCOLOMBIA,** cuenta corriente No. **20206749-2** banco **AV-VILLAS.** El comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios arriba descritas; esta factura es un título valor, según artículo 772 del código de comercio, el no p ago oportuno genera intereses de mora a la tasa máxima permitida por la ley. **Nota:** aceptada la presente se autoriza para obtener y/o reportar a cualquier banco de datos, la información y referencias relativas a su comportamiento y crédito comercial, así como el manejo bancario y en general del cumplimiento de sus obligaciones pecuniarias.

REPRESENTACIÓN IMPRESA DE LA FACTURA ELECTRÓNICA

Firma Electrónica:
O9CeRdgaFJ4FG/XKtFdA2okAVh1hZ5T/vfyKii6vgWpHrhSSB63jx78JVL5dOzawqNBTE9QiPkG
yKZNnTu8w7UlPxdH0+IMEaqiIRjVd6+wtgth7BgXII4t/ECJ5BWEIRCkfu4qg9YySuT2L8
+/HXrL1hlSvQN1jYdvy1vddpCtLWMQ0tth1HkXdnnfKD5dKc3NxVIZmlKCJEAwMZmN93bexqSg1

FECHA Y HORA DE VALIDACIÓN DIAN: 2025-05-12 10:28:43

CUFE: 89dde2ef093ea687bdc074717d7cf255246b1224f8974015207537b0e36716e2c5d5d7ca9fe1a18fc4c6f2e1bb7ca7d

Elaborada por MaGister Software Ltda NIT 900284185-7

Consulte AQUI el estado de la factura DIAN

Recibi Conforme
Nombre
C.C.
Firma

OBSERVACIONES:

Comprobante de Transacción
Fecha: 09/05/2025 10:05:03

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 98.994.547,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 09/05/2025
Hora: 10:04:20

Número de documento: 65920736

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 380.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.496.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	87219651	DANIEL PABON	$ 338.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 424.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA CORRIENTE	**********0211	27227425	TERESA DE REVELO ROSERO	$ 41.134.987,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 1.362.214,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 5.094.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA	$ 1.950.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******2898	1087424551	VIVIANA SAAVEDRA	$ 685.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******9042	815004821	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y S	$ 15.236.413,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8050	30718432	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VA	$ 3.098.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	900603747	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 1.271.303,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4529	30743288	MELBA ADRIANA GORDILLO	$ 22.259.972,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	900570217	COMERCIALIZADORA W P	$ 1.274.130,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.990.028,00	Enviado a Otro Banco	

.ORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUI
NI 30718432
CR 24 A 3 Sur 39 BRR Mijitayo
Tel.736 7167 - 317 646 4465 PASTO - COLOMBIA

Factura electrónica de venta

No. FE6050

Res Dian 18764072693881 No. FE 3870 al FE 10000 11/12/2024

INFORMACION DEL CLIENTE	FECHA	TOTAL
UT NUTRIPAE IPIALES 2025	**10/05/2025**	**$ 3.098.500,00**
NI No. : 901944148-0	VENDEDOR	REF. FACTURACION ELECTRONICA
DIRECCION : CL 19 15 416	-	
TELEFONO :	FECHA VENCIMIENTO	DESPACHAR A:
CIUDAD : IPIALES **PAIS :** Colombia	09/06/2025	UT NUTRIPAE IPIALES 2025

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIT.	DCTO.	VALOR TOTAL
	Bocadillo 15 gr E.I.	4.050 Und	$ 210,00		$ 850.500,00
	Cocada 15 gr E.I.	2.050 Und	$ 285,00		$ 584.250,00
	Panelita 15 gr E.I	6.050 Und	$ 275,00		$ 1.663.750,00

FORMA DE PAGO	IDENTIFICACION	VALOR
CxC # 1	Vence: 09/06/2025	$ 3.098.500,00

VALOR (en letras) : TRES MILLONES NOVENTA Y OCHO MIL QUINIENTOS PESOS

OBSERVACIONES

Persona natural y asimiladas, Régimen simple de tributación (O-47) y No responsable impuesto a las ventas
Resolución DIAN: 18764085246851. Prefijo: FE. Rango: 5057 al 10000. Vigencia: 12/12/2024 hasta 12/06/2025.
TOTAL ÍTEMS FACTURADOS: 3
Factura a crédito, plazo hasta 09/06/2025.
La presente factura de venta se asimila a sus efectos a una letra de cambio, Art. 774 numeral 6o. del código de comercio. En caso de mora se causaran intereses a la tasa máxima legal estipulada por la ley, o en el respectivo contrato (conforme al Art. 884 del código de comercio).
REGIMEN SIMPLE DE TRIBUTACION. No efectuar retenciones (renta , ICA e IVA)
No somos Grandes Contribuyentes. No somos Auto retenedores. Recibo de GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ real y materialmente a satisfacción la mercancía aquí relacionada en original y anexos de la presente factura para su examen de pago y para constancia firmo. No somos responsables de IVA. Somos fabricantes de productos excluidos, fabricamos unicamente productos alimenticios elaborados artesanalmente a base de leche y guayaba registrados en las partidas arancelarias No. 19.01.90.20.00 y 20.07; los cuales se encuentran excluidos de IVA segun el art. 424 del E.T.
Favor girar cheque a nombre de GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ
Consignar en cuenta ahorros Bancolombia No. 88376188050

TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES: Autorizo en los términos de la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013, de manera libre, previa y voluntaria a GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ, para el tratamiento de mis datos personales suministrados a través de esta factura, como la recolección, almacenamiento, uso, circulación o supresión, para las finalidades mencionadas en las "POLITICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN MANJAR BLANCO EL MANA.

Preparado	Aprobado	Contabilizado	Revisado

FIRMA Y SELLO

C.C. O NIT.

Representación gráfica de la factura de venta electrónica

Sello de firma:

ZJNJXjuHYocKC7z5MY8pavdowJkm8X3Ep4lgaplb3e1Ks27zpc/gTertf6nbtkHU7dmSD0qpugJecXRpMpK5rkh2hnlyzl9ZyuldDl3NZyp2R1NmEflmP+yLWtp7N
EAOAZeENj+U86cizhGbkScsRnXEK+G9gylsb7r14hYmfOlfDyGPGL4cwQa+bo5JE3rwNwdlS17fM+6QhDLOxLJT/AZPi00v9Hu43aknODp1B8q6VEs6tpykPRP
cGfAupVFZEKDhON2OMpcWonwNEk4dwNYsqLNM0lprCiEnMuAtJqzMNvBUASA2FGfGRVORmkjQ1He6Qi4VXzxZhOWds43LGg==

CUFE: 645eca3e25ce3dbfca17efd4675120ded5984fbaf842872e4e8718d2f3d1e8e88d0e72e74ab69a93e6a84bedea4ae57d

Original

FRM-551V1
Impreso con ContaPyme V. 4 - InSoft SAS. Nit 810.000.630-9 www.contapyme.com

Comprobante de Transacción
Fecha: 09/05/2025 10:05:03

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 98.994.547,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 09/05/2025
Hora: 10:04:20

Número de documento: 65920736

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 380.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.496.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	87219651	DANIEL PABON	$ 338.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 424.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA CORRIENTE	**********0211	27227425	TERESA DE REVELO ROSERO	$ 41.134.987,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 1.362.214,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 5.094.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA	$ 1.950.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******2898	1087424551	VIVIANA SAAVEDRA	$ 685.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******9042	815004821	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y S	$ 15.236.413,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8050	30718432	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VA	$ 3.098.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	900603747	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 1.271.303,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4529	30743288	MELBA ADRIANA GORDILLO	$ 22.259.972,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	900570217	COMERCIALIZADORA W P	$ 1.274.130,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.990.028,00	Enviado a Otro Banco	

COMERCIALIZADORA
InsumoS & Alimentos

INSUMOS Y ALIMENTOS SAS

NIT : 901,801,881 - 8
CALLE 16 N 10-50 FATIMA
PASTO- NARIÑO - COLOMBIA
7212121 3147788749
insualimpasto@hotmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 4.9 x 1.000

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0 /Id. Extranjero :	**Teléfono**	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	**Vendedor**	VENTAS DE CONTADO
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	**Centro Costo**	2
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		
Order Reference Prefijo		**Numero**	

FACTURA ELECTRÓNICA

IPIE 1891

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-05-12	10:34:37
Expedición	2025-05-12	10:31:28
Vencimiento	2025-05-12	

Referencia	Descripcion	Bod	Marca	Cant	Unidad	Iva%	Vr. Unit Sin Iva	Vr Unt. Con Descto.	Vr.Unit Con Iva	Valor Total
4639	PECHUGA DE POLLO KL CLARIPACK BCNRO	3	BUCANERO	1,610		0	15,300	15,300	15,300	24,627,798
6458	PIERNA CERDO SN/PIEL SN/HUESO VACIO X KL	3	LOS MONOS	427	UN	0	19,200	19,200	19,200	8,204,544
07170	LOMO DE CERDO X 1 KILO SIN CORDON	3	LOS MONOS	70	UN	0	20,000	19,200	20,000	1,403,200

Tot.Cant	2107.14	**Total Bruto**	34,235,542.00
		DTO	56,128.00
		Total a Pagar	**$ 34,179,414.00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Ipiales Efectivo 34,179,414.00

VALOR EN LETRAS

Treinta Y Cuatro Millones Ciento Setenta Y Nueve Mil Cuatrocientos Catorce Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit:

Firma Elaborado por : MARIA BERTI

Firma Recibido

GRACIAS POR SU COMPRA

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No.** 18764090300436 **aprobado en** 2025-03-11 **vigente** 12 Meses, **prefijo** IPIE **desde el número** 1649 **al** 1500000

CUFE:c7c5d125037dc1a8b8d54814809d5ec3e85e634783087354b76bcc5a142bdf594db8b8633437026fee1e733194765fe7

ORIGINAL

Comprobante de Transacción
Fecha: 13/05/2025 17:32:39

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 41.966.948,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 13/05/2025
Hora: 17:32:24

Número de documento: 65997022

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.140.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	9018018818	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 33.499.244,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	9006037476	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 100.035,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	41109076	SONIA PAPAMIA	$ 7.227.669,00	Enviado a Otro Banco	

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
174fd572b26d7c82d4ededa5b0eb72a5aee86eaab5b7c818c971ed7fb05b32d0bc89a57b40f73c37fcdbd3e98fbc9550

Número de Factura: FVT-67
Fecha de Emisión: 14/05/2025
Fecha de Vencimiento: 14/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	111112112	BULTO DE NARANJA	NIU	10,00	$ 38.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 380.000,00
2	014	CAJA DE MANGO	NIU	20,00	$ 38.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 760.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
14/05/2025 16:00:15
Documento validado por la DIAN:
14/05/2025 16:00:16
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	1140000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	1140000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	1140000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 1140000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	1.140.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	1.140.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	1.140.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 1.140.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

CW - 559

Fecha Emisión: 2025-05-09

Fecha Validación DIAN: 2025-05-09
Hora Validación DIAN: 09:50:51

COMERCIALIZADORA W PORTILLA S.A.S.

Comercializadora W Portilla S.A.S.

NIT: 900570217-0 - Responsable de IVA - Obligación: No responsable
Resolución de Facturación Electrónica No. 18764084309608
de 2024-11-28, Prefijo: CW, Rango 516 Al 1000 - Vigencia Desde: 2024-11-28 Hasta: 2026-05-28
REPRESENTACION GRAFICA DE FACTURA ELECTRONICA
Carrera 1ª No. 12 - 56 Av. Panamericana Norte Ed. Los Rosales - Ipiales - Nariño - Colombia Teléfono - 3183381509
E-mail: comercializadorawportillasas@gmail.com

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA Nro: CW - 559

CC o NIT:	901944148-0	Forma de Pago:	Crédito
Cliente:	UT NUTRIPAE IPIALES 2025	Medios de Pago:	Instrumento no definido
Régimen:	No Responsable de IVA	Plazo Para Pagar:	1 Dias
Obligación:	No aplica - Otros	Fecha Vencimiento:	2025-05-10
Dirección:	CL 19 15 416		
Ciudad:	Ipiales - Colombia		
Teléfono:	3142031536		
Email:	facturacioncompras22@gmail.com		

#	Código	Descripción	Cantidad	UM	Val. Unit	IVA/IC	Dcto	%	Val. Item
1	PC	Papa Capiro	25.00	Unidad	52,000.00	E	0.00	0.00	1,300,000.00

Impuestos				Retenciones				Totales	
Tipo	Base	Porcentaje	Valor	Tipo	Base	Porcentaje	Valor	Concepto	Valor
								Nro Lineas:	1
								Base:	1,300,000.00
								Impuestos:	0.00
								Retenciones:	0.00
								Descuentos En Lineas:	0.00
								Descuentos Globales:	0.00
								Total Factura - Descuentos:	1,300,000.00
								Total a Pagar	1,300,000.00

SON: UN MILLóN TRESCIENTOS MIL PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE*********.

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
6453a31a3900d7829cbff2ee972de00f9d95334df4054eeeb11b1abc68ad4baa5425557915a4dbf08c944d748d3e08cd

Número de Factura: FVT-66
Fecha de Emisión: 12/05/2025
Fecha de Vencimiento: 12/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	015	BULTO TOMATE	NIU	26,00	$ 45.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.170.000,00
2	00139905	TOMATE ARBOL X KG	NIU	15,00	$ 1.700,00	$ 0,00	$ 3.501,15					$ 29.001,15
3	111112112	BULTO DE NARANJA	NIU	10,00	$ 35.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 350.000,00
4	014	CAJA DE MANGO	NIU	7,00	$ 63.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 441.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
12/05/2025 09:19:49
Documento validado por la DIAN:
12/05/2025 09:19:50
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	1986500
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	3501.15
Total Bruto Factura	1990001.15
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	1990001.15
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 1990001.15

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	1.986.500,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	3.501,15
Total Bruto Factura	1.990.001,15
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	1.990.001,15
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 1.990.001,15

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
ed513542d8a623bb096fd3653b92cb27d03a4b0e0b922baeffe1d88853b2309d0bea713ef624d6b7543e4b6b6fcb4375

Número de Factura: JFFE-113
Fecha de Emisión: 09/05/2025
Fecha de Vencimiento: 08/06/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nombre Comercial: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nit del Emisor: 901811591
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 44 BRR LA PRADERA
Teléfono / Móvil: 3165666018
Correo: yayis256@hotmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Pasto
Dirección: cl 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	340,00	$ 15.000,00	$ 6.000,00	$ 0,00					$ 5.094.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
09/05/2025 15:30:35
Documento validado por la DIAN:
09/05/2025 15:30:35
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal		5100000
Descuento detalle		6000
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		5094000
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0
Total impuesto (=)		0
Total neto factura (=)		5094000
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 5094000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal		5.100.000,00
Descuento detalle		6.000,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		5.094.000,00
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0,00
Total impuesto (=)		0,00
Total neto factura (=)		5.094.000,00
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 5.094.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764069158748 Rango desde: 1 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2026-04-17

Comprobante de Transacción
Fecha: 09/05/2025 10:05:03

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 98.994.547,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 09/05/2025
Hora: 10:04:20

Número de documento: 65920736

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 380.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.496.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	87219651	DANIEL PABON	$ 338.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 424.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA CORRIENTE	**********0211	27227425	TERESA DE REVELO ROSERO	$ 41.134.987,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 1.362.214,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 5.094.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA	$ 1.950.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******2898	1087424551	VIVIANA SAAVEDRA	$ 685.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******9042	815004821	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y S	$ 15.236.413,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8050	30718432	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VA	$ 3.098.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	900603747	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 1.271.303,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4529	30743288	MELBA ADRIANA GORDILLO	$ 22.259.972,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	900570217	COMERCIALIZADORA W P	$ 1.274.130,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.990.028,00	Enviado a Otro Banco	

Comprobante de Transacción
Fecha: 13/05/2025 17:32:39

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 41.966.948,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 13/05/2025
Hora: 17:32:24

Número de documento: 65997022

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.140.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********6219	9018018818	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 33.499.244,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********3552	9006037476	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 100.035,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	41109076	SONIA PAPAMIJA	$ 7.227.669,00	Enviado a Otro Banco	



FACTURA

15

Fecha: May 15, 2025

Saldo Adeudado: COP 1,446,186.00

PANADERÍA AVENIDA LAS LAJAS.

Cobrar a:
DSC INTERNACIONAL SAS.

Artículo	Cantidad	Tasa	Cantidad
13/05/2025 PAN MANTEQUILLA	2006	COP 350.00	COP 702,100.00
14/05/2025 PAN PALANQUETA	2006	COP 350.00	COP 702,100.00
15/05/2025 PAN COCO	2006	COP 350.00	COP 702,100.00
16/05/2025 PAN UVA	2006	COP 350.00	COP 702,100.00

Total: COP 2,808,400.00

Cantidad Pagada: COP 1,362,214.00

Notas:

Dirección: Kr 6 No 3-95
Calle: Avenida Las Lajas
Ipiales, Nariño, Colombia
E-mail: larroka9999@gmail.com

Términos:

Cuenta de cobro PAE.

Comprobante de Transacción
Fecha: 14/05/2025 15:12:40

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 44.035.335,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 14/05/2025
Hora: 15:12:09

Número de documento: 66013444

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	MONICA CUESQUE	$ 427.500,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0108	LUIS MORENO	$ 3.006.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.880.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	DANIEL PABON	$ 300.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	NIDIA VIVIANA CERON	$ 950.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 2.724.428,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********9425	QUALITY GROUP CO	$ 8.286.799,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 2.223.340,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	YENNY HENRIQUEZ	$ 960.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 2.642.445,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3487	GRANJA DE PRODUCCION VITEGG SA	$ 5.662.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6641	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	$ 1.434.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	COMERCIALIZADORA W PORTILLA	$ 2.089.573,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	JOTAGREEN FRUVER	$ 5.793.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8733	JENNY LORENA RAMIREZ	$ 4.654.650,00	Enviado a Otro Banco	

Comprobante de Transacción
Fecha: 09/05/2025 10:05:03

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 98.994.547,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 09/05/2025
Hora: 10:04:20

Número de documento: 65920736

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 380.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.496.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	87219651	DANIEL PABON	$ 338.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 424.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA CORRIENTE	**********0211	27227425	TERESA DE REVELO ROSERO	$ 41.134.987,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 1.362.214,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 5.094.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA	$ 1.950.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******2898	1087424551	VIVIANA SAAVEDRA	$ 685.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******9042	815004821	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y S	$ 15.236.413,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8050	30718432	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VA	$ 3.098.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	900603747	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 1.271.303,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4529	30743288	MELBA ADRIANA GORDILLO	$ 22.259.972,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	900570217	COMERCIALIZADORA W P	$ 1.274.130,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.990.028,00	Enviado a Otro Banco	

PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS

NIT : 900,603,747 - 6
KM 15 SALIDA AL SUR SECTOR COBA NEGRA
TANGUA - COLOMBIA
7226644 3154925945
facturaselectronicasvicky@gmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 0,00

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0	**Teléfono**	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	**Vendedor**	DISTRIBUIDOR
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	**Centro Costo**	10
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
FE 17799

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-05-09	11:48:51
Expedición	2025-05-09	11:48:21
Vencimiento	2025-05-09	

Item	Descripción	Unid	Cant	%IVA	V. Unit	Valor Total
1	PAK ECONOMICO YOGUR X 14 X 150 GR	PAQ	1.00	0,00	9,100.00	9,100.00
2	YOGUR BOLSA PAQUETE X 24 150 GR	PAQ	83.00	0,00	15,600.00	1,294,800.00

Total Items 2

Total Bruto	1,303,900.00
Total a Pagar	**$ 1.303.900,00**

CONDICION DE PAGO

Credito	Credito Clientes	Efectivo	Cuota 1 F - 003- 17799 Vence el 2025-05-09	1.303.900,00

VALOR EN LETRAS

Un Millon Trescientos Tres Mil Novecientos Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Factura dirigida al programa de alimentación escolar suscrito entre UT NUTRIPAE IPIALES 2025 y el municipio de Ipiales bajo contrato No. 439 de 2025

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764073515562 aprobado en 2024-06-22 hasta el 2026-06-21, vigencia 24 Meses, prefijo FE desde el número 12281 al 20000**

CUFE :93cd415ae18e2a28329ee0e5a4653b7136fb68c7f01861190808c660ec7e0bbfdb802b4fddc73a5e132fa5e37d3bec45

ORIGINAL

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

Comprobante de Transacción
Fecha: 09/05/2025 10:05:03

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 98.994.547,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 09/05/2025
Hora: 10:04:20

Número de documento: 65920736

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 380.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.496.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	87219651	DANIEL PABON	$ 338.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 424.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA CORRIENTE	**********0211	27227425	TERESA DE REVELO ROSERO	$ 41.134.987,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 1.362.214,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 5.094.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA	$ 1.950.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******2898	1087424551	VIVIANA SAAVEDRA	$ 685.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******9042	815004821	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y S	$ 15.236.413,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8050	30718432	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VA	$ 3.098.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	900603747	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 1.271.303,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4529	30743288	MELBA ADRIANA GORDILLO	$ 22.259.972,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	900570217	COMERCIALIZADORA W P	$ 1.274.130,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.990.028,00	Enviado a Otro Banco	

Comprobante de Transacción
Fecha: 13/05/2025 17:32:39

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 41.966.948,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 13/05/2025
Hora: 17:32:24

Número de documento: 65997022

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.140.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	9018018818	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 33.499.244,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	9006037476	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 100.035,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	41109076	SONIA PAPAMIJA	$ 7.227.669,00	Enviado a Otro Banco	

QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)DE COLOMBIA SA
NIT.: 815004821-5
KM 12 VIA CALI CANDELARIA CAVASA BG 5
CANDELARIA
Tel: 6410908-4484480
CIIU: 1040

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Numero: QR83393
Fecha : 2025-MAY-15 08:27 AM
Pagina: 01 de 01

Cliente : UT NUTRIPAE IPIALES 2025	Forma de Pago: CREDITO CONTRA ENTREGA			Fecha de Vencimiento	
Sucursal : UT NUTRIPAE IPIALES 2025				2025-MAY-18	
Contacto :					
Nit o C.C.: 901944148-0 Codigo: 901944148	Vendedor: 815004821 QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SABROSOS DE CO				
Direccion : CL 19 15 416					
Ciudad : IPIALES	OC.Nro	OV.Nro	Dcto.Alt	Remisiones	Moneda
Telefono : 3142031536 Fax:	001-A	093036		763410	PESOS
Email : facturacioncompras22@gmail.com					

Item	Descripcion	Mo	Cantidad	U.M	Precio_Unit.	Descuento		Valor_Total	Impto
023389	BEBIDA LAC AVENA NAT. 200 ML	30	6,020	UND	950.00	8.95%	0.00%	5,719,000.00	0.00
023648	LECHE SABOR FRESA X 200 ML	30	3,081	UND	1,100.00	21.36%	0.00%	3,389,100.00	0.00
023648	LECHE SABOR FRESA X 200 ML	30	2,939	UND	1,100.00	21.36%	0.00%	3,232,900.00	0.00
018025	LECHE SABOR VAINILLA X 200 ML	30	2,006	UND	1,100.00	21.36%	0.00%	2,206,600.00	0.00
018028	LECHE SABOR CHOCOLATE X 200 ML	30	4,020	UND	1,150.00	24.78%	0.00%	4,623,000.00	0.00

TOTAL_BRUTO	DSCTO x LINEA	DSCTO_GLOBAL 0.00%	SUB-TOTAL	IMPUESTOS	TOTAL RETENCIONES	T O T A L
19,170,600.00	3,543,218.86	0.00	15,627,381.14	0.00	390,684.53	15,236,696.61

Valor Letras : QUINCE MILLONES DOSCIENTOS TREINTA Y SEIS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y SEIS PESOS CON SESENTA Y UN CTVOS. MCTE.

[D E T A L L E D E V A L O R E S]

% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO
RTE FUENTE :	390,684.53	RTE IVA:	0.00	RTE ICA:	0.00	RTE CREE:	0.00
						ICUI:	0.00
						IBUA	0.00

Observacion: REEMPLAZA FE-082762

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES RESPONSABLES DE IVA, Autorizo a Quick And Tasty de Colombia S.A. par
a que consulte y reporte en cualquier tiempo, mi informacion comercial en Centrales de Riesgo.

Despues de vencida esta Factura cobraremos Interes de Mora a la maxima tasa legal permitida
Autorizacion Numeracion De Facturacion 18764061213541 vigente de DIC-04-2023
hasta DIC-04-2025 Numeracion Habilitada QR22440 al QR500000 Vigencia: 24 MESES
Factura Generada por Software de Sistemas de Informacion Empresarial S.A. NIT. 890.319.193-3 (Firma y Sello)

Fecha de certificacion: 2025-05-15T08:25:30.

Cufe:0926a05fcee6a6736f288a9bef202e1201f311108c93e305264938f02c3814969f9b2e0043ac03a8baa66e07f363f94f
Firma digital: AsoTtNRD/XoB/uaIhtzbq8QYdHlLPM+QSPuaPn0Wwh6QvpH7A0BMnETfUoHOoQnE7MYaIAb4lamrkztV6pNqF58uCt6hqe+8GYq2FKVrmCPkGZndnNlzjGQkVYnZpCv/IDu+XEDFKvV9QyvlsOrCvHEOdLXJ
bvBK9w4blswcONrFVPFDgKqcxIimM7+Jp8kYu/5SQAZ5KCcxLjqVGB4at59kFRisa3PlJIUhUP64u03xn04snV1ZJQgneRCe+GZjbGBOnI6qWlFvfiD5hfKcSLPRQ0ILNuZxqgjkO/bUqNkDbAZozHWdvg7GY214lbdvzbVQPV
X535rRkuxxrvcjj3Q==

Comprobante de Transacción
Fecha: 09/05/2025 10:05:03

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 98.994.547,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 09/05/2025
Hora: 10:04:20

Número de documento: 65920736

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 380.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.496.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	87219651	DANIEL PABON	$ 338.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 424.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA CORRIENTE	**********0211	27227425	TERESA DE REVELO ROSERO	$ 41.134.987,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 1.362.214,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 5.094.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA	$ 1.950.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******2898	1087424551	VIVIANA SAAVEDRA	$ 685.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******9042	815004821	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y S	$ 15.236.413,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8050	30718432	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VA	$ 3.098.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	900603747	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 1.271.303,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4529	30743288	MELBA ADRIANA GORDILLO	$ 22.259.972,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	900570217	COMERCIALIZADORA W P	$ 1.274.130,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.990.028,00	Enviado a Otro Banco	

COTIZACION ☐

REMISION ☐

CLIENTE: DSC.	DIA 11	MES 05	AÑO 2025
DIRECCION	Telefono		
Ciudad / Forma de Pago	Vendedor		

Cantidad	DESCRIPCIÓN ARTICULO	Vr. UNIT.	Vr. TOTAL
9.06	Cebolla cabezona	4000	36 240
7.11	Cebolla junca	4000	28.440
5.70	Lechuga	4000	22.800
10.37	Mango	4500	46 665
57.34	Papa	2300	131 882
43.78	pepino chonbro	3500	153 230
92.59	platano	3500	324 065
15.49	tomate chonto	4.500	69.390
24.09	Zanahoria	2300	55 407
93	pollo	16000	1488 000
31	cerdo	27000	837 000
3.70	papaya	3500	12950
5.18	Sandia	4000	20720
57.59	guayaba	4.000	230.080
59.51	tomate arbol	5000	262.550
20.33	Maracuya	5000	101 650
		Sub-Total	
		TOTAL	3891 069

FIRMA Y SELLO

Esta factura se asimila una letra de Cambio para todos los efectos legales, Articulo No. 774 del Código de Comercio

CUENTA DE COBRO ☐

PEDIDO ☐

COTIZACIÓN ☐

REMISIÓN ☐

No.

CLIENTE DSC		DIA 11	MES 05	AÑO 2025
DIRECCIÓN		Teléfono:		
Ciudad	Forma de pago:	Vendedor:		

Cantidad	DESCRIPCIÓN ARTICULO	VR. UNIT.	VR. TOTAL
139	Aceite de Soya	4500	625.500
436	Arroz blanco	2350	1024600
35	Arveja seca	3000	105.000
3	Avena en hojuelas	4500	13.500
123	Azucar blanco	2350	289.000
3	chocolate	17.000	51.000
44	Frijol Rojo	4500	198000
4	Harina de trigo	2200	8800
7	Harina de maiz blanco	2300	16.100
48	lenteja común	4250	204.000
5	pan tajado	8000	40.000
4	panela	2375	9.500
213	pasta alimenticia	2800	596.400
48	Sal	1400	67.200
2	gas	79.000	158.000

FIRMA Y SELLO

Sub - Total	
TOTAL	3406.600

Este documento se asimila a una Letra de Cambio para todo los efectos legales. Articulo Nº 774 del Código de Comercio

Comprobante de Transacción
Fecha: 13/05/2025 17:32:39

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 41.966.948,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 13/05/2025
Hora: 17:32:24

Número de documento: 65997022

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.140.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	9018018818	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 33.499.244,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	9006037476	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 100.035,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	41109076	SONIA PAPAMIJA	$ 7.227.669,00	Enviado a Otro Banco	

TERESA DE JESUS REVELO ROSERO

NIT 27227425-0

teresarevelo04@gmail.com

Calle 24 c ca 1 brr manzano, Ipiales, Nariño, Colombia

+57 3159289019

Responsable de IVA

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
No. FE37

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Nit	901944148
Dirección	Cl 19 15 416, Ipiales, Nariño, Colombia
Telefono	+57 3142031536
Correo	facturacioncompras2025@gmail.com

Fecha de expedición

2025-05-12

Fecha de vencimiento

2025-05-12

No	ID	Ítem	Unidad	Precio	Cantidad	% retención	% descuento	IVA	Total
1	75	ACEITE DE SOYA X 500 cc	unidad	$4,033.38	2886	2.50%	0.00%	$2,211,664.03	$13,852,001.02
2	22	AZUCAR	libra	$2,286.00	2289	2.50%	0.00%	$261,632.70	$5,494,286.70
3	21	CHOCOLATE	libra	$7,143.00	127	2.50%	0.00%	$45,358.05	$952,519.05
4	A1	LECHE DE VACA ENTERA X 380 Gr	unidad	$7,900.00	2697	0.00%	0.00%	$0.00	$21,306,300.00
5	6	SAL	libra	$1,200.00	600	0.00%	0.00%	0	$720,000.00

Total items : 5

ReteIVA

$0.00

ReteICA

$195,051.61

Subtotal	$39,806,451.99
Descuento detalle (-)	$0.00
Descuentos globales (-)	$0.00
Subtotal base gravable	$39,806,451.99
INC (+)	$0.00
IVA (+)	$2,518,654.78
Retención en la Fuente (-)	$444,503.80
Total	$42,325,106.77

Valor operación : cuarenta y dos millones trescientos veinticinco mil ciento seis con setenta y siete centavos COP

Moneda	COP
Fecha y hora de generación	2025-05-12T08:46:50-05:00
Fecha y hora de expedición	2025-05-12T08:46:40.412709-05:00
Tipo de factura	Factura de venta nacional
Tipo de pago	Contado
Método de pago	Acuerdo mutuo
Tipo de operación	Estándar

CUFE b7105922307ec6884f36e36520f4fa75b11509c11d30af876e70cf801a7d1d8c66b73b3723b5d422927f12ecc58879cb

Firma digital:

TzZyfQjnqsQeVO3Xvfwb4+jvRfod9vLG48Hv31H1xY0+ED2ncapMWHtPU+0Cgv5
/O/f5yM40VruRoK2+f6bVJW0QLPD/XE66kjPME50OHhH8+pabZ8dHYmhZQ5KtcOv
RW6VBXS0MQdRn35tG9cmHeNbjYgrBQoibIRSvv3eiKcGujrVbjTmihxjcEYG2+na
etU5LK7O5T6CyM0mhODitgsALw+zATyclbMnTEyaHasheb9pwrwcvj/IGf+Tdm79
UqbAVUdS0Vf86THWgVREMHSuESoVlos+6nG6w1NU+NX/V205U+tAElAhu7Ly4q7H
5DLRD4wroi2gDMQ8Yn74gg==

Comentarios

Términos y condiciones

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Proveedor tecnológico: Cadena S.A. - NIT 890930534. Software: Finppi - NIT 901441896.

Autorización de numeración de facturación N°18764089125858 de 2025-02-19 Modalidad Factura Electrónica Desde N°FE1 hasta FE1000 con vigencia hasta 2027-02-19

Comprobante de Transacción
Fecha: 09/05/2025 10:05:03

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 98.994.547,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 09/05/2025
Hora: 10:04:20

Número de documento: 65920736

Banco	Tipo Destino	Número Destino	ID Destinatario	Nombre Destinatario	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	1085910150	MONICA CUESQUE	$ 380.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	1126454226	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.496.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	87219651	DANIEL PABON	$ 338.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******6699	37121907	YENNY HENRIQUEZ	$ 424.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA CORRIENTE	**********0211	27227425	TERESA DE REVELO ROSERO	$ 41.134.987,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	87714620	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 1.362.214,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	901811591	JOTAGREEN FRUVER SAS	$ 5.094.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******6036	1085910534	LUIS ALFREDO CORDOBA	$ 1.950.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******2898	1087424551	VIVIANA SAAVEDRA	$ 685.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******9042	815004821	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y S	$ 15.236.413,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8050	30718432	GLORIA ALICIA SANTANDER DE VA	$ 3.098.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	900603747	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 1.271.303,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4529	30743288	MELBA ADRIANA GORDILLO	$ 22.259.972,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	900570217	COMERCIALIZADORA W P	$ 1.274.130,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******4950	37001279	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 1.990.028,00	Enviado a Otro Banco	

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
63c941caf59db31ba08b86c7731d6bb78f8cf0e856a30b5b3cd03bcbc6468e22ba43013a8d9dd2ba5a95cf401865d33a

Número de Factura: FE-65
Fecha de Emisión: 15/05/2025
Fecha de Vencimiento: 15/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Crédito ACH
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE VITEGG SAS
Nombre Comercial: GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE VITEGG SAS
Nit del Emisor: 901701426
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 0145

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Imués
Dirección: C DE PILCUAN
Teléfono / Móvil: 3166665946
Correo: viteggsasfacturacion@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	24121508	Huevo tipo A x 30	NIU	429,00	$ 13.200,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 5.662.800,00

Notas Finales

Abstenerse de practicar retención en la fuente, teniendo en cuenta el decreto 1555 de 2017, art. 1.2.4.10- Nos encontramos registrados en bolsa de pr oductos agropecuarios.
Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
15/05/2025 07:43:45
Documento validado por la DIAN:
15/05/2025 07:43:45
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal		5662800
Descuento detalle		0,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		5662800
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0
Total impuesto (=)		0
Total neto factura (=)		5662800
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 5662800

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal		5.662.800,00
Descuento detalle		0,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		5.662.800,00
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0,00
Total impuesto (=)		0,00
Total neto factura (=)		5.662.800,00
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 5.662.800,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077279632 Rango desde: 37 Rango hasta: 200 Vigencia: 2025-08-15

Comprobante de Transacción
Fecha: 14/05/2025 15:12:40

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 44.035.335,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 14/05/2025
Hora: 15:12:09

Número de documento: 66013444

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	MONICA CUESQUE	$ 427.500,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0108	LUIS MORENO	$ 3.006.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.880.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	DANIEL PABON	$ 300.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	NIDIA VIVIANA CERON	$ 950.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 2.724.428,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********9425	QUALITY GROUP CO	$ 8.286.799,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 2.223.340,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	YENNY HENRIQUEZ	$ 960.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 2.642.445,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3487	GRANJA DE PRODUCCION VITEGG SA	$ 5.662.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6641	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	$ 1.434.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	COMERCIALIZADORA W PORTILLA	$ 2.089.573,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	JOTAGREEN FRUVER	$ 5.793.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8733	JENNY LORENA RAMIREZ	$ 4.654.650,00	Enviado a Otro Banco	

Panificadora La Doce

+573166506790

Bill #AC-124 14 May 2025 09:06

Customer: UT NUTRIPAL IPIALES 2025

Rate	Qty	Amount
Pan Tajado 430 Gramos		
3400.00	422	1434800.00

Total Amount **$1,434,800.00**

Amount Received 1,434,800.00

Total Items: 1

Payment Details :

Cash $1,434,800.00

Gracias

Powered by Zobaze :)

Comprobante de Transacción
Fecha: 14/05/2025 15:12:40

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 44.035.335,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 14/05/2025
Hora: 15:12:09

Número de documento: 66013444

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	MONICA CUESQUE	$ 427.500,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0108	LUIS MORENO	$ 3.006.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.880.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	DANIEL PABON	$ 300.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	NIDIA VIVIANA CERON	$ 950.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 2.724.428,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********9425	QUALITY GROUP CO	$ 8.286.799,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 2.223.340,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	YENNY HENRIQUEZ	$ 960.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 2.642.445,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3487	GRANJA DE PRODUCCION VITEGG SA	$ 5.662.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6641	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	$ 1.434.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	COMERCIALIZADORA W PORTILLA	$ 2.089.573,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	JOTAGREEN FRUVER	$ 5.793.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8733	JENNY LORENA RAMIREZ	$ 4.654.650,00	Enviado a Otro Banco	

COMERCIALIZADORA
Insumos & Alimentos

INSUMOS Y ALIMENTOS SAS

NIT : 901,801,881 - 8
CALLE 16 N 10-50 FATIMA
PASTO- NARIÑO - COLOMBIA
7212121 3147788749
insualimpasto@hotmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 4.9 x 1.000

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0 /Id. Extranjero :	**Teléfono**	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	**Vendedor**	VENTAS DE CONTADO
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	**Centro Costo**	2
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		
Order Reference Prefijo		**Numero**	

FACTURA ELECTRÓNICA

IPIE 1921

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-05-19	15:08:47
Expedición	2025-05-19	15:05:50
Vencimiento	2025-05-19	

Referencia	Descripcion	Boc	Marca	Cant	Unid	Iva%	Vr. Unit Sin Iva	Vr Unt. Con Descto.	Vr.Unit Con Iva	Valor Total
2407170	LOMO DE CERDO X 1 KILO SIN CORDON	3	LOS MONOS	507	UN	0	20,000	19,200	20,000	10,139,200
6458	PIERNA CERDO SN/PIEL SN/HUESO VACIO X KL	3	LOS MONOS	23	UN	0	19,200	19,200	19,200	445,056
4639	PECHUGA DE POLLO KL CLARIPACK BCNRO	3	BUCANERO	1,606		0	15,300	15,300	15,300	24,564,150

Tot.Cant	2135.64	**Total Bruto**	35,148,406.00
		DTO	405,568.00
		Total a Pagar	**$ 34,742,838.00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Ipiales Efectivo 34,742,838.00

VALOR EN LETRAS

Treinta Y Cuatro Millones Setecientos Cuarenta Y Dos Mil Ochocientos Treinta Y Ocho Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit:

Firma Elaborado por : MARIA BERTI

Firma Recibido

GRACIAS POR SU COMPRA

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No.** 18764090300436 **aprobado en** 2025-03-11 **vigente** 12 Meses, **prefijo** IPIE **desde el número** 1649 **al** 1500000

CUFE:68465fb8f63ff67524c17ed77ac0bee20b0867468e32c27512c8a7b7e2ef5bf0f4b6e3c47debb40950f72ab46e7e7e19

ORIGINAL

Comprobante de Transacción
Fecha: 20/05/2025 10:58:48

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: DSC INTERNATIONAL SAS
Usuario: **DAIRO EMILIO SANDOVAL**
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3158

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 109.008.147,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 20/05/2025
Hora: 10:58:33

Número de documento: 66138073

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
POPULAR	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8152	ALIMENTOS EDIL SAS	$ 315.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******8117	BERTHA QUINTERO	$ 3.516.450,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GU	$ 450.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 2.710.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********7491	PAULA JIMENEZ	$ 4.852.164,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3630	LUZ YENNY CELY ARIZA	$ 957.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********4297	METYS SAS	$ 8.144.473,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********6160	MERKA UNION HERNANDO ROJAS PA	$ 3.900,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********1629	JOSE FERMIN BARBOSA	$ 1.953.748,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********0596	CULTIBAN CM SAS	$ 17.891.461,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********9174	YENIFER ANDREA REYES VARGAS	$ 13.106.784,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8069	FERNANDO RINCON	$ 17.194.012,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********6219	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 34.051.456,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	SONIA PAPAMIJA	$ 3.860.999,00	Enviado a Otro Banco	

APROENVASES

JENNY LORENA RAMIREZ VILLALBA
NIT 1.033.750.179-8
Av. Boyaca 39 - 10
Tel: 3123746624
Bogotá - Colombia
aproenvases@outlook.es
www.aproenvases.com

Factura electrónica de venta
No. FV 3340

Señores	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901.944.148-0	**Teléfono**	(57) 3142031536 - Ext. 000
Dirección	CL 19 15 416	**Ciudad**	Ipiales - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	16/05/2025, 08:54
Expedición	16/05/2025, 08:54
Vencimiento	16/05/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Unitario	Impto. Cargo	Valor Impto.Cargo	Impto. Rete.	Vr. Total
1	PAPELERA VAIVEN 40 LTS NEGRA	77.00	31,000.00	0 %	0.00	2,5 %	2,327,325.00
2	PAPELERA VAIVEN 40 LTS VERDE	77.00	31,000.00	0 %	0.00	2,5 %	2,327,325.00

Total Items: 2

Total Bruto	4,774,000.00
Retefuente 2.5%	119,350.00
Total a Pagar	**4,654,650.00**

Valor en Letras:
Cuatro millones seiscientos cincuenta y cuatro mil seiscientos cincuenta pesos m/cte

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Desembolso Crédito plus (CCD+) - Transferencia $ 4,654,650.00

Observaciones:
Favor consignar a nombre de LORENA RAMIREZ VILLALBA.
1. Cta. Ahorros BANCOLOMBIA No. 229 070 487 33

GARANTIA DEL PRODUCTO: Cualquier avería que ocurra en los productos de esta factura; se recibirá los primeros 5 días a partir de la fecha de entrega de la mercancía con evidencia fotográfica a su ejecutivo comercial asignado.

Recibido por

Orden de compra: 0008 - A

Orden de entrega: - **Fecha:**

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764073929750 aprobado en 20240626 prefijo FV desde el número 2001 al 4000 Vigencia: 6 Meses**
Responsable de IVA - Actividad Económica 4759 Comercio al por menor de otros artículos domésticos en establecimientos especializados Tarifa 11.04
CUFE: f24a5c2469453a61c046225e0c199c78f3ee198cc8e2b9020a8333d41e4ba926353e1398bb312bd949adb86413f9cccf

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

Comprobante de Transacción
Fecha: 14/05/2025 15:12:40

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 44.035.335,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 14/05/2025
Hora: 15:12:09

Número de documento: 66013444

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	MONICA CUESQUE	$ 427.500,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0108	LUIS MORENO	$ 3.006.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.880.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	DANIEL PABON	$ 300.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	NIDIA VIVIANA CERON	$ 950.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 2.724.428,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********9425	QUALITY GROUP CO	$ 8.286.799,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 2.223.340,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	YENNY HENRIQUEZ	$ 960.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 2.642.445,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3487	GRANJA DE PRODUCCION VITEGG SA	$ 5.662.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********6641	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	$ 1.434.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********8171	COMERCIALIZADORA W PORTILLA	$ 2.089.573,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********4045	JOTAGREEN FRUVER	$ 5.793.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8733	JENNY LORENA RAMIREZ	$ 4.654.650,00	Enviado a Otro Banco	

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
fd6fccd0fb0eb375c3cc219c620aa7bdfd3c7fbbe802fe5ed769aa0ecaa87242bb7e64afa1c2746af5c9b4039a34cb49

Número de Factura: FVT-69
Fecha de Emisión: 22/05/2025
Fecha de Vencimiento: 22/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario de venta
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	
1	007	CAJA DE MANDARINA	NIU	10,00	$ 45.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 450.000,00

Datos Totales

Documento generado el:
22/05/2025 11:50:00
Documento validado por la DIAN:
22/05/2025 11:50:01
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	450000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	450000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	450000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 450000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	450.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	450.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	450.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 450.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

CW - 561

Fecha Emisión: 2025-05-16

Fecha Validación DIAN: 2025-05-16
Hora Validación DIAN: 16:02:53

COMERCIALIZADORA W PORTILLA S.A.S.

Comercializadora W Portilla S.A.S.

NIT: 900570217-0 - Responsable de IVA - Obligación: No responsable
Resolución de Facturación Electrónica No. 18764084309608
de 2024-11-28, Prefijo: CW, Rango 516 Al 1000 - Vigencia Desde: 2024-11-28 Hasta: 2026-05-28
REPRESENTACION GRAFICA DE FACTURA ELECTRONICA
Carrera 1ª No. 12 - 56 Av. Panamericana Norte Ed. Los Rosales - Ipiales - Nariño - Colombia Teléfono - 3183381509
E-mail: comercializadorawportillasas@gmail.com

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA Nro: CW - 561

CC o NIT:	901944148-0	Forma de Pago:	Crédito
Cliente:	UT NUTRIPAE IPIALES 2025	Medios de Pago:	Instrumento no definido
Régimen:	No Responsable de IVA	Plazo Para Pagar:	1 Dias
Obligación:	No aplica - Otros	Fecha Vencimiento:	2025-05-17
Dirección:	CL 19 15 416		
Ciudad:	Ipiales - Colombia		
Teléfono:	3142031536		
Email:	facturacioncompras22@gmail.com		

#	Código	Descripción	Cantidad	UM	Val. Unit	IVA/IC	Dcto	%	Val. Item
1	PC	Papa Capiro	42.00	Unidad	52,000.00	E	0.00	0.00	2,184,000.00

Impuestos				Retenciones				Totales	
Tipo	Base	Porcentaje	Valor	Tipo	Base	Porcentaje	Valor	Concepto	Valor
								Nro Lineas:	1
								Base:	2,184,000.00
								Impuestos:	0.00
								Retenciones:	0.00
								Descuentos En Lineas:	0.00
								Descuentos Globales:	0.00
								Total Factura - Descuentos:	2,184,000.00
								Total a Pagar	2,184,000.00

SON: DOS MILLONES CIENTO OCHENTA Y CUATRO MIL PESOS CON CERO CENTAVOS M/CTE********.

Factura Electronica de Venta No: CW - 561 - Fecha y Hora de Generación: 2025-05-16 - 16:02:53
CUFE: 1d9ed46eb4cdf98ad6e47acc9f6d795993759 66eb77cbfd413a2031f4e1168906c1b34bf6b00ad018718ec32eb87d3da
Modalidad de Emisión de Facturas electrónicas: SOFTWARE PROPIO - Fabricante Software: SgHermes - Nit: 98388166-6

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
9f5e9917d15a2274a60240a62c81c30d4ca1c11f4584134fd73ea63c540582b2e6f3c92f185d77c0212519d5d57d2d9b

Número de Factura: JFFE-122
Fecha de Emisión: 15/05/2025
Fecha de Vencimiento: 14/06/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nombre Comercial: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nit del Emisor: 901811591
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 44 BRR LA PRADERA
Teléfono / Móvil: 3165666018
Correo: yayis256@hotmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Pasto
Dirección: cl 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	de venta
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	200,00	$ 15.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 3.000.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales



Documento generado el:
15/05/2025 16:21:51
Documento validado por la DIAN:
15/05/2025 16:21:52
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal		3000000
Descuento detalle		0,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		3000000
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0
Total impuesto (=)		0
Total neto factura (=)		3000000
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 3000000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal		3.000.000,00
Descuento detalle		0,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		3.000.000,00
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0,00
Total impuesto (=)		0,00
Total neto factura (=)		3.000.000,00
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 3.000.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764069158748 Rango desde: 1 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2026-04-17

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
d0b2d4550da74a245e8799aab74b1984bb08f5e1575f3172c64799eac4feaaad2f9d384dce0e2b4a4f9d910cf67e3976

Número de Factura: JFFE-121
Fecha de Emisión: 15/05/2025
Fecha de Vencimiento: 14/06/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nombre Comercial: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nit del Emisor: 901811591
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 44 BRR LA PRADERA
Teléfono / Móvil: 3165666018
Correo: yayis256@hotmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Pasto
Dirección: cl 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	de venta
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	187,00	$ 15.000,00	$ 12.000,00	$ 0,00					$ 2.793.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
15/05/2025 16:20:41
Documento validado por la DIAN:
15/05/2025 16:20:42
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal		2805000
Descuento detalle		12000
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		2793000
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0
Total impuesto (=)		0
Total neto factura (=)		2793000
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 2793000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal		2.805.000,00
Descuento detalle		12.000,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		2.793.000,00
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0,00
Total impuesto (=)		0,00
Total neto factura (=)		2.793.000,00
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 2.793.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764069158748 Rango desde: 1 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2026-04-17

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
56e5a8c604f9e8bc7d3a1f729c0baa9e0a2427aab835c7e86df1284e0601062073ea0c5a0c3c6bd94df7a28fc203b7df

Número de Factura: FVT-68
Fecha de Emisión: 14/05/2025
Fecha de Vencimiento: 14/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	Precio unitario de venta
1	015	BULTO TOMATE	NIU	37,00	$ 43.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.591.000,00
2	00139905	TOMATE ARBOL X KG	NIU	9,00	$ 1.700,00	$ 0,00	$ 1.040,40					$ 16.340,40
3	98887990	KILOS DE NARANJA	NIU	46,00	$ 1.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 46.000,00
4	010	SANDIA X KILO	NIU	300,00	$ 1.900,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 570.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
14/05/2025 16:07:21
Documento validado por la DIAN:
14/05/2025 16:07:22
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal		2222300
Descuento detalle		0,00
Recargo detalle		1040.4
Total Bruto Factura		2223340.4
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0
Total impuesto (=)		0
Total neto factura (=)		2223340.4
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 2223340.4

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal		2.222.300,00
Descuento detalle		0,00
Recargo detalle		1.040,40
Total Bruto Factura		2.223.340,40
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0,00
Total impuesto (=)		0,00
Total neto factura (=)		2.223.340,40
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 2.223.340,40

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

Comprobante de Transacción
Fecha: 14/05/2025 15:12:40

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 44.035.335,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 14/05/2025
Hora: 15:12:09

Número de documento: 66013444

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	MONICA CUESQUE	$ 427.500,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0108	LUIS MORENO	$ 3.006.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.880.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	DANIEL PABON	$ 300.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	NIDIA VIVIANA CERON	$ 950.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 2.724.428,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********9425	QUALITY GROUP CO	$ 8.286.799,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 2.223.340,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	YENNY HENRIQUEZ	$ 960.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 2.642.445,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3487	GRANJA DE PRODUCCION VITEGG SA	$ 5.662.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6641	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	$ 1.434.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	COMERCIALIZADORA W PORTILLA	$ 2.089.573,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	JOTAGREEN FRUVER	$ 5.793.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8733	JENNY LORENA RAMIREZ	$ 4.654.650,00	Enviado a Otro Banco	



FACTURA

16

Fecha: May 23, 2025

Saldo Adeudado: COP 1,446,186.00

PANADERÍA AVENIDA LAS LAJAS.

Cobrar a:
UT NUTRIPAE IPIALES 2025

Artículo	Cantidad	Tasa	Cantidad
20/05/2025 PAN MANTEQUILLA	2006	COP 350.00	COP 702,100.00
21/05/2025 PAN UVA	2006	COP 350.00	COP 702,100.00
22/05/2025 PAN PALANQUETA	2006	COP 350.00	COP 702,100.00
23/05/2025 PAN COCO	2006	COP 350.00	COP 702,100.00

Total: COP 2,808,400.00

Cantidad Pagada: COP 1,362,214.00

Notas:

Dirección: Kr 6 No 3-95
Calle: Avenida Las Lajas
Ipiales, Nariño, Colombia
E-mail: larroka9999@gmail.com

Términos:

Cuenta de cobro PAE.

Comprobante de Transacción
Fecha: 20/05/2025 10:58:48

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: DSC INTERNATIONAL SAS
Usuario: DAIRO EMILIO SANDOVAL
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3158

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 109.008.147,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 20/05/2025
Hora: 10:58:33

Número de documento: 66138073

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
POPULAR	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8152	ALIMENTOS EDIL SAS	$ 315.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******8117	BERTHA QUINTERO	$ 3.516.450,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GU	$ 450.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 2.710.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********7491	PAULA JIMENEZ	$ 4.852.164,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3630	LUZ YENNY CELY ARIZA	$ 957.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********4297	METYS SAS	$ 8.144.473,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********6160	MERKA UNION HERNANDO ROJAS PA	$ 3.900,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********1629	JOSE FERMIN BARBOSA	$ 1.953.748,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********0596	CULTIBAN CM SAS	$ 17.891.461,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********9174	YENIFER ANDREA REYES VARGAS	$ 13.106.784,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8069	FERNANDO RINCON	$ 17.194.012,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	********6219	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 34.051.456,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	SONIA PAPAMIJA	$ 3.860.999,00	Enviado a Otro Banco	

PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS

NIT : 900,603,747 - 6
KM 15 SALIDA AL SUR SECTOR COBA NEGRA
TANGUA - COLOMBIA
7226644 3154925945
facturaselectronicasvicky@gmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 0,00

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0	**Teléfono**	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	**Vendedor**	DISTRIBUIDOR
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	**Centro Costo**	10
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
FE 17867

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-05-13	11:12:35
Expedición	2025-05-13	11:12:17
Vencimiento	2025-05-13	

n	CodigoDeBarras	Descripción	Unid	Cant	%IVA	V. Unit	Valor Total
1	7707050900122	PAK ECONOMICO YOGUR X 14 X 150 GR	PAQ	1.00	0,00	9,100.00	9,100.00
2	7707050306733	YOGUR BOLSA PAQUETE X 24 150 GR	PAQ	83.00	0,00	15,600.00	1,294,800.00
3	7707050306375	PAK KUMIS BOLSA X 7 X 150 GR	PAK	287.00	0,00	4,900.00	1,406,300.00

Total Items 3

Total Bruto	2,710,200.00
Total a Pagar	**$ 2.710.200,00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Clientes Efectivo Cuota 1 F - 003- 17867 Vence el 2025-05-13 2.710.200,00

VALOR EN LETRAS

Dos Millones Setecientos Diez Mil Doscientos Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Factura dirigida al programa de alimentación escolar suscrito entre UT NUTRIPAE IPIALES 2025 y el municipio delpiales bajo contrato No. 439 de 2025

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No.** 18764073515562 **aprobado en** 2024-06-22 **hasta el** 2026-06-21, **vigencia** 24 Meses, **prefijo** FE **desde el número** 12281 **al** 20000

CUFE :77ae53969761e592e6b5c7ea88bb5648f0bf4b0b8ba5cd730d6fdb8fd72a5961ff668fea1fbfe13a2fd394d8572e0a77

ORIGINAL

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

Comprobante de Transacción
Fecha: 14/05/2025 15:12:40

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 44.035.335,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 14/05/2025
Hora: 15:12:09

Número de documento: 66013444

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	MONICA CUESQUE	$ 427.500,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0108	LUIS MORENO	$ 3.006.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.880.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	DANIEL PABON	$ 300.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	NIDIA VIVIANA CERON	$ 950.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 2.724.428,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********9425	QUALITY GROUP CO	$ 8.286.799,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 2.223.340,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	YENNY HENRIQUEZ	$ 960.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 2.642.445,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3487	GRANJA DE PRODUCCION VITEGG SA	$ 5.662.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6641	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	$ 1.434.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	COMERCIALIZADORA W PORTILLA	$ 2.089.573,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	JOTAGREEN FRUVER	$ 5.793.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8733	JENNY LORENA RAMIREZ	$ 4.654.650,00	Enviado a Otro Banco	

QUALITY GROUP CO SAS
NIT 901.392.156-1
CL 165 B 14 A 07 OF 1414
Tel: (601) 3106191525
Bogotá - Colombia
quality_co@hotmail.com

Factura electrónica de venta
No. FEQ 256

Señores	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901.944.148-0	**Teléfono**	(314) 2031536 - Ext. 000
Dirección	CL 19 15 416	**Ciudad**	Ipiales - Colombia

Fecha y hora Factura	
Generación	15/05/2025, 14:54
Expedición	15/05/2025, 14:54
Vencimiento	15/05/2025

Ítem	Descripción	Cantidad	Vr. Total	Vr. Unitario	Valor Impto.Cargo	Impto. Rete.	Valor Impto.Rete.
1	ESPONJA PLASTICA	140.00	104,286.00	764.00	0.00	2,5 %	2,674.00
2	LAVALOZA X 1000 GR	294.00	1,117,935.00	3,900.00	0.00	2,5 %	28,665.00
3	SABRA VERDE UND	140.00	27,300.00	200.00	0.00	2,5 %	700.00
4	BLANQUEADOR DESINF X 1000 ML	301.00	630,971.25	2,150.00	0.00	2,5 %	16,178.75
5	DETERGENTE POLVO 1000 GR	301.00	1,433,625.37	4,885.00	0.00	2,5 %	36,759.63
6	JABON ANTIB NEUTRO X 300 GR	153.00	312,372.45	2,094.00	0.00	2,5 %	8,009.55
7	BOLSA BASURA MEDIANA VERDE	1,692.00	676,377.00	410.00	0.00	2,5 %	17,343.00
8	BOLSA BASURA MEDIANA NEGRA	1,692.00	445,419.00	270.00	0.00	2,5 %	11,421.00
9	PAPEL HIGIENICO EMP IND UNIDAD	153.00	164,092.50	1,100.00	0.00	2,5 %	4,207.50
10	TOALLA DE MANOS EN Z BLANCO	153.00	775,710.00	5,200.00	0.00	2,5 %	19,890.00
11	GUANTE DOMESTICO NEGRO	153.00	513,460.35	3,442.00	0.00	2,5 %	13,165.65
12	FOSFOROS CAJA X200	140.00	189,735.00	1,390.00	0.00	2,5 %	4,865.00
13	TAPABOCA DESECHABLE GRANEL	5,508.00	633,695.40	118.00	0.00	2,5 %	16,248.60
14	GUANTE MANIPULACION ECO PAQ X 100 U	105.00	221,641.87	2,165.00	0.00	2,5 %	5,683.13
15	GEL ANTIBACTERIAL 300 ML	7.00	18,857.47	2,763.00	0.00	2,5 %	483.53
16	RECOGEDOR ECO SIN BANDA CON CABO	77.00	201,201.00	2,680.00	0.00	2,5 %	5,159.00
17	ESCOBA SUAVE ECO CON CABO	77.00	397,447.05	5,294.00	0.00	2,5 %	10,190.95
18	TRAPERO COPA CON CABO REF. 500	77.00	382,882.50	5,100.00	0.00	2,5 %	9,817.50
19	JERINGA 10 ML	77.00	37,162.12	495.00	0.00	2,5 %	952.88
20	CUCHARA ESECHABLE GR UND	77.00	2,627.62	35.00	0.00	2,5 %	67.38

Total items: 20

Total Bruto	8,499,281.00
Retefuente 2.5%	212,482.05
Total a Pagar	**8,286,798.95**

Valor en Letras:
Ocho millones doscientos ochenta y seis mil setecientos noventa y ocho pesos m/cte con noventa y cinco cent.

Forma de pago:
Contado

Medio de pago:
Desembolso Crédito plus (CCD+) - Transferencia $ 8,286,798.95

Observaciones:
Observaciones:
Favor Consignar Cuenta de Ahorros 108900009425 Banco Davivienda
*Productos Gravados suministrados Excluidos de cobro de IVA Según Articulo 476 Num 14 ET, dado que son productos e insumos requeridos para el esquema de ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE Ipiales

Orden de compra: REM - 895

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764075607431 aprobado en 20240723 prefijo FEQ desde el número 186 al 2000 Vigencia: 24 Meses**

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

Responsable de IVA - Actividad Económica 4690 Comercio al por mayor no especializado Tarifa
CUFE: 6e9c1609c32003a73da84902e18c28ee089a8c77804159f058057b32c86dc493a34f04cbefcb0dad80e4f871f7f8f4c7

Comprobante de Transacción
Fecha: 14/05/2025 15:12:40

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: UNION TEMPORAL CUNDIPAE 25
Usuario: ETHEL PIEDAD CARRILLO SILVA
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3317

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 44.035.335,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 14/05/2025
Hora: 15:12:09

Número de documento: 66013444

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******3402	MONICA CUESQUE	$ 427.500,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******0108	LUIS MORENO	$ 3.006.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9139	JHON JAIRO CUASPUD	$ 2.880.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******9521	DANIEL PABON	$ 300.000,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********1283	NIDIA VIVIANA CERON	$ 950.000,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********6093	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$ 2.724.428,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	********9425	QUALITY GROUP CO	$ 8.286.799,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE	$ 2.223.340,00	Pago Exitoso	
DAVIVIENDA	DAVIPLATA	******6699	YENNY HENRIQUEZ	$ 960.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY S	$ 2.642.445,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3487	GRANJA DE PRODUCCION VITEGG SA	$ 5.662.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6641	INDUSTRIA PANIFICADORA LA 12	$ 1.434.800,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******8171	COMERCIALIZADORA W PORTILLA	$ 2.089.573,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4045	JOTAGREEN FRUVER	$ 5.793.000,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8733	JENNY LORENA RAMIREZ	$ 4.654.650,00	Enviado a Otro Banco	

CUENTA DE COBRO ☐

PEDIDO ☐

COTIZACIÓN ☐

REMISIÓN ☐

No.

CLIENTE D.S.C.	DIA 18	MES 05	AÑO 2023
DIRECCIÓN	Teléfono:		
Ciudad / Forma de pago:	Vendedor:		

Cantidad	DESCRIPCIÓN ARTICULO	VR. UNIT.	VR. TOTAL.
3.41	Ceballo cabezona	4000	13.640
7.07	Ceballo junca	4000	28.280
1.73	Cilantro	5000	8.650
10.61	Lechuga	4000	42.440
58.09	Papa	2,300	133.607
42.87	Pepino chambo	3.500	150.045
91.41	Platano	3.500	319.935
9.02	Repollo blanco	3500	31.570
20.65	Tomate chonto	4500	92.925
10.79	Cancharina	2300	24.817
609	Huevos	600	365.400
41.56	Pechuga de pollo	16,000	664.960
31.18	Carne	27.000	841.860

FIRMA Y SELLO

Sub - Total	
TOTAL	2718.189

Este documento se asimila a una Letra de Cambio para todo los efectos legales. Articulo Nº774 del Código de Comercio

CUENTA DE COBRO ☐

PEDIDO ☐

COTIZACIÓN ☐

REMISIÓN ☐

No.

CLIENTE DSC.	DIA 18	MES 05	AÑO 2023.
DIRECCIÓN	Teléfono:		
Ciudad / Forma de pago:	Vendedor:		

Cantidad	DESCRIPCIÓN ARTICULO	VR. UNIT.	VR. TOTAL.
42.14	Sandia	4000	168.560
66.16	papaya.	3500	231.560
2.93	Naranja	5.000	14650
91.50	guayaba	4000	366.000
36.29	Tomate. arbol	5000	181.450
20.33	Mora cuyca	5.000	101.650
1	gas.	79.000	79.000
		Sub - Total	
		TOTAL	1.142.870

FIRMA Y SELLO

Este documento se asimila a una Letra de Cambio para todo los efectos legales. Articulo Nº774 del Código de Comercio

Comprobante de Transacción
Fecha: 20/05/2025 10:58:48

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: DSC INTERNATIONAL SAS
Usuario: DAIRO EMILIO SANDOVAL
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3158

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 109.008.147,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 20/05/2025
Hora: 10:58:33

Número de documento: 66138073

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
POPULAR	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8152	ALIMENTOS EDIL SAS	$ 315.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******8117	BERTHA QUINTERO	$ 3.516.450,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GU	$ 450.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 2.710.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******7491	PAULA JIMENEZ	$ 4.852.164,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3630	LUZ YENNY CELY ARIZA	$ 957.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4297	METYS SAS	$ 8.144.473,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6160	MERKA UNION HERNANDO ROJAS PA	$ 3.900,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******1629	JOSE FERMIN BARBOSA	$ 1.953.748,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******0596	CULTIBAN CM SAS	$ 17.891.461,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******9174	YENIFER ANDREA REYES VARGAS	$ 13.106.784,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8069	FERNANDO RINCON	$ 17.194.012,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 34.051.456,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	SONIA PAPAMIJA	$ 3.860.999,00	Enviado a Otro Banco	

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
a5f24f373d6187675bf7a97643dfc77734b139a2b4f36415abc81b0485dea14bd712fc51c08ef593cbff665b059646e9

Número de Factura: FE-66
Fecha de Emisión: 22/05/2025
Fecha de Vencimiento: 22/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Consignación bancaria
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE VITEGG SAS
Nombre Comercial: GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE VITEGG SAS
Nit del Emisor: 901701426
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 0145

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Imués
Dirección: C DE PILCUAN
Teléfono / Móvil: 3166665946
Correo: viteggsasfacturacion@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	24121508	Huevo tipo A x 30	NIU	555,00	$ 13.200,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 7.326.000,00

Notas Finales

PAGO EN BOLSA
Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
22/05/2025 22:33:43
Documento validado por la DIAN:
22/05/2025 22:33:43
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	7326000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	7326000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	7326000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 7326000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	7.326.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	7.326.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	7.326.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 7.326.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077279632 Rango desde: 37 Rango hasta: 200 Vigencia: 2025-08-15

Comprobante de Transacción
Fecha: 20/05/2025 10:58:48

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: DSC INTERNATIONAL SAS
Usuario: DAIRO EMILIO SANDOVAL
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3158

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 109.008.147,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 20/05/2025
Hora: 10:58:33

Número de documento: 66138073

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
POPULAR	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8152	ALIMENTOS EDIL SAS	$ 315.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******8117	BERTHA QUINTERO	$ 3.516.450,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GU	$ 450.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 2.710.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******7491	PAULA JIMENEZ	$ 4.852.164,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3630	LUZ YENNY CELY ARIZA	$ 957.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4297	METYS SAS	$ 8.144.473,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6160	MERKA UNION HERNANDO ROJAS PA	$ 3.900,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******1629	JOSE FERMIN BARBOSA	$ 1.953.748,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******0596	CULTIBAN CM SAS	$ 17.891.461,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******9174	YENIFER ANDREA REYES VARGAS	$ 13.105.784,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8069	FERNANDO RINCON	$ 17.194.012,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 34.051.456,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	SONIA PAPAMIJA	$ 3.860.999,00	Enviado a Otro Banco	

COMERCIALIZADORA
Insumos & Alimentos

INSUMOS Y ALIMENTOS SAS

NIT : 901,801,881 - 8
CALLE 16 N 10-50 FATIMA
PASTO- NARIÑO - COLOMBIA
7212121 3147788749
insualimpasto@hotmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 4.9 x 1.000

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0 /Id. Extranjero :	**Teléfono**	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	**Vendedor**	VENTAS DE CONTADO
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	**Centro Costo**	2
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		
Order Reference Prefijo		**Numero**	

FACTURA ELECTRÓNICA

IPIE 1933

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-05-23	10:02:03
Expedición	2025-05-23	09:59:12
Vencimiento	2025-05-23	

Referencia	Descripcion	Boc	Marca	Cant	Unid	Iva%	Vr. Unit Sin Iva	Vr Unt. Con Descto.	Vr.Unit Con Iva	Valor Total
4039	PECHUGA DE POLLO KL CLARIPACK BCNRO	3	BUCANERO	1,123		0	15,300	15,300	15,300	17,180,676
2407170	LOMO DE CERDO X 1 KILO SIN CORDON	3	LOS MONOS	404	UN	0	20,000	19,200	20,000	8,084,200

Tot.Cant	1527.13	**Total Bruto**	25,264,876.00
		DTO	323,368.00
		Total a Pagar	**$ 24,941,508.00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Ipiales Efectivo 24,941,508.00

VALOR EN LETRAS

Veinticuatro Millones Novecientos Cuarenta Y Un Mil Quinientos Ocho Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit:

Firma Elaborado por : MARIA BERTI

Firma Recibido

GRACIAS POR SU COMPRA

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No.** 18764090300436 **aprobado en** 2025-03-11 **vigente** 12 Meses, **prefijo** IPIE **desde el número** 1649 **al** 1500000

CUFE:fd96d5d2287c907ac8dfec0f2ecbac10183f50558f12acc38a849f90bd0c25606aac0bcafc3520071d4ce971ecefc93d

ORIGINAL

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: **HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS**
Tipo Identificación: **NIT Persona Jurídica** **No. Identificación:** **9014855476**
Generado por: **DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA**

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/27	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$24,445,172.00	87900006219

No. Autorización 12535820 **Fecha de Emisión** 2025/05/27

Origen

Tipo Producto Cuenta Corriente
Nombre Producto Origen CC7004 **No. Producto** *****7004
Fecha de Pago 2025/05/27

Destino

Tipo Identificación NIT Persona Jurídica
No. Identificación 9018018818
Beneficiario INSUMOS Y ALIMENTOS SAS
Valor a Pagar $24,445,172.00
Entidad Financiera Bancolombia
Tipo Producto Cuenta Corriente
Producto Destino 87900006219
Tipo de Pago PROVEEDORES
Referencia / No. Factura
Información Adicional
Estado En Proceso

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
6822443441e13a645d8473a6d32bd2dc1fcf5f93a5b43b64d219dfcd3cc967e1addcd24665c83b84d6b2888b7153aebd

Número de Factura: FVT-70
Fecha de Emisión: 22/05/2025
Fecha de Vencimiento: 22/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	111112112	BULTO DE NARANJA	NIU	18,00	$ 28.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 504.000,00
2	010	SANDIA X KILO	NIU	220,00	$ 1.900,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 418.000,00
3	015	BULTO TOMATE	NIU	28,00	$ 43.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 1.204.000,00
4	00139905	TOMATE ARBOL X KG	NIU	21,00	$ 1.700,00	$ 0,00	$ 3.185,00					$ 38.885,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
22/05/2025 11:54:28
Documento validado por la DIAN:
22/05/2025 11:54:29
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	2161700
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	3185
Total Bruto Factura	2164885
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	2164885
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 2164885

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	2.161.700,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	3.185,00
Total Bruto Factura	2.164.885,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	2.164.885,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 2.164.885,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
d791ecd0be6940c85ba940139c7e08cc17c841d77415aae1ae8b841e68c1bd0c86d89397482daf43df5bcbbe2fc8594d

Número de Factura: JFFE-127
Fecha de Emisión: 21/05/2025
Fecha de Vencimiento: 20/06/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nombre Comercial: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nit del Emisor: 901811591
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 44 BRR LA PRADERA
Teléfono / Móvil: 3165666018
Correo: yayis256@hotmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Pasto
Dirección: cl 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	de venta
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	291,00	$ 15.000,00	$ 6.000,00	$ 0,00					$ 4.359.000,00

Datos Totales

Documento generado el:
21/05/2025 19:12:18
Documento validado por la DIAN:
21/05/2025 19:12:18
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal		4365000
Descuento detalle		6000
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		4359000
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0
Total impuesto (=)		0
Total neto factura (=)		4359000
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 4359000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal		4.365.000,00
Descuento detalle		6.000,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		4.359.000,00
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0,00
Total impuesto (=)		0,00
Total neto factura (=)		4.359.000,00
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 4.359.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764069158748 Rango desde: 1 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2026-04-17

Comprobante de Transacción
Fecha: 20/05/2025 10:58:48

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: DSC INTERNATIONAL SAS
Usuario: **DAIRO EMILIO SANDOVAL**
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3158

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 109.008.147,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 20/05/2025
Hora: 10:58:33

Número de documento: 66138073

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
POPULAR	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8152	ALIMENTOS EDIL SAS	$ 315.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******8117	BERTHA QUINTERO	$ 3.516.450,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GU	$ 450.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 2.710.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******7491	PAULA JIMENEZ	$ 4.852.164,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3630	LUZ YENNY CELY ARIZA	$ 957.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4297	METYS SAS	$ 8.144.473,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6160	MERKA UNION HERNANDO ROJAS PA	$ 3.900,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******1629	JOSE FERMIN BARBOSA	$ 1.953.748,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******0596	CULTIBAN CM SAS	$ 17.891.461,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******9174	YENIFER ANDREA REYES VARGAS	$ 13.106.784,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8069	FERNANDO RINCON	$ 17.194.012,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 34.051.456,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3062	SONIA PAPAMIJA	$ 3.860.999,00	Enviado a Otro Banco	



FACTURA

17

Fecha: May 30, 2025

Saldo Adeudado: COP 487,504.00

PANADERÍA AVENIDA LAS LAJAS.

Cobrar a:
UT NUTRIPAE IPIALES 2025

Artículo	Cantidad	Tasa	Cantidad
26/05/2025 PALITROQUES	2006	COP 350.00	COP 702,100.00
27/05/2025 CHOCOLATE	2006	COP 350.00	COP 702,100.00
30/05/2025 MANTEQUILLA	2006	COP 350.00	COP 702,100.00

Total: COP 2,106,300.00

Cantidad Pagada: COP 1,618,796.00

Notas:

Dirección: Kr 6 No 3-95
Calle: Avenida Las Lajas
Ipiales, Nariño, Colombia
E-mail: larroka9999@gmail.com

Términos:

Cuenta de cobro PAE.

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	DIEGO FERNANDO NARVAEZ	$1,363,233.00	346000106093

No. Autorización	18072645	**Fecha de Emisión**	2025/05/28

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/28		

Destino

Tipo Identificación	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	87714620
Beneficiario	DIEGO FERNANDO NARVAEZ
Valor a Pagar	$1,363,233.00
Entidad Financiera	Banco Davivienda
Tipo Producto	Cuenta Ahorros
Producto Destino	346000106093
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

Importante: Una vez finalizada esta transacción, por favor verifique el débito en la cuenta origen, antes de intentar realizarla nuevamente.

* La tarifa de esta transacción depende del acuerdo que tenga establecido con el Banco

PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS

NIT : 900,603,747 - 6
KM 15 SALIDA AL SUR SECTOR COBA NEGRA
TANGUA - COLOMBIA
7226644 3154925945
facturaselectronicasvicky@gmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 0,00

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0	**Teléfono**	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	**Vendedor**	DISTRIBUIDOR
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	**Centro Costo**	10
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
FE 18001

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-05-20	10:27:05
Expedición	2025-05-20	10:26:42
Vencimiento	2025-05-20	

Ítem	CodigoDeBarras	Descripción	Unid	Cant	%IVA	V. Unit	Valor Total
1	7707050900122	PAK ECONOMICO YOGUR X 14 X 150 GR	PAQ	1.00	0,00	9,100.00	9,100.00
2	7707050306733	YOGUR BOLSA PAQUETE X 24 150 GR	PAQ	83.00	0,00	15,600.00	1,294,800.00
3	7707050306375	PAK KUMIS BOLSA X 7 X 150 GR	PAK	287.00	0,00	4,900.00	1,406,300.00

Total Items 3

Total Bruto	2,710,200.00
Total a Pagar	**$ 2.710.200,00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Clientes Efectivo Cuota 1 F - 003- 18001 Vence el 2025-05-20 2.710.200,00

VALOR EN LETRAS

Dos Millones Setecientos Diez Mil Doscientos Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Factura dirigida al programa de alimentación escolar suscrito entre UT NUTRIPAE IPIALES 2025 y el municipio delpiales bajo contrato No. 439 de 2025

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764073515562 aprobado en 2024-06-22 hasta el 2026-06-21, vigencia 24 Meses, prefijo FE desde el número 12281 al 20000**

CUFE :74dc36c7c37730a482bde9f0653f889cf904cd100c0735d7f070af0f3245938d6ac256c2ce48b8ea76a87345b798f486

ORIGINAL

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

Comprobante de Transacción
Fecha: 20/05/2025 10:58:48

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: DSC INTERNATIONAL SAS
Usuario: DAIRO EMILIO SANDOVAL
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3158

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 109.008.147,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 20/05/2025
Hora: 10:58:33

Número de documento: 66138073

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
POPULAR	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********8152	ALIMENTOS EDIL SAS	$ 315.000,00	Enviado a Otro Banco	
NEQUI	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	******8117	BERTHA QUINTERO	$ 3.516.450,00	Enviado a Otro Banco	
DAVIVIENDA	CUENTA DE AHORROS	**********0281	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GU	$ 450.000,00	Pago Exitoso	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******3552	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY	$ 2.710.200,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******7491	PAULA JIMENEZ	$ 4.852.164,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******3630	LUZ YENNY CELY ARIZA	$ 957.500,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******4297	METYS SAS	$ 8.144.473,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6160	MERKA UNION HERNANDO ROJAS PA	$ 3.900,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******1629	JOSE FERMIN BARBOSA	$ 1.953.748,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******0596	CULTIBAN CM SAS	$ 17.891.461,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******9174	YENIFER ANDREA REYES VARGAS	$ 13.106.784,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	*******8069	FERNANDO RINCON	$ 17.194.012,00	Enviado a Otro Banco	
BANCOLOMBIA	CUENTAS CORRIENTES OTROS BANCOS	*******6219	INSUMOS Y ALIMENTOS SAS	$ 34.051.456,00	Enviado a Otro Banco	
BANCO AGRARIO	CUENTAS AHORRO OTROS BANCOS	********3062	SONIA PAPAMIJA	$ 3.860.999,00	Enviado a Otro Banco	

CUENTA DE COBRO ☐

PEDIDO ☐

COTIZACIÓN ☐

REMISIÓN ☐

No.

CLIENTE DSC	DIA 25	MES 03	AÑO 2025
DIRECCIÓN	Teléfono:		
Ciudad	Forma de pago:	Vendedor:	

Cantidad	DESCRIPCIÓN ARTICULO	VR. UNIT.	VR. TOTAL.
10.20	Ceballa cabezona.	4000	40800
9.50	Ceballa junca	4000	38000
0.07	Cilantro	5000	350
5.70	Lechuga.	4000	22800
114.24	papa.	2300	262752
20.72	Pepino chambro	3500	72520
3.36	Pimenton	6000	20160
46.88	platano	3.500	164.080
13.85	Repollo	3.500	48.475.
33.07	tomate chonto.	4500	148.815
12.28	Zanahoria.	2.300	28.244.
629.	Huevo.	600	377400
6201	pechuga de pollo.	16000	992.160
32.19	Carne.	27000	869.130
2.	Gas.	79.000	158.000

FIRMA Y SELLO

Sub - Total	
TOTAL	3703686

Este documento se asimila a una Letra de Cambio para todo los efectos legales. Artículo Nº 774 del Código de Comercio

CUENTA DE COBRO [ ]

PEDIDO [ ]

COTIZACIÓN [ ]

REMISIÓN [ ]

No.

CLIENTE D.S.C. | DIA 25 | MES 03 | AÑO 2025.

DIRECCIÓN | Teléfono

Ciudad | Forma de pago | Vendedor

Cantidad	DESCRIPCIÓN ARTICULO	VR UNIT	VR. TOTAL
5.53	piña.	4500	24.885.
96.66	Manga.	4500	434.970
58.91	tomate arbol.	5000	294.550
24.14	Maracuya	5000	120.700
6.48	Zandia.	4000	25.920
2.96	papaya.	3.500	10.360

FIRMA Y SELLO

Sub - Total	
TOTAL	911.385

Este documento se asimila a una Letra de Cambio para todo los efectos legales. Artículo Nº 774 del Código de Comercio

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/27	SONIA PAPAMIJA	$4,155,071.00	479200123062

No. Autorización 12535656 **Fecha de Emisión** 2025/05/27

Origen

Tipo Producto Cuenta Corriente
Nombre Producto Origen CC7004 **No. Producto** *****7004
Fecha de Pago 2025/05/27

Destino

Tipo Identificación Cédula de Ciudadanía
No. Identificación 41109076
Beneficiario SONIA PAPAMIJA
Valor a Pagar $4,155,071.00
Entidad Financiera Banco Agrario de Colombia
Tipo Producto Cuenta Ahorros
Producto Destino 479200123062
Tipo de Pago PROVEEDORES
Referencia / No. Factura
Información Adicional
Estado En Proceso

TERESA DE JESUS REVELO ROSERO

NIT 27227425-0

teresarevelo04@gmail.com

Calle 24 c ca 1 brr manzano, Ipiales, Nariño, Colombia

+57 3159289019

Responsable de IVA

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
No. FE42

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Nit	901944148
Dirección	Cl 19 15 416, Ipiales, Nariño, Colombia
Telefono	+57 3142031536
Correo	facturacioncompras2025@gmail.com

Fecha de expedición

2025-05-23

Fecha de vencimiento

2025-05-23

No	ID	Ítem	Unidad	Precio	Cantidad	% retención	% descuento	IVA	Total
1	75	ACEITE DE SOYA X 500 cc	unidad	$4,033.61	112	2.50%	0.00%	$85,835.22	$537,599.54
2	2	ARROZ BLANCO	libra	$2,100.00	1174	2.50%	0.00%	0	$2,465,400.00
3	22	AZUCAR	libra	$2,285.72	89	2.50%	0.00%	$10,171.45	$213,600.45
4	21	CHOCOLATE	libra	$7,142.86	29	2.50%	0.00%	$10,357.15	$217,500.15

Total items : 4

ReteIVA

$0.00

ReteICA

$16,305.91

Subtotal	$3,327,736.32
Descuento detalle (-)	$0.00
Descuentos globales (-)	$0.00
Subtotal base gravable	$3,327,736.32
INC (+)	$0.00
IVA (+)	$106,363.82
Retención en la Fuente (-)	$83,193.41
Total	$3,434,100.14

Valor operación : tres millones cuatrocientos treinta y cuatro mil cient con catorce centavos COP

Moneda	COP
Fecha y hora de generación	2025-05-23T20:42:58-05:00
Fecha y hora de expedición	2025-05-23T20:42:53.291592-05:00
Tipo de factura	Factura de venta nacional
Tipo de pago	Contado
Método de pago	Acuerdo mutuo
Tipo de operación	Estándar

CUFE 67f28736de16ee03563f8e959e70adcb6e5df1d818abcdd779269f0f7766ac569a8a255d792d5a9c04b47f97c3985430

Firma digital:

fDStpdSZFpD4d+KhXfT9lAeShNsf8q5oCpcPqSUfZ48lL1P4jyJ9xp3DKuQ9prBJ
Ulju5fywK9LnHiv1oiSnv8aMmiVlSz/bGGKtGu5zZ17lFlZHHX6gCJXlFTLl/FMl
KezVvPVPVWfGBB9NY76vnhjLoSek/R0TxXl2zO3tETAP2Hf0CsRvDHL9RWN985uH
uuzOme4XjLhVbQG9djSqzJL87lMn2SLb0RA7nKfVigImDsUvY6sLYyU4vWocQYuM
rxs11Felp+7uivz9UNzMpxjj/kocE1KjCxUZh9MpPSXy/ed+6lU0eL3VNtexN5D4
kN5MihnXoGSHW2sa6Zy8kg==

Comentarios

Términos y condiciones

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Proveedor tecnológico: Cadena S.A. - NIT 890930534. Software: Finppi - NIT 901441896.

Autorización de numeración de facturación N°18764089125858 de 2025-02-19 Modalidad Factura Electrónica Desde N°FE1 hasta FE1000 con vigencia hasta 2027-02-19

Comprobante de Transacción
Fecha: 23/05/2025 07:53:21

DAVIVIENDA

Descripción de la Transacción :
Empresa: DSC INTERNATIONAL SAS
Usuario: DAIRO EMILIO SANDOVAL
Origen de los fondos :
Tipo de producto: CUENTA DE AHORROS
Número de producto: **********3158

Destino de los fondos :
Transacción: Pago a Proveedores
Monto: $ 3.334.602,00
Descripción: Pago a Proveedores

Fecha: 23/05/2025
Hora: 07:53:10

Número de documento: 66194282

Banco	Tipo Destino	Número Destino	Titular	Valor	Estado	Motivo
DAVIVIENDA	CUENTA CORRIENTE	**********0211	TERESA DE REVELO ROSERO	$ 3.334.602,00	Pago Exitoso	

.ORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUI
NI 30718432
CR 24 A 3 Sur 39 BRR Mijitayo
Tel.736 7167 - 317 646 4465 PASTO - COLOMBIA

Factura electrónica de venta

No. FE6163

Res Dian 18764072693881 No. FE 3870 al FE 10000 11/12/2024

INFORMACION DEL CLIENTE	FECHA	TOTAL
UT NUTRIPAE IPIALES 2025	**28/05/2025**	**$ 4.647.500,00**
NI No. : 901944148-0	VENDEDOR	REF. FACTURACION ELECTRONICA
DIRECCION : CL 19 15 416	-	
TELEFONO :	FECHA VENCIMIENTO	DESPACHAR A:
CIUDAD : IPIALES **PAIS :** Colombia	27/06/2025	UT NUTRIPAE IPIALES 2025

CODIGO	DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIT.	DCTO.	VALOR TOTAL
	Bocadillo 15 gr E.I.	4.050 Und	$ 210,00		$ 850.500,00
	Cocada 15 gr E.I.	6.050 Und	$ 275,00		$ 1.663.750,00
	Panelita 15 gr E.I	8.050 Und	$ 265,00		$ 2.133.250,00

FORMA DE PAGO	IDENTIFICACION	VALOR
CxC # 1	Vence: 27/06/2025	$ 4.647.500,00

VALOR (en letras) : CUATRO MILLONES SEISCIENTOS CUARENTA Y SIETE MIL QUINIENTOS PESOS

OBSERVACIONES

Persona natural y asimiladas, Régimen simple de tributación (O-47) y No responsable impuesto a las ventas
Resolución DIAN: 18764085246851. Prefijo: FE. Rango: 5057 al 10000. Vigencia: 12/12/2024 hasta 12/06/2025.
TOTAL ÍTEMS FACTURADOS: 3
Factura a crédito, plazo hasta 27/06/2025.
La presente factura de venta se asimila a sus efectos a una letra de cambio, Art. 774 numeral 6o. del código de comercio. En caso de mora se causaran intereses a la tasa máxima legal estipulada por la ley, o en el respectivo contrato (conforme al Art. 884 del código de comercio).
REGIMEN SIMPLE DE TRIBUTACION. No efectuar retenciones (renta , ICA e IVA)
No somos Grandes Contribuyentes. No somos Auto retenedores. Recibo de GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ real y materialmente a satisfacción la mercancía aquí relacionada en original y anexos de la presente factura para su examen de pago y para constancia firmo. No somos responsables de IVA. Somos fabricantes de productos excluidos, fabricamos unicamente productos alimenticios elaborados artesanalmente a base de leche y guayaba registrados en las partidas arancelarias No. 19.01.90.20.00 y 20.07; los cuales se encuentran excluidos de IVA segun el art. 424 del E.T.
Favor girar cheque a nombre de GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ
Consignar en cuenta ahorros Bancolombia No. 88376188050

TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES: Autorizo en los términos de la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013, de manera libre, previa y voluntaria a GLORIA ALICIA SANTANDER DE VASQUEZ, para el tratamiento de mis datos personales suministrados a través a de esta factura, como la recolección, almacenamiento, uso, circulación o supresión, para las finalidades mencionadas en las "POLITICAS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES EN MANJAR BLANCO EL MANA.

Preparado	Aprobado	Contabilizado	Revisado

FIRMA Y SELLO

C.C. O NIT.

Representación gráfica de la factura de venta electrónica

Sello de firma:

rMxv/6G35VwS9gvk77jTnaZwwKm/C170MiFbEkGpAT0k9SJkHZ/mcZut4/z9vCb6leFzyIvubCbaxZuxKJIYH2WT+8Haal23JQJwf9vtoy6ClFhhBq2QM6NAOuQK
gf9vwVLZd6T7zgV13N19QoBHdSUQcafUcE3R7XtaJ95DI+M0C+xHty8OtYtM5YnWRUPYGzZGgALI3fQs/oKp05OhYGDKIKxyQDwgW7IqTcMjHp7PSw5SZeq
pnNMgh2ft2BbFLQyuSFq/l1+BpiR08ZBEuz0R9dIWmeV4RS+gAQtCYUAyZcF2i0N5NBnAYWyxwhSzG+wtHkw12to/a4GQfkU5w==

CUFE: 35c2c6db1bd42df9279aabdebde4a8734f29a9511aaf12043c723e1984bdc5c6a1d999e45d1ebde1c0f361f48ed15a21

Original

FRM-551V1
Impreso con ContaPyme V. 4 - InSoft SAS. Nit 810.000.630-9 www.contapyme.com

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: **HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS**
Tipo Identificación: **NIT Persona Jurídica** **No. Identificación:** **9014855476**
Generado por: **DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA**

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	GLORIA ALICIA SANTANDER	$4,647,500.00	88376188050

No. Autorización	17580541	**Fecha de Emisión**	2025/05/28

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/28		

Destino

Tipo Identificación	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	30718432
Beneficiario	GLORIA ALICIA SANTANDER
Valor a Pagar	$4,647,500.00
Entidad Financiera	Bancolombia
Tipo Producto	Cuenta Ahorros
Producto Destino	88376188050
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
acfbd52ab04cf9d68d8b105b8bcf9dc7daae3b70dd25c9c15eea6b67bff1a55d2cf41424ba407e457bd7567de0b915ea

Número de Factura: FE-67
Fecha de Emisión: 28/05/2025
Fecha de Vencimiento: 28/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Consignación bancaria
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE VITEGG SAS
Nombre Comercial: GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE VITEGG SAS
Nit del Emisor: 901701426
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 0145

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Imués
Dirección: C DE PILCUAN
Teléfono / Móvil: 3166665946
Correo: viteggsasfacturacion@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	24121508	Huevo tipo A x 30	NIU	302,00	$ 13.200,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 3.986.400,00

Notas Finales

PAGO EN BOLSA
Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
28/05/2025 22:18:49
Documento validado por la DIAN:
28/05/2025 22:18:50
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	3986400
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	3986400
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	3986400
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 3986400

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	3.986.400,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	3.986.400,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	3.986.400,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=)	**COP $** $ 3.986.400,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077279632 Rango desde: 37 Rango hasta: 200 Vigencia: 2025-08-15

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE	$3,986,400.00	97200003487

No. Autorización 18071423 **Fecha de Emisión** 2025/05/28

Origen

Tipo Producto Cuenta Corriente
Nombre Producto Origen CC7004 **No. Producto** *****7004
Fecha de Pago 2025/05/28

Destino

Tipo Identificación NIT Persona Jurídica
No. Identificación 9017014260
Beneficiario GRANJA DE PRODUCCION SALUDABLE
Valor a Pagar $3,986,400.00
Entidad Financiera Bancolombia
Tipo Producto Cuenta Ahorros
Producto Destino 97200003487
Tipo de Pago PROVEEDORES
Referencia / No. Factura
Información Adicional
Estado En Proceso

COMERCIALIZADORA
Insumos & Alimentos

INSUMOS Y ALIMENTOS SAS

NIT : 901,801,881 - 8
CALLE 16 N 10-50 FATIMA
PASTO- NARIÑO - COLOMBIA
7212121 3147788749
insualimpasto@hotmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 4.9 x 1.000

FACTURA ELECTRÓNICA

IPIE 1957

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-05-29	10:52:30
Expedición	2025-05-29	10:48:51
Vencimiento	2025-05-29	

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0 /Id. Extranjero :	**Teléfono**	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	**Vendedor**	VENTAS DE CONTADO
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	**Centro Costo**	2
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		
Order Reference Prefijo		**Numero**	

Referencia	Descripcion	Boc	Marca	Cant	Unid	Iva%	Vr. Unit Sin Iva	Vr Unt. Con Descto.	Vr.Unit Con Iva	Valor Total
9	PECHUGA DE POLLO KL CLARIPACK BCNRO	3	BUCANERO	487		0	15,300	15,300	15,300	7,451,406
2407170	LOMO DE CERDO X 1 KILO SIN CORDON	3	LOS MONOS	146	UN	0	20,000	19,200	20,000	2,911,200
2407071	LOMO DE CERDO X 1 KILO	3	CALYPSO	132	UN	0	19,200	19,200	19,200	2,524,992

Tot.Cant 764.09

Total Bruto	12,887,598.00
DTO	116,448.00
Total a Pagar	**$ 12,771,150.00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Ipiales Efectivo 12,771,150.00

VALOR EN LETRAS

Doce Millones Setecientos Setenta Y Un Mil Ciento Cincuenta Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Elaborado, impreso y enviado electrónicamente por Siigo S.A.S Nit:

Firma Elaborado por : MARIA BERTI

Firma Recibido

GRACIAS POR SU COMPRA

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No.** 18764090300436 **aprobado en** 2025-03-11 **vigente** 12 Meses, **prefijo** IPIE **desde el número** 1649 **al** 1500000

CUFE:2a581ac25d5c14794ead4c4a902a42f9f44a819a34012e8f98857a079beab9e0966eb5feb1e854bc8835727d12d46dfe

ORIGINAL

Bancolombia

NIT. 890.903.938-8

Empresa: ACREAS
NIT: 901663828
Tipo de pago: PAGO A PROVEEDORES

Nombre del pago: INS3EFS
Secuencia: AA
Número de cuenta a debitar: 73000001619

Fecha: 03-06-2025 **Hora:** 14:58:35
Fecha de Generación: 03-06-2025

Fecha de envío del pago: 03-06-2025
Fecha para Procesar el pago: 03-06-2025

Impreso por: Acreas22

Total Registros del Lote: 1	**Registros Procesados:** 1	**Registros Rechazados:** 0	**Registros Pendientes:** 0
Valor Total del Pago: $12,517,004.00	**Valor Registros Procesados:** $12,517,004.00	**Valor Registros Rechazados:** $0.00	**Valor Registros Pendientes:** $0.00

NÚMERO DE CUENTA	TIPO DE CUENTA	DOCUMENTO BENEFICIARIO	NOMBRE BENEFICIARIO	VALOR	ENTIDAD	ESTADO	FECHA APLICACIÓN
87900006219	Corriente	901801881	INSUMOS Y ALIMENTO	12,517,004.00	BANCOLOMBIA	ABONADO EN BANCOLOMBIA, PROVENIENTE DE CLIENTE	03-06-2025

Comercializadora TRIDEMA

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES IMPUESTOS NACIONALES
NO SOMOS AUTORRETENEDORES
ACTIVIDAD ECONOMICO 4711
CODIGO ICA 201 3 * 1000

Resolución Factura electronica DIAN No18764089783508 de 03 mar. 2025 - Prefijo FE Numerada Desde 4263 al 5000

GORDILLO DOMINGUEZ MELBA ADRIANA
Responsable de IVA

Factura Electrónica de Venta
FE-4650

NIT: 30,743,288-1
Dirección. CALLE 18 No. 15 - 75 - Pasto,
Teléfono: 7213458 **Cel:** 3154788928
E-mail: productostridema@hotmail.com

FECHA: 2025-05-29
Vencimiento: 2025-05-29
Forma de Pago: Trasferencia Bancaria

Cliente: UT NUTRIPAE IPIALES 2025

NIT: 901,944,148 - 0
Sucursal:
Dirección. CL 19 15 416
Ciudad: Ipiales
Teléfono: 3102469406

ITEM	CODIGO	DESCRIPCION	CANT.	% IVA	VR. UNITARIO	VALOR TOTAL
1	7707175430177	ARVEJA TRIDEMA POR 500 G	698		1,900.00	1,326,200
2	7707175430412	AVENA EN HOJUELA TRIDEMA POR 500 G	246	5	2,200.00	541,200
3	7707175430153	FRIJOL LIMA TRIDEMA POR 500 G	355		4,400.00	1,562,000
4	7703051000144	HARINA DE MAIZ SUPER AREPA POR 500 G	1,542	5	1,900.00	2,929,800
5	7703051000113	HARINA DE TRIGO LA NEVADA POR 500 G	400	5	1,560.00	624,000
6	7707175430184	LENTEJA TRIDEMA POR 500 G	1,461		3,300.00	4,821,300
7		NUTRIPANELA POR 500 G.	316		2,800.00	884,800
8	7703051000182	PASTA ZONIA SPAGUETIS POR 250 G	5,233	5	1,125.00	5,887,125

TOTAL ITEMS 8

DIECIOCHO MILLONES CIENTO VEINTITRES MIL OCHOCIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS

TOTAL BRUTO	18,101,086
DESCUENTO	0
SUBTOTAL	18,101,086
+ I.V.A 19%	0
+ I.V.A 5%	475,339
- RETE FTE	452,527
- RETE ICA	0
NETO A PAGAR $	18,123,898

Páguese con cheque cruzado a favor de **GORDILLO DOMINGUEZ MELBA ADRIANA** y sello de primer beneficiario, o consignar en las cuentas de ahorro: No. **106170061217** del banco **DAVIVIENDA**, No.**88016034529** de **BANCOLOMBIA**, cuenta corriente No. **20206749-2** banco **AV-VILLAS**. El comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios arriba descritas; esta factura es un título valor, según artículo 772 del código de comercio, el no p ago oportuno genera intereses de mora a la tasa máxima permitida por la ley. **Nota:** aceptada la presente se autoriza para obtener y/o reportar a cualquier banco de datos, la información y referencias relativas a su comportamiento y crédito comercial, así como el manejo bancario y en general del cumplimiento de sus obligaciones pecuniarias.

REPRESENTACIÓN IMPRESA DE LA FACTURA ELECTRÓNICA

Firma Electrónica: K4xhL/6
+qt8weR4m73vWe90zh4V3j8rZ48GfVqcgpKw8mL3gDWEWj1qhLDviSHlgE4XHmnszEcujVYN
nDCzJbH4pilrj7I+ZpQMb8c4LVYj2kQWzi3qFUqvWcNC11p6l51TcStOOOeuz32c5mVfQvbnJVK
pHut9OtH1pfLkNX9/yajqY+G0RYv7jW/dwgh/y0AxLRRD0YBnW20b42HZh0EkYEOj40SkOcbWQ

FECHA Y HORA DE VALIDACIÓN DIAN: 2025-05-29 17:59:07

CUFE: 89feed34b18108d091b5ee4a8669549af39074636708f72861864fab2693345ddba3a0912f45578f63cfd0019ca7dadf

Elaborada por MaGister Software Ltda NIT 900284185-7

Consulte AQUI el estado de la factura DIAN

Recibi Conforme
Nombre
C.C.
Firma

OBSERVACIONES:

Fecha actual: 2025/05/28 | Hora: 17:57 | IP: 186.84.20.80

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	MELBA ADRIANA GORDILLO	$10,563,088.00	88016034529

No. Autorización	17573623	**Fecha de Emisión**	2025/05/28
Origen			
Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/28		
Destino			
Tipo Identificación	Cédula de Ciudadanía		
No. Identificación	30743288		
Beneficiario	MELBA ADRIANA GORDILLO		
Valor a Pagar	$10,563,088.00		
Entidad Financiera	Bancolombia		
Tipo Producto	Cuenta Ahorros		
Producto Destino	88016034529		
Tipo de Pago	PROVEEDORES		
Referencia / No. Factura			
Información Adicional			
Estado	En Proceso		



¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000012600
29 May 2025 - 07:52 p. m.

Datos de la transferencia

Valor de la transferencia
$ 7.560.810

Producto destino

MELBA ADRIANA GORDILLO D
Ahorros / Bancolombia A la mano
880 - 160345 - 29

Producto origen

Cuenta de Ahorros
Ahorros
***7869**

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
b0d44b80b6c0f2f8d0be225e46abf213968ef958f2017e6729235b9e38bf0f36c7f29221880caabcfca59043d91693e4

Número de Factura: JFFE-130
Fecha de Emisión: 03/06/2025
Fecha de Vencimiento: 03/07/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nombre Comercial: JOTAGREEN FRUVER S.A.S.
Nit del Emisor: 901811591
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: CL 19 15 44 BRR LA PRADERA
Teléfono / Móvil: 3165666018
Correo: yayis256@hotmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Pasto
Dirección: cl 19 15 416
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

								IMPUESTOS				Precio unitario
Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IVA	%	INC	%	de venta
1	001	CAJA DE PLATANO	NIU	92,00	$ 15.000,00	$ 8.000,00	$ 0,00					$ 1.372.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
03/06/2025 16:30:56
Documento validado por la DIAN:
03/06/2025 16:30:56
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal		1380000
Descuento detalle		8000
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		1372000
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0
Total impuesto (=)		0
Total neto factura (=)		1372000
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 1372000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal		1.380.000,00
Descuento detalle		8.000,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		1.372.000,00
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0,00
Total impuesto (=)		0,00
Total neto factura (=)		1.372.000,00
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 1.372.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764069158748 Rango desde: 1 Rango hasta: 5000 Vigencia: 2026-04-17

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
4972898a60cba3393217f6affc1ecd9ee8dd7e2d6ce1e30e892545a359658754540cdb6f0bf156f060969e03dac1b461

Número de Factura: FVT-72
Fecha de Emisión: 29/05/2025
Fecha de Vencimiento: 29/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	111112112	BULTO DE NARANJA	NIU	3,00	$ 35.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 105.000,00
2	014	CAJA DE MANGO	NIU	26,00	$ 80.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 2.080.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
29/05/2025 16:03:08
Documento validado por la DIAN:
29/05/2025 16:03:09
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal		2185000
Descuento detalle		0,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		2185000
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0
Total impuesto (=)		0
Total neto factura (=)		2185000
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 2185000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal		2.185.000,00
Descuento detalle		0,00
Recargo detalle		0,00
Total Bruto Factura		2.185.000,00
IVA		0,00
INC		0,00
Bolsas		0,00
Otros impuestos		0,00
Total impuesto (=)		0,00
Total neto factura (=)		2.185.000,00
Descuento Global (-)		0,00
Recargo Global (+)		0,00
Total factura (=)	**COP $**	$ 2.185.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

DIAN

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
e8865f8b2dc4abf69d0a75b52c690650122d430a1b91cc3ef08acd28fd23a94a92702503677588060505 39ba05fa5c69

Número de Factura: FVT-73
Fecha de Emisión: 29/05/2025
Fecha de Vencimiento: 29/05/2025
Tipo de Operación: 10 - Estándar

Forma de pago: Contado
Medio de Pago: Efectivo
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nombre Comercial: BUSTAMANTE GUEVARA TERESA DE JESUS
Nit del Emisor: 37001279
Tipo de Contribuyente: Persona Natural
Régimen Fiscal:R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
Actividad Económica: 4721

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: MZ 13 CA 6 B BRR PINARES DE SANTANA
Teléfono / Móvil: 3138710173
Correo: teresabustamanteg@gmail.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 901944148
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica

País: Colombia
Departamento: Nariño
Municipio / Ciudad: Ipiales
Dirección: Calle 19 # 15 46
Teléfono / Móvil: 3142031536
Correo: facturacioncompras22@gmail.com

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	111112112	BULTO DE NARANJA	NIU	4,00	$ 35.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 140.000,00

Notas Finales

Linea de negocio:

Datos Totales

Documento generado el:
29/05/2025 16:23:01
Documento validado por la DIAN:
29/05/2025 16:23:02
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	140000
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	140000
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	140000
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 140000

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	140.000,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	140.000,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	140.000,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) **COP $**	$ 140.000,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	0,00

RETENCIONES	
Rete fuente	0,00
Rete IVA	0,00
Rete ICA	0,00

Numero de Autorización: 18764077271479 Rango desde: 1 Rango hasta: 500 Vigencia: 2026-08-15

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: **HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS**
Tipo Identificación: **NIT Persona Jurídica** **No. Identificación:** **9014855476**
Generado por: **DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA**

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GUEVARA	$2,432,146.00	88800004950

No. Autorización	18071481	**Fecha de Emisión**	2025/05/28

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/28		

Destino

Tipo Identificación	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	37001279
Beneficiario	TERESA DE JESUS BUSTAMANTE GUEVARA
Valor a Pagar	$2,432,146.00
Entidad Financiera	Bancolombia
Tipo Producto	Cuenta Ahorros
Producto Destino	88800004950
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	YENNY HENRIQUEZ	$399,000.00	3163806699

No. Autorización 18064513 **Fecha de Emisión** 2025/05/28

Origen

Tipo Producto Cuenta Corriente
Nombre Producto Origen CC7004 **No. Producto** *****7004
Fecha de Pago 2025/05/28

Destino

Tipo Identificación Cédula de Ciudadanía
No. Identificación 37121907
Beneficiario YENNY HENRIQUEZ
Valor a Pagar $399,000.00
Entidad Financiera NEQUI
Tipo Producto Cuenta Ahorros
Producto Destino 3163806699
Tipo de Pago PROVEEDORES
Referencia / No. Factura
Información Adicional
Estado En Proceso

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	JOTAGREEN FRUVER	$1,372,000.00	88800004045

No. Autorización 18071353 **Fecha de Emisión** 2025/05/28

Origen

Tipo Producto Cuenta Corriente
Nombre Producto Origen CC7004 **No. Producto** *****7004
Fecha de Pago 2025/05/28

Destino

Tipo Identificación NIT Persona Jurídica
No. Identificación 9018115911
Beneficiario JOTAGREEN FRUVER
Valor a Pagar $1,372,000.00
Entidad Financiera Bancolombia
Tipo Producto Cuenta Corriente
Producto Destino 88800004045
Tipo de Pago PROVEEDORES
Referencia / No. Factura
Información Adicional
Estado En Proceso

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	MONICA GUESQUE	$130,000.00	3154823402

No. Autorización 18072428 **Fecha de Emisión** 2025/05/28

Origen

Tipo Producto Cuenta Corriente
Nombre Producto Origen CC7004 **No. Producto** *****7004
Fecha de Pago 2025/05/28

Destino

Tipo Identificación Cédula de Ciudadanía
No. Identificación 1085910150
Beneficiario MONICA GUESQUE
Valor a Pagar $130,000.00
Entidad Financiera NEQUI
Tipo Producto Cuenta Ahorros
Producto Destino 3154823402
Tipo de Pago PROVEEDORES
Referencia / No. Factura
Información Adicional
Estado En Proceso

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	LUIS MORENO	$1,546,000.00	3177690108

No. Autorización 18071465 **Fecha de Emisión** 2025/05/28

Origen

Tipo Producto Cuenta Corriente
Nombre Producto Origen CC7004 **No. Producto** *****7004
Fecha de Pago 2025/05/28

Destino

Tipo Identificación Cédula de Ciudadanía
No. Identificación 87104737
Beneficiario LUIS MORENO
Valor a Pagar $1,546,000.00
Entidad Financiera NEQUI
Tipo Producto Cuenta Ahorros
Producto Destino 3177690108
Tipo de Pago PROVEEDORES
Referencia / No. Factura
Información Adicional
Estado En Proceso

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	OMAR ROSERO	$1,218,000.00	3148200060

No. Autorización	18064720	**Fecha de Emisión**	2025/05/28

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/28		

Destino

Tipo Identificación	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	5269697
Beneficiario	OMAR ROSERO
Valor a Pagar	$1,218,000.00
Entidad Financiera	NEQUI
Tipo Producto	Cuenta Ahorros
Producto Destino	3148200060
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	NIDIA VIVIANA CHITAN	$30,000.00	488428491283

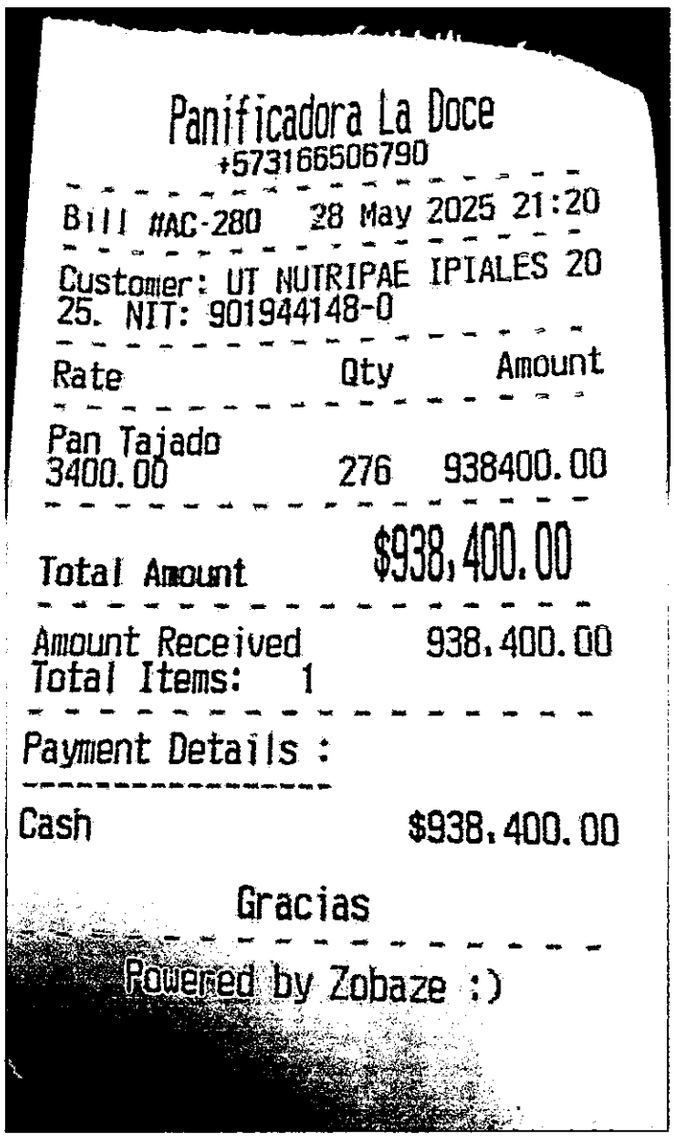
No. Autorización 18071580 **Fecha de Emisión** 2025/05/28

Origen

Tipo Producto Cuenta Corriente
Nombre Producto Origen CC7004 **No. Producto** *****7004
Fecha de Pago 2025/05/28

Destino

Tipo Identificación Cédula de Ciudadanía
No. Identificación 1193481424
Beneficiario NIDIA VIVIANA CHITAN
Valor a Pagar $30,000.00
Entidad Financiera Banco Davivienda
Tipo Producto Cuenta Ahorros
Producto Destino 488428491283
Tipo de Pago PROVEEDORES
Referencia / No. Factura
Información Adicional
Estado En Proceso



Panificadora La Doce
+573166506790

Bill #AC-280 28 May 2025 21:20

Customer: UT NUTRIPAE IPIALES 20
25. NIT: 901944148-0

Rate	Qty	Amount
Pan Tajado 3400.00	276	938400.00

Total Amount $938,400.00

Amount Received 938,400.00
Total Items: 1

Payment Details :

Cash $938,400.00

Gracias

Powered by Zobaze :)



¡Transferencia exitosa!

Comprobante No. 0000005540
29 May 2025 - 07:55 p. m.

Datos de la transferencia

Valor de la transferencia
$ 938.400

Producto destino

Ind* Pan*** La*** 12*****
Corriente - Bancolombia
879 - 749366 - 41

Producto origen

Cuenta de Ahorros
Ahorros
***7869**

PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS

NIT : 900,603,747 - 6
KM 15 SALIDA AL SUR SECTOR COBA NEGRA
TANGUA - COLOMBIA
7226644 3154925945
facturaselectronicasvicky@gmail.com
Responsables de iva - No somos autorretenedores
Actividad Económica Tarifa 0,00

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
NIT	901,944,148 - 0	**Teléfono**	3142031536
Dirección	CL 19 15 416	**Vendedor**	DISTRIBUIDOR
Ciudad	IPIALES - COLOMBIA	**Centro Costo**	10
Correo	facturacioncompras22@gmail.com		

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
FE 18111

Fecha y Hora de Factura

Generación	2025-05-27	09:38:02
Expedición	2025-05-27	09:37:39
Vencimiento	2025-05-27	

	CodigoDeBarras	Descripción	Unid	Cant	%IVA	V. Unit	Valor Total
1	7707050306375	PAK KUMIS BOLSA X 7 X 150 GR	PAK	287.00	0,00	4,900.00	1,406,300.00

Total Items 1

Total Bruto	1,406,300.00
Total a Pagar	**$ 1.406.300,00**

CONDICION DE PAGO

Credito Credito Clientes Efectivo Cuota 1 F - 003- 18111 Vence el 2025-05-27 1.406.300,00

VALOR EN LETRAS

Un Millon Cuatrocientos Seis Mil Trescientos Pesos M/Cte

OBSERVACIONES

Factura dirigida al programa de alimentación escolar suscrito entre UT NUTRIPAE IPIALES y el municipio de Ipiales bajo contrato No. 439 de 2025

Firma Elaborado por : ADMINISTRADOR

Firma Recibido

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Resolución y/o Autorización de facturación No. 18764073515562 aprobado en 2024-06-22 hasta el 2026-06-21, vigencia 24 Meses, prefijo FE desde el número 12281 al 20000**

CUFE :119e20afbafe18df72e17f41e1dd2b85ec48705156cc4b358605145f7b06cc60c702670bcec825ae4b0add61287eb9fa

ORIGINAL

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

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/27	SONIA PAPAMIJA	$4,155,071.00	479200123062

No. Autorización	12535656	**Fecha de Emisión**	2025/05/27

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/27		

Destino

Tipo Identificación	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	41109076
Beneficiario	SONIA PAPAMIJA
Valor a Pagar	$4,155,071.00
Entidad Financiera	Banco Agrario de Colombia
Tipo Producto	Cuenta Ahorros
Producto Destino	479200123062
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: **HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS**
Tipo Identificación: **NIT Persona Jurídica** **No. Identificación:** **9014855476**
Generado por: **DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA**

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/27	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS	$1,303,388.00	87895383552

No. Autorización	12540728	**Fecha de Emisión**	2025/05/27

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/27		

Destino

Tipo Identificación	NIT Persona Jurídica
No. Identificación	9006037476
Beneficiario	PRODUCTOS ALIMENTICIOS VICKY SAS
Valor a Pagar	$1,303,388.00
Entidad Financiera	Bancolombia
Tipo Producto	Cuenta Corriente
Producto Destino	87895383552
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

Importante: Una vez finalizada esta transacción, por favor verifique el débito en la cuenta origen, antes de intentar realizarla nuevamente.

* La tarifa de esta transacción depende del acuerdo que tenga establecido con el Banco

Quick&Tasty
Rápidos y Sabrosos

QUICK AND TASTY (RAPIDOS Y SABROSOS)DE COLOMBIA SA
NIT.: 815004821-5
KM 12 VIA CALI CANDELARIA CAVASA BG 5
CANDELARIA
Tel: 6410908-4484480
CIIU: 1040

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA

Numero: QR85145
Fecha : 2025-MAY-29 02:05 PM
Pagina: 01 de 01

Cliente	: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Sucursal	: UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Contacto	:
Nit o C.C.:	901944148-0 Codigo: 901944148
Direccion	: CL 19 15 416
Ciudad	: IPIALES
Telefono	: 3142031536 Fax:
Email	: facturacioncompras22@gmail.com

Forma de Pago: CREDITO CONTRA ENTREGA
Fecha de Vencimiento: 2025-JUN-02
Vendedor: 815004821 QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SABROSOS DE CO

OC.Nro	OV.Nro	Dcto.Alt	Remisiones	Moneda
0015-A	093221		765194	PESOS

Item	Descripcion	Mo	Cantidad	U.M	Precio_Unit.	Descuento		Valor_Total	Impto
023389	BEBIDA LAC AVENA NAT 200 ML	30	10,040	UND	950.00	8.95%	0.00%	9,538,000.00	0.00
023648	LECHE SABOR FRESA X 200 ML	30	6,024	UND	1,100.00	21.36%	0.00%	6,626,400.00	0.00
8025	LECHE SABOR VAINILLA X 200 ML	30	2,008	UND	1,100.00	21.37%	0.00%	2,208,800.00	0.00
18028	LECHE SABOR CHOCOLATE X 200 ML	30	2,008	UND	1,150.00	24.78%	0.00%	2,309,200.00	0.00

TOTAL_BRUTO	DSCTO x LINEA	DSCTO_GLOBAL 0.00%	SUB-TOTAL	IMPUESTOS	TOTAL RETENCIONES	TOTAL
20,682,400.00	3,313,290.36	0.00	17,369,109.64	0.00	434,227.74	16,934,881.90

Valor Letras : DIECISEIS MILLONES NOVECIENTOS TREINTA Y CUATRO MIL OCHOCIENTOS OCHENTA Y UN PESOS CON NOVENTA CTVOS. MCTE.

[D E T A L L E D E V A L O R E S]

% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO	% BASE	VLR_IMPUESTO
RTE FUENTE :	434,227.74	RTE IVA:	0.00	RTE ICA:	0.00	RTE CREE:	0.00
						ICUI:	0.00
						IBUA	0.00

Observacion: ENTREGA EN Calle 19 # 15 - 52 Barrio La Pradera. Ipiales

NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES RESPONSABLES DE IVA, Autorizo a Quick And Tasty de Colombia S.A. par
a que consulte y reporte en cualquier tiempo, mi informacion comercial en Centrales de Riesgo.

Despues de vencida esta Factura cobraremos Interes de Mora a la maxima tasa legal permitida
Autorizacion Numeracion De Facturacion 18764061213541 vigente de DIC-04-2023
hasta DIC-04-2025 Numeracion Habilitada QR22440 al QR500000 Vigencia: 24 MESES
Factura Generada por Software de Sistemas de Informacion Empresarial S.A. NIT. 890.319.193-3 (Firma y Sello)

Fecha de certificacion: 2025-05-29T14:05:00.

Cufe:717962b49f88d331ed534f09c6110175c01dcb743fee2c2ebbf03f58f0fc5b8911ac88fd54b91b7e60f1f7c1009d6add

Firma digital: a7ALEEjUsmJa3p2q866mh+TUHkQrU9oGDCg0713M0g7POkosGjRu3fbykq+KGpVYXeHS2m6j8PcPtuYkqLgeTD3xf4GHIP+2ozHmNPgS/w5BZL7R/V8fVjJjaPENWTYv5COO/0IlqNta8xASAwb7Dij2rya
u5hlMIoGz4tHDLqAokzTtuSHI8s5rJXWMoPoPX9wVhM+R5kuzb/1fO5kIVm9lHPolZIDa9bN2lY7++MPJ3EVwJafoyflnkn2KgNMA2Ks00Dqt6wz0/tx0PrXIF+5CsK35IBrbBG75s4ZeyI5Gi9fLfapRIXXrPuXBO4h/pVOhZ
vOEbgTL631D1jFH/g==

Fecha actual: 2025/05/28 | **Hora:** 18:10 | **IP:** 186.84.20.80

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: **HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS**
Tipo Identificación: **NIT Persona Jurídica** **No. Identificación:** **9014855476**
Generado por: **DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA**

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SABROSOS	$16,934,970.00	73690779042

No. Autorización	18101256	**Fecha de Emisión**	2025/05/28

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/28		

Destino

Tipo Identificación	NIT Persona Jurídica
No. Identificación	8150048215
Beneficiario	QUICK AND TASTY RAPIDOS Y SABROSOS
Valor a Pagar	$16,934,970.00
Entidad Financiera	Bancolombia
Tipo Producto	Cuenta Corriente
Producto Destino	73690779042
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

Importante: Una vez finalizada esta transacción, por favor verifique el débito en la cuenta origen, antes de intentar realizarla nuevamente.

* La tarifa de esta transacción depende del acuerdo que tenga establecido con el Banco

TERESA DE JESUS REVELO ROSERO

NIT 27227425-0

teresarevelo04@gmail.com

Calle 24 c ca 1 brr manzano, Ipiales, Nariño, Colombia

+57 3159289019

Responsable de IVA

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA
No. FE43

Cliente	UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Nit	901944148
Dirección	Cl 19 15 416, Ipiales, Nariño, Colombia
Telefono	+57 3142031536
Correo	facturacioncompras2025@gmail.com

Fecha de expedición

2025-05-30

Fecha de vencimiento

2025-05-30

No	ID	Ítem	Unidad	Precio	Cantidad	% retención	% descuento	IVA	Total
1	75	ACEITE DE SOYA X 500 cc	unidad	$4,033.61	3408	2.50%	0.00%	$2,611,845.45	$16,358,400.45
2	2	ARROZ BLANCO	libra	$2,100.00	9273	2.50%	0.00%	0	$19,473,300.00
3	A1	LECHE DE VACA ENTERA X 380 Gr	unidad	$7,900.00	4467	2.50%	0.00%	$0.00	$35,289,300.00
4	22	AZUCAR	libra	$2,285.71	2913	2.50%	0.00%	$332,914.30	$6,991,200.30
5	6	SAL	libra	$1,200.00	761	2.50%	0.00%	0	$913,200.00
6	21	CHOCOLATE	libra	$7,142.86	246	2.50%	0.00%	$87,857.15	$1,845,000.15

Total items : 6

ReteIVA

$0.00

ReteICA

$381,405.14

Subtotal	$77,837,784.00
Descuento detalle (-)	$0.00
Descuentos globales (-)	$0.00
Subtotal base gravable	$77,837,784.00
INC (+)	$0.00
IVA (+)	$3,032,616.90
Retención en la Fuente (-)	$1,945,944.60
Total	$80,870,400.90

Valor operación : ochenta millones ochocientos setenta mil cuatrocientos con noventa centavos COP

Moneda	COP
Fecha y hora de generación	2025-05-30T13:10:46-05:00
Fecha y hora de expedición	2025-05-30T13:09:58.569798-05:00
Tipo de factura	Factura de venta nacional
Tipo de pago	Contado
Método de pago	Acuerdo mutuo
Tipo de operación	Estándar

CUFE 635737edf0cd3d9088ef2c19b4560e37d08d235baab7730b3bd16a4f526f9912da41501d8a6fa9ec67e8040c65039456

Firma digital:

Comentarios

Términos y condiciones

Esta factura se asimila en todos sus efectos a una letra de cambio de conformidad con el Art. 774 del código de comercio. Autorizo que en caso de incumplimiento de esta obligación sea reportado a las centrales de riesgo, se cobraran intereses por mora.

Proveedor tecnológico: Cadena S.A. - NIT 890930534. Software: Finppi - NIT 901441896.

Autorización de numeración de facturación N°18764089125858 de 2025-02-19 Modalidad Factura Electrónica Desde N°FE1 hasta FE1000 con vigencia hasta 2027-02-19

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

Nombre Producto	Fecha de Pago	Beneficiario	Valor a Pagar	Producto Destino
CC7004	2025/05/28	TERESA DE REVELO ROSERO	$36,630,888.00	0560109160000211

No. Autorización	17580371	**Fecha de Emisión**	2025/05/28

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/28		

Destino

Tipo Identificación	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	27227425
Beneficiario	TERESA DE REVELO ROSERO
Valor a Pagar	$36,630,888.00
Entidad Financiera	Banco Davivienda
Tipo Producto	Cuenta Corriente
Producto Destino	0560109160000211
Tipo de Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

Nóminas, Proveedores y Libranzas

Empresa: HUB INTEGRAL COLOMBIA SAS
Tipo Identificación: NIT Persona Jurídica **No. Identificación:** 9014855476
Generado por: DAIRO ANDRES SANDOVAL CARRANZA

A continuación el detalle de: Resultado - Crear

No. Autorización	19405059	**Fecha de Emisión**	2025/05/29

Origen

Tipo Producto	Cuenta Corriente		
Nombre Producto Origen	CC7004	**No. Producto**	*****7004
Fecha de Pago	2025/05/29		

Destino

Tipo Identificación	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	27227425
Beneficiario	TERESA DE REVELO ROSERO
Valor a Pagar	$40,000,000.00
Entidad Financiera	Banco Davivienda
Tipo Producto	Cuenta Corriente
Producto Destino	0560109160000211
Tipo Pago	PROVEEDORES
Referencia / No. Factura	
Información Adicional	
Estado	En Proceso

Importante: Una vez finalizada esta transacción, por favor verifique el débito en la cuenta origen, antes de intentar realizarla nuevamente.

* La tarifa de esta transacción depende del acuerdo que tenga establecido con el Banco

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS M

Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, junio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA ITEM: M.

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA**, identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0**, manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (13-05-2025 y el 31-05-2025) se reporta el 85% de las sedes educativas con identificación y señalización de avisos en los comedores educativos, quedando el 15% para los meses siguientes a la duración del contrato. En cumplimiento a la obligación especifica M. ***Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente las diferentes áreas que conforman el comedor escolar.***

Cordialmente,

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

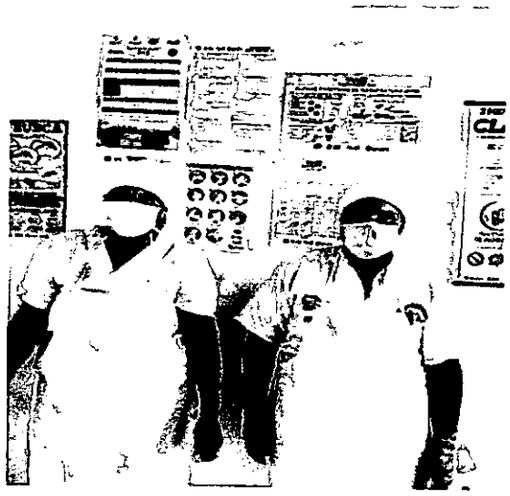
UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaria de Educación

REGISTRO FOTOGRAFICO

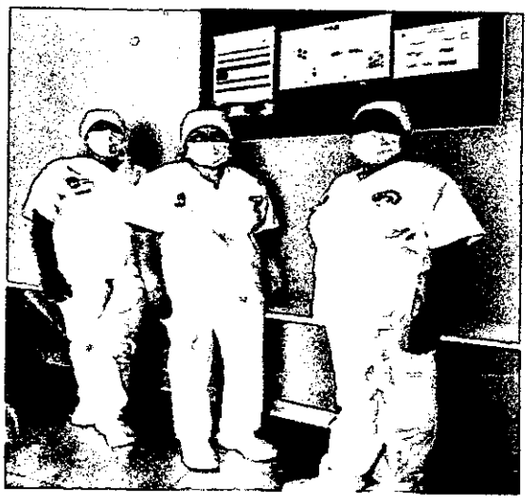
SEÑALIZACION

SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**

I.E EL EMPALME



I.E GABRIEL GARCIA PRIMARIA



I.E LA VICTORIA



I.E LAS LAJAS



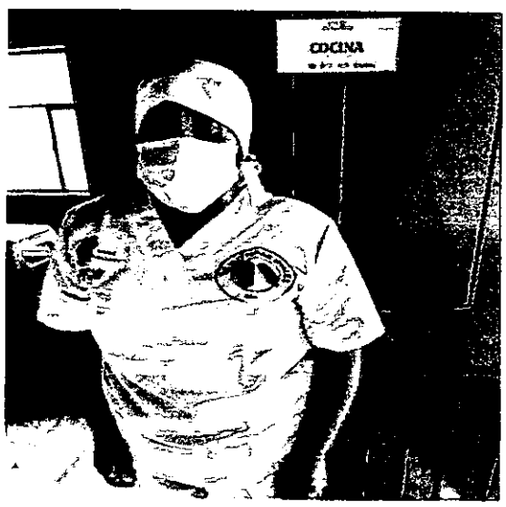
UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaría de Educación

REGISTRO FOTOGRAFICO

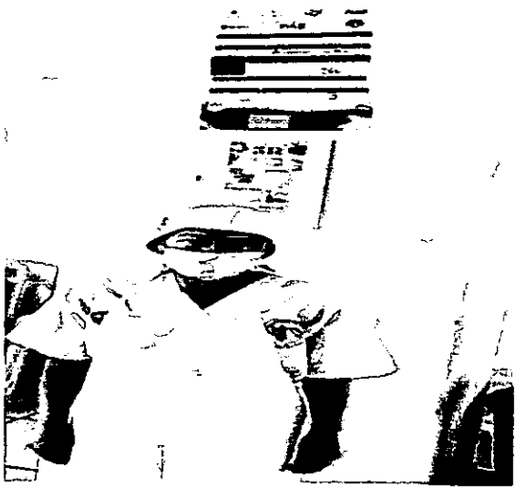
SEÑALIZACION

SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**

C.E VILLAMORENO



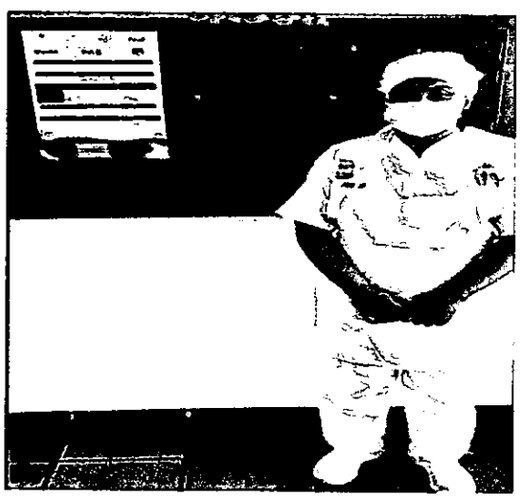
I.E ALFONSO LOPEZ

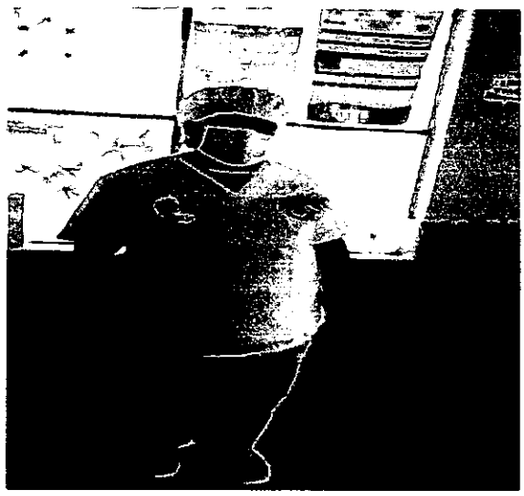
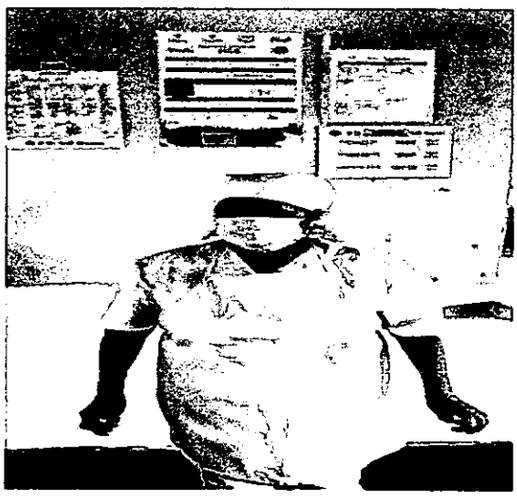


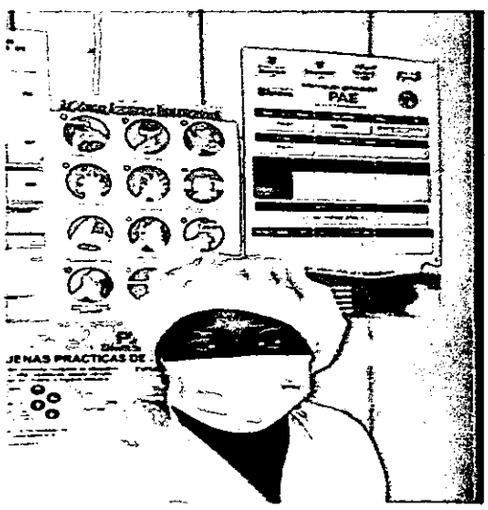
I.E CIUDAD DE IPIALES



I.E DEL SUR



UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDÍA MUNICIPAL DE IPIALES Secretaría de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
C.E TOLA DE LAS LAJAS 	C.E TUSANDALA 
C.E URAMBUD 	C.E VILLAFLOR 

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Secretaria de Ipiales Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
C.E SAN JORGE 	C.E SAN JOSE ALTO 
C.E SAN JOSE DE LOS PINOS 	C.E SANTA LUCIA 

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaría de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
C.E EL MIRADOR 	C.E RANCHERIA 
C.E ROSAL DE SAN JUAN 	C.E SAN ANTONIO 

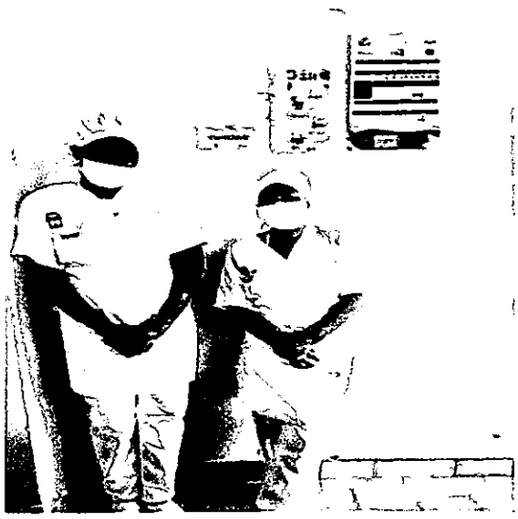
UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Secretaría de Ipiales Educación

REGISTRO FOTOGRAFICO

SEÑALIZACION

SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**

C.E LA VICTORIA



C.E LAS CRUCES



C.E LLANO GRANDE



C.E LOS MARCOS



UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaria de Educación

REGISTRO FOTOGRAFICO

SEÑALIZACION

SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**

C.E LA LIBERTAD



C.E LA OREJUELA



C.E LA PALMA



C.E LA PLAYA

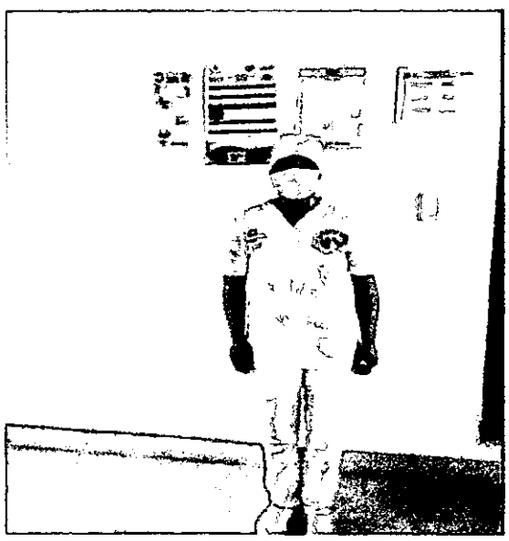


UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaría de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
C.E GUACUAN 	C.E INAGAN 
C.E ISHU AWA 	C.E LA FLORESTA 

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaria de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
C.E EL TELIS 	C.E EXFLORIA 
C.E ALTO FRONTERA DEL AMARRADERO 	C.E GAVILAN 

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaría de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**

C.E EL ARRAYAN



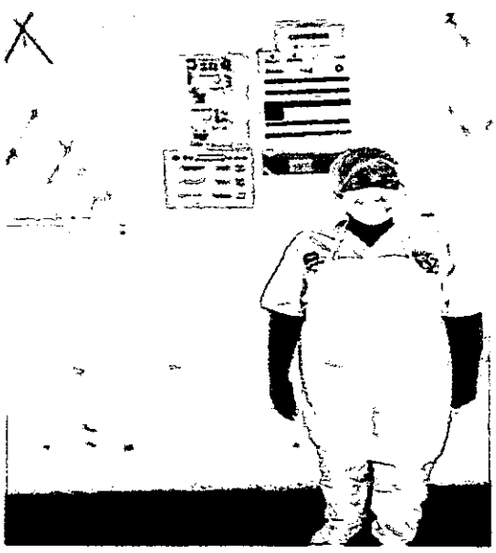
C.E EL CHARCO

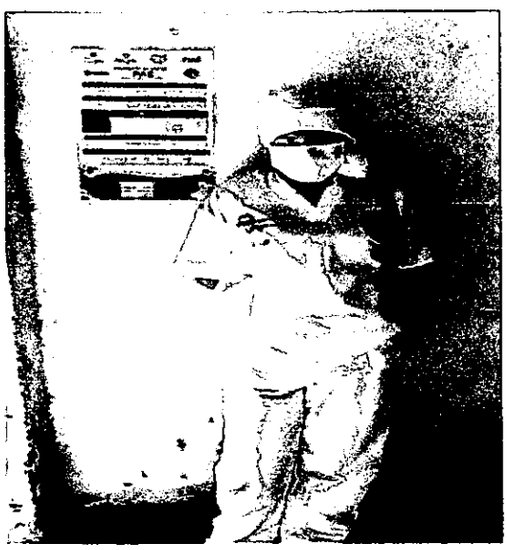


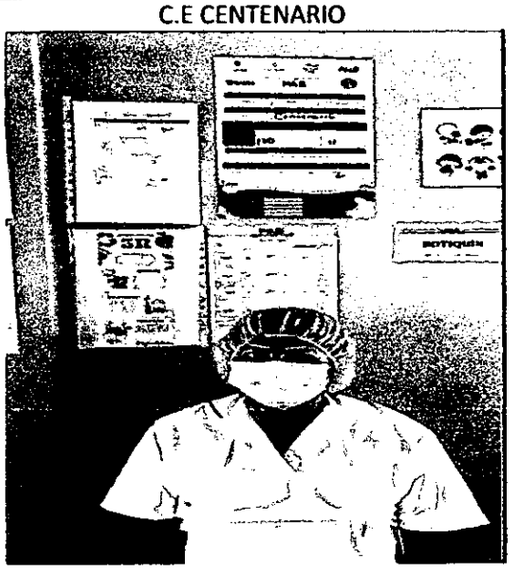
C.E EL CULTUN

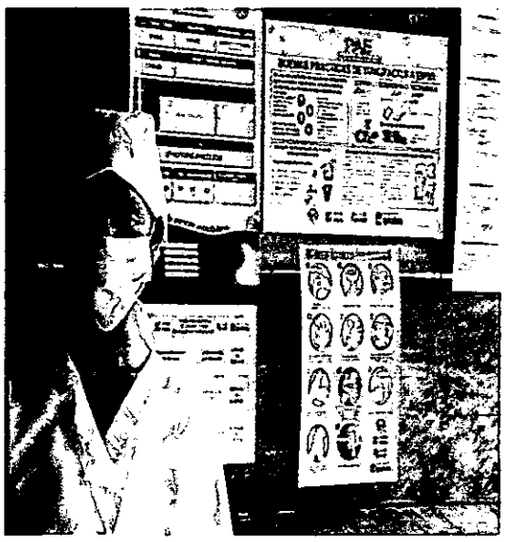
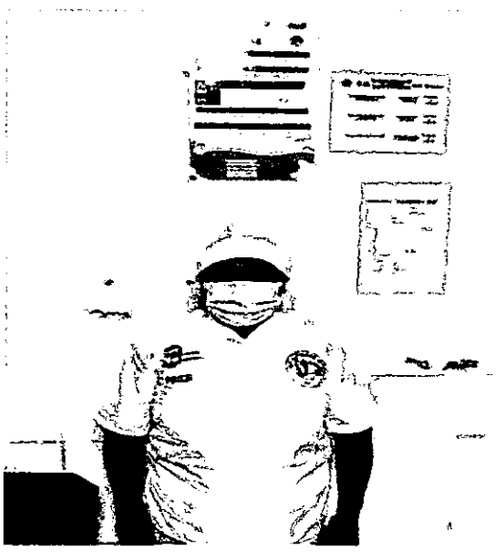
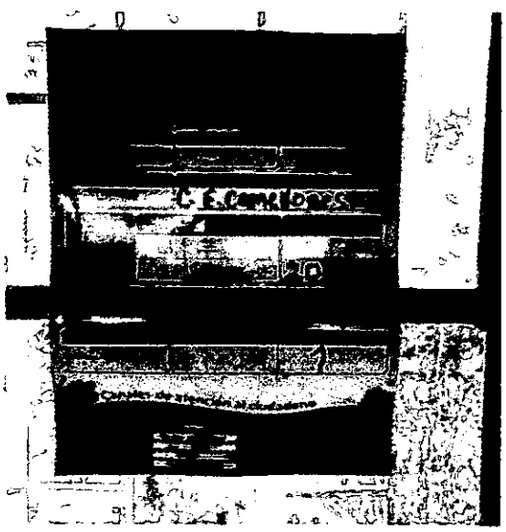


C.E EL SALADO



UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaría de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
C.E CHIRANQUER 	C.E CORAZON DE MARIA 
C.E CUTUAQUER ALTO 	C.E CUTUAQUER BAJO 

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaria de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
C.E CENTENARIO 	C.E CHACUAS 
C.E CHAGUAIPE 	C.E CHILCOS 

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaría de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
C.E ALTO FRONTERA DEL AMARRADERO 	C.E LAS ANIMAS 
C.E BRISAS DE RUMIYACO 	C.E CAMELLONES 

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDÍA MUNICIPAL DE IPIALES Secretaría de Ipiales Educación

REGISTRO FOTOGRAFICO

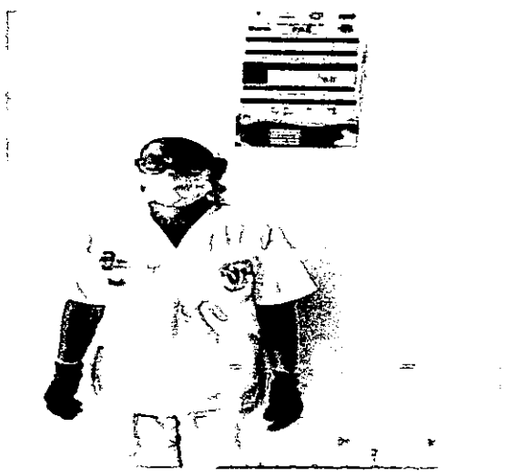
SEÑALIZACION

SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**

I.E SEMINARIO PRIMARIA



I.E SEMINARIO SEGUNDARIA



I.E SUCRE



I.E THOMAS ARTURO



UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaría de Educación
REGISTRO FOTOGRAFICO	
SEÑALIZACION	
SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**
I.E PEREZ PALLAREZ 	I.E SAN FRANCISCO DE ASIS 
I.E SAN JUAN 	I.E SAN LORENZO 

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	ALCALDIA MUNICIPAL DE Ipiales Secretaria de Educación

REGISTRO FOTOGRAFICO

SEÑALIZACION

SEDE	
FECHA	**MAYO 2025**

I.E LOS ANDES



I.E LOS PASTOS



I.E MARCELO MIRANDA



I.E NAZARETH



UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS N

Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la Entidad Territorial y/o UApA, supervisión o la interventoría del PAE, y/o las efectuadas por los diferentes entes de control. Sin aviso previo.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

Secretaría de Educación Ipiales

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Operador:	UT Nutri Pae.	No. Operación:		Fecha Visita:	14 Mayo
Grupo:		Área Urbana:	Área Rural:	Hora Inicio:	8:00am
Institución Educativa/Sede	MicroEmpresarial los Andes			Hora de Terminación:	9:30am
Dirección:	Vereda los andes				
Horario de Entrega en Sede Educativa	Viernes (mañana)				

No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	209	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo:
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada:

Nombre de quien atiende la visita	Gabriel Villota	Nombre del supervisor - Equipo PAE	Gabriel Villota
Cargo:	Monica Eswe		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL, PUNTAJE ESPERADO			TOTAL, PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE TOTAL		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	

RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 raciones	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	2
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		6		
De 751 a 1000 raciones		8		
De 1001 a 1500 raciones		10		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

1. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.		C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.9	Las lámparas o iluminacion se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian		C

	instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	C	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación física, son aptos para el consumo.	C	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	C	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos.	C	
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	C	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0°C a 4°C y se llevan registros.	C	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -1 a -18°C y se llevan registros.	C	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, en buen estado, de color claro (con ribete), tapabocas y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	C	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	C	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	C	
3.4	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores con copia de cédula de ciudadanía y certificación de aptitud para manipular alimentos	C	
3.5	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 12 meses en preparación de alimentos en servicios de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	C	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladoras de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	C	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	C	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	C	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	C	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento básico aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	C	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	C	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	C	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.	C	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos según la OMS y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	C	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un programa para la limpieza y desinfección, con procedimientos escritos.	C	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social.	C	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	C	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	C	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	C	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	C	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.15	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	C	
4.16	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	C	
5.2	Cuenta con el acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y/o seguimiento (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	C	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.10	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	C	
TOTAL, CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	C	

7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	C	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje provistos en la Ficha Técnica de Negociación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	C	
8.2	Las bandejas donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho cumplen con las especificaciones de la Ficha Técnica de Negociación.	C	
8.3	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	C	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	C	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	C	
9.3	Se tiene estandarizado el servido con el uso de utensilios.	C	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (20 gasas estériles, esparadrapo de tela de 4"x5 YD, baja lenguas de madera 20 unidades, guantes de látex 10 pares, yodovidona, solución salina 1 litro, alcohol antiséptico, tijera para trauma, linterna y pilas, vaso desechable, hidróxido de aluminio, curas 20 unidades y vendas elásticas)	C	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2018 en adelante.	C	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	C	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" y cuenta con la información del programa en sus costados de acuerdo a la FTN.	C	

11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	C	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	C	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	C	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	C	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (Vestimenta de color claro con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, uso de malla o gorro, tapabocas).	C	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado para las raciones entregadas.	C	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada y firmada por algún representante de la sede educativa. Nota: En caso de que no se cuente con la firma del representante de la sede educativa debe evidenciarse el soporte de gestión correspondiente.	C	
12.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de productos usados.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gabriel Villota	NOMBRE	Monica Escue
IDENTIFICACIÓN	1085910988	IDENTIFICACIÓN	1010075683
CARGO	Supervisor	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA	Gabriel Villota	FIRMA	Monica Escue
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Secretaría de Educación Ipiales

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Operador:	UT NutriPAE	No. Operación:				Fecha Visita:	mayo 14
Grupo:		Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	San Juan					Hora de Terminación:	9:30 am
Dirección:	San Juan.						
Horario de Entrega en Sede Educativa							
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	783	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo		X		
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada				
Nombre de quien atiende la visita	Martha Sitar		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Mónica Bustos		
Cargo:	manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL, PUNTAJE ESPERADO		TOTAL, PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE TOTAL		CALIFICACIÓN CUALITATIVA	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 raciones	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 raciones		2		
De 151 a 300 raciones		3		
De 301 a 500 raciones		4		
De 501 a 750 raciones		6		
De 751 a 1000 raciones		8		
De 1001 a 1500 raciones		10		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

1. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.		C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto de fácil limpieza y buena conservación.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian		C

	instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	C	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación física, son aptos para el consumo.	C	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	C	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos.	C	
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	C	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0°C a 4°C y se llevan registros.	C	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -1 a -18°C y se llevan registros.	C	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, en buen estado, de color claro (con ribete), tapabocas y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	C	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	C	
3.3	El personal manipulador cumple con el cronograma de uso de dotación - ribete de colores en su uniforme.	C	
3.4	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores con copia de cédula de ciudadanía y certificación de aptitud para manipular alimentos	C	
3.5	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 12 meses en preparación de alimentos en servicios de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	C	
3.6	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la Ficha Técnica de Negociación.	C	
3.7	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	C	
3.8	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	C	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	C	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento básico aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	C	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	C	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	C	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, puertas limpias.	C	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos según la OMS y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	C	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	C	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un programa para la limpieza y desinfección, con procedimientos escritos.	C	
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social.	C	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	C	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	C	
4.13	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	C	
4.14	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	C	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.15	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	C	
4.16	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	C	
TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	C	
5.2	Cuenta con el acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y/o seguimiento (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	C	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	C	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	C	
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	C	
6.10	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	C	

TOTAL, CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	C	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	C	

7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	C	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	C	

TOTAL, CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje provistos en la Ficha Técnica de Negociación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	C	
8.2	Las bandejas donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho cumplen con las especificaciones de la Ficha Técnica de Negociación.	C	
8.3	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	C	

TOTAL, EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	C	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	C	
9.3	Se tiene estandarizado el servido con el uso de utensilios.	C	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (20 gasas estériles, esparadrapo de tela de 4"x5 YD, baja lenguas de madera 20 unidades, guantes de látex 10 pares, yodovidona, solución salina 1 litro, alcohol antiséptico, tijera para trauma, linterna y pilas, vaso desechable, hidróxido de aluminio, curas 20 unidades y vendas elásticas)	NC	falta botiquin
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente		

TOTAL, CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2018 en adelante.	C	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	C	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" y cuenta con la información del programa en sus costados de acuerdo a la FTN.	C	

11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	C	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	C	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	C	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	C	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013. (Vestimenta de color claro con cierres o cremalleras y/o broches en lugar de botones, sin bolsillos ubicados por encima de la cintura, uso de malla o gorro, tapabocas).	C	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACION DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado para las raciones entregadas.	C	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada y firmada por algún representante de la sede educativa. Nota: En caso de que no se cuente con la firma del representante de la sede educativa debe evidenciarse el soporte de gestión correspondiente.	C	
12.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de productos usados.	C	

TOTAL, CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Monica Bustos	NOMBRE	mario Vitos.
IDENTIFICACIÓN	1095905332	IDENTIFICACIÓN	77388817
CARGO	Supervisora	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Ing. Agroindustrial	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Mytho Viten
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Ipiales Alcaldía Municipal	**FORMATO**	Alimentos Aprender
		F01-PR-GTH-06
Versión: 1	**INSPECCIÓN BODEGA**	FECHA EDICIÓN 27-02-2025

CIUDAD: IPIALES	UT NUTRIPAE IPIALES 2025	FECHA:

PREGUNTAS (ASPECTOS A VERIFICAR)	Cumplimiento			Grado de Acción			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	A Inmediata	B Pronta	C Postarior	
INFRAESTRUCTURA							
El nivel de iluminación es el adecuado	X						
Los pisos se encuetran en buenas condiciones	X						
Los techos y tejados están en buenas condiciones	X						
Las ventanas se encuentran en buenas condiciones		X					no hay
Los sistemas de iluminación están funcionando	X						
Las redes electricas estan organizadas de manera segura	X						
ORDEN Y LIMPIEZA							
Ausencia de residuos	X						
Organización productos	X						
CONTROL DE PLAGAS							
Ausencia de plagas	X						
SEÑALIZACIÓN							
Rutas de evacuación	X						
Zona de áreas	X						
EQUIPOS DE SEGURIDAD							
Extintor		X					no se evidencio
Botiquin		X					no se evidencio
Señalización de emergencia	X						
DISTRIBUCIÓN DE PRODUCTOS							
Separación por tipo de alimento	X						
Rotación (PEPS)	X						Doc. Sin diligenciar.
Cuenta con iluminación y ventilación adecuada	X						
Utilizan elementos de protección personal para manipular alimentos y bebidas	X						
Los elementos cafetaria y aseo se encuentran debidamente almacenados y etiquetados	X						
Se cuenta con elementos desechables para el suministro de bebidas			X				
BAÑOS							
Se tiene establecida la programación para la limpieza	X						Pesactualizado
Los baños funcionan adecuadamente y se mantienen en buen estado	X						
Cuenta con elementos de aseo (papel higienico y jabon) de manera permanente	X						

Cuenta con la señalización apropiada	X						
Se restringe el acceso cuando se efectua el aseo	X						
Tiene iluminación y ventilación adecuada	X						
Tienen recipientes para los residuos y son suficientes	X						

CONDICIONES DE PESO Y TEMPERATURA

PRODUCTOS	Lote	°C	g	OBSERVACIONES
Carne	—	—	—	—
Pollo	053256 CW00	-2	—	—
Lácteo	060303	12°C	150 g	
Fruta: _____		12°C		

PREGUNTAS (ASPECTOS A VERIFICAR)	Cumplimiento			Grado de Acción			OBSERVACIONES
	SI	NO	N/A	A Inmediata	B Pronta	C Posterior	
CONTROL							
Registro de ingresos y salidas de productos	X						Sin diligencias citados
ESTADO DE LOS ALIMENTOS							
Ausencia de productos vencidos o en mal estado	X						
Integridad de empaques y etiquetado conforme a la norma	X						
REGISTROS SANITARIOS							
Invima	—	—	—	—	—	—	—
Ica	—	—	—	—	—	—	—
Otros (Documentos legales vigentes)	—	—	—	—	—	—	—
PERSONAL DE BODEGA							
Uso de uniforme	X						

CONDCIONES DE TRASNPORTE DE ALIMENTOS

Tipo de vehículo	Placa	Vigencia	Condiciones	Temperatura	Observaciones
Furgon	WNC016	—	—	NA	—
Furgón	SWF540	15-01-24	—	NA	—
Furgón Thermo	CAI512	01-03-24		-2	—
Furgón	WPP784	WPP1501-25		NA	—
Furgón	SNJ648	9-03-24		NA	—

DESCIPCIÓN DE LAS CONDICIONES REPORTADAS

RESPONSABLE(S) QUE REALIZA(N) LA INSPECCIÓN:

Nombre: Carlos Iván Palacios Cargo: Líder PAE Grupo o dependencia: Secretaría de Educación Firma:	Nombre: Carlos David Perea Cargo: Supervisor PAE Grupo o dependencia: Secretaría de educación Firma:
Nombre: Cargo: Grupo o dependencia: Firma:	Nombre: Cargo: Grupo o dependencia: Firma:
FIRMA DEL REPRESENTANTE DEL OPERADOR	
Nombre: Natalia Hernández Cargo: Ing. Calidad Bodega. Grupo o dependencia: DSC Ipiales. Firma: Natalia Hernández	Nombre: Cargo: Grupo o dependencia: Firma:

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS Ñ

Dar respuesta oportuna y verificable a los requerimientos realizados por los entes de control, Interventoría, supervisión, UApA, y demás actores que participan en el PAE.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

Gmail

UT NUTRIPAE <utnutripaeipiales591@gmail.com>

Requerimiento IDSN

2 mensajes

PAE Programa de Alimentación Escolar <paesemi@semipiales.gov.co>
Para: utnutripaeipiales591@gmail.com

28 de mayo de 2025, 10:42 p.m.

Cordial saludo de paz,
Envío requerimiento para que de manera urgente se haga la revisión en la IE Sucre por favor responder con plan de mejora y evidencias de la solicitud.

Ipiales
ALCALDÍA MUNICIPAL

CARLOS IVAN PALACIOS ORBES
Líder Equipo PAE
Secretaria de Educación
Cel. 3177899953

1050 - 1301 - OC - 206.pdf
1043K

UT NUTRIPAE <utnutripaeipiales591@gmail.com>
Para: PAE Programa de Alimentación Escolar <paesemi@semipiales.gov.co>

29 de mayo de 2025, 2:03 p.m.

Buena tarde;
me permito presentar las subsanaciones y planes de mejora
[Texto citado oculto]

2 archivos adjuntos

[redacted]esta salud.pdf

SUBSANACION FOTOS.pdf
1208K

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales | Secretaría de Educación

Dirección: Carrera 6 N°11-50 Edificio Zafiro
Correo: contactenos@semipiales.gov.co
Telefono: 602 7256243 / Ipiales-Nariño

Ipiales, 28 de mayo de 2025

1050-1301-0C-206

Señora:

Lina Marcela Moya
Representante Legal UT NUTRIPAE IPIALES 2025
Operador del Programa de Alimentación Escolar

Asunto: Requerimiento urgente para cumplir con el plan de saneamiento y jornada de limpieza en el restaurante escolar Institución Educativa Sucre.

Cordial saludo de paz,

De acuerdo con el informe de inspección sanitaria realizado el día 26 de mayo de 2025, por parte del equipo de Salud Ambiental del Instituto Departamental de Salud de Nariño, se notificó mediante requerimiento SSP-SA24008527. 24, se identificaron puntos críticos en el restaurante escolar de la Institución Educativa Nacional Sucre, los cuales representan un riesgo para la salud pública, motivo por el cual se procedió a la imposición de la medida sanitaria de clausura temporal total del servicio de alimentación escolar.

Dada la urgencia de la situación y la necesidad de garantizar la reapertura del restaurante escolar para no afectar la prestación del servicio de alimentación en la institución, le solicitamos, con carácter urgente, que se cumpla con el plan de saneamiento establecido de su parte mediante radicado UTNPAE_IPIALES_001_05_2025, En este sentido, le instamos a organizar y ejecutar de manera inmediata una jornada de limpieza y desinfección en el restaurante escolar, con el fin de subsanar los puntos críticos identificados y permitir la pronta reapertura del restaurante escolar de la Institución sancionada.

Es indispensable que dicha jornada se realice con la mayor celeridad para evitar más perjuicios a la comunidad educativa. La reapertura del restaurante escolar estará condicionada a la verificación técnica de que todos los puntos críticos han sido subsanados satisfactoriamente, lo cual será evaluado por el equipo de Salud Ambiental.

Agradecemos su pronta colaboración para cumplir con este requerimiento, el cual es vital para el bienestar de los estudiantes y el adecuado

CP-CER611287
CP-CER611286
CP-CER611285
CP-CER611284

Dirección: Carrera 6 N°11-50 Edificio Zafiro
Correo: *contactenos@semipiales.gov.co*
Telefono: 602 7256243 / Ipiales-Nariño

funcionamiento del programa de alimentación escolar. Para cualquier coordinación o información adicional, quedamos atentos a su comunicación.

Igualmente le instamos a adelantar un plan de mejora con la situación presentada, de manera tal que, en el desarrollo del mismo, se garantice que no vuelva a presentarse un escenario similar en la Institución, ni en ninguna otra.

No siendo otro el objeto del presente, me suscribo.

Anexo: Notificación de Clausura temporal total por Incumplimiento de Normatividad Sanitaria establecimientos comerciales (Institución Educativa Nacional Sucre).

Atentamente,

DIEGO CHAMORRO BENAVIDES
SUBSECRETARIO DE COBERTURA (E)

proyecto: Claribel Cuasmayan bustos- apoyo jurídico equipo PAE
revisó: Carlos Ivan palacios orbes- líder equipo PAE

UT NUTRIPAE IPIALES

UTNPAE_IPIALES_002_05_2025

Ipiales, 29 de mayo de 2025

Señores:

INSTITUTO DEPARTAMENTAL DE SALUD DE NARIÑO

ASUNTO: SUBSANACION REQUERIMIENTO SSP-SA24008527

Cordial saludo.

Me permito presentar las subsanaciones y el plan de mejoras realizados al requerimiento SSP-SA24008527 emitido el 26 de mayo de 2025 por ustedes en la Institución Educativa Nacional Sucre, como entidad reguladora.

A continuación, describo el paso a paso realizado:

1. Limpieza y desinfección del restaurante escolar.
2. Aseo en interiores y exteriores.
3. Control de plagas (cubrimiento con maya las ventanas y fumigación).

Con las medidas correctivas tomadas, solicitamos un nuevo concepto sanitario para nuestro comedor escolar.

Agradezco l atención y la colaboración prestada.

Atentamente;

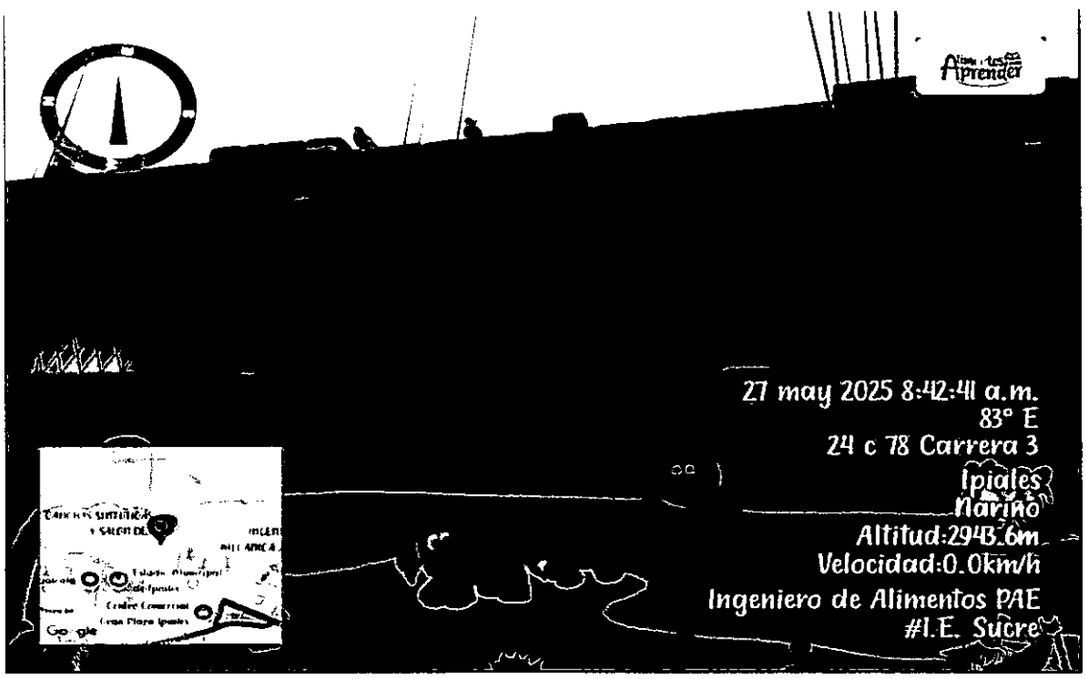
2025

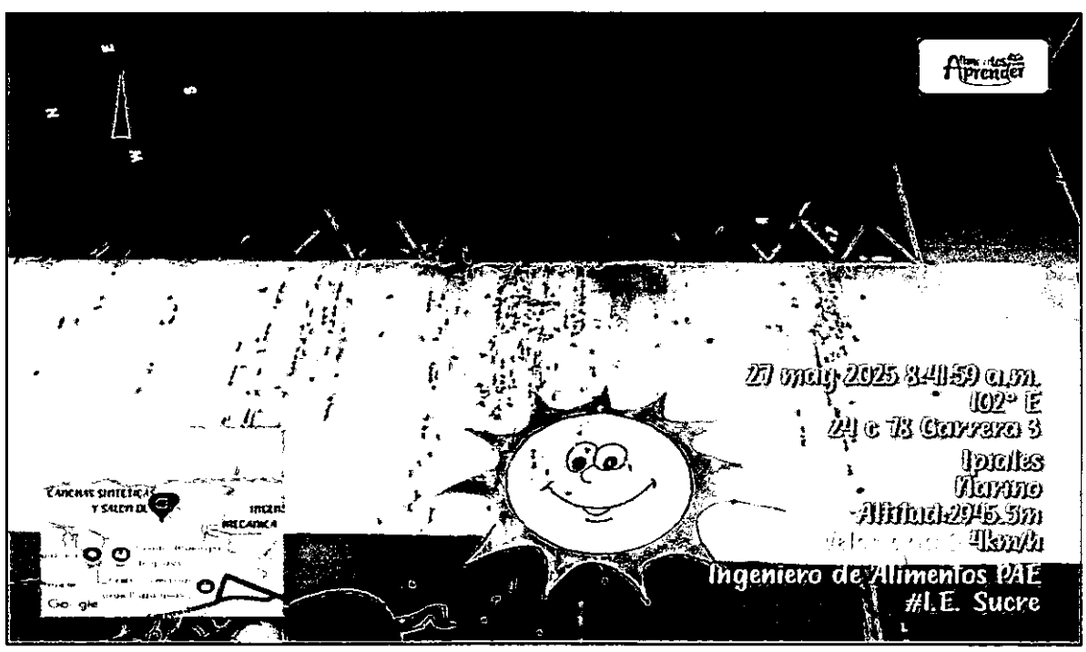
LINA MARCELA MOYA MAHECHA
C.C 53013232 de Bogotá DC
Representante Legal

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

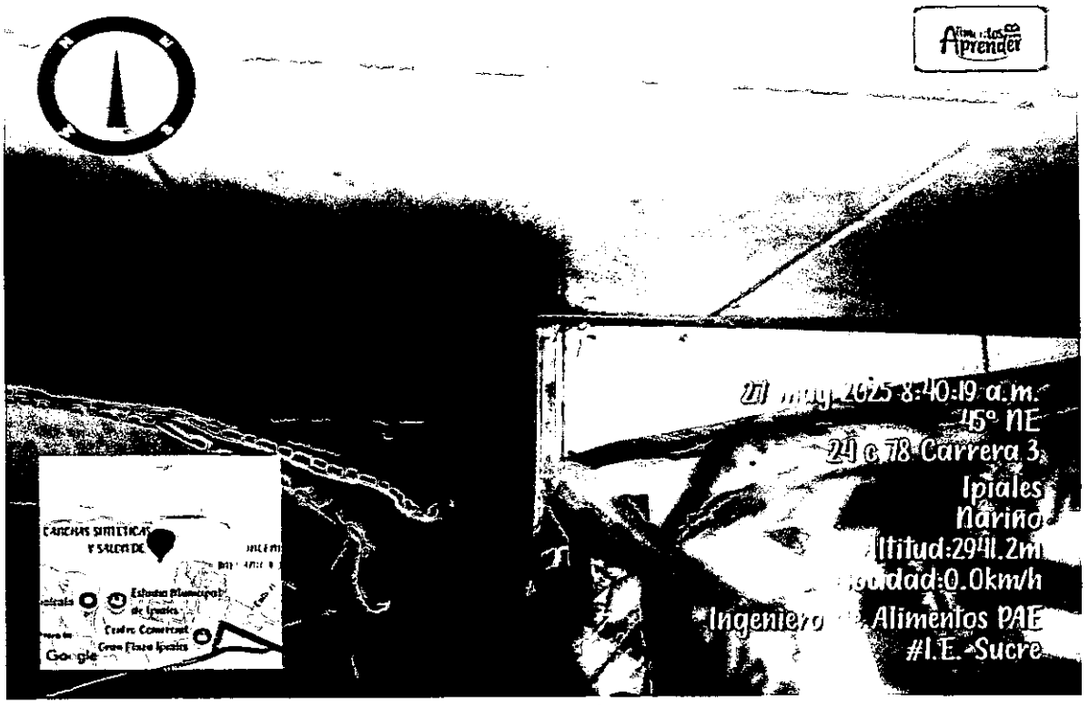
COMEDOR ESCOLAR INSTITUCION EDUCATIVA SUCRE
ANTES





Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

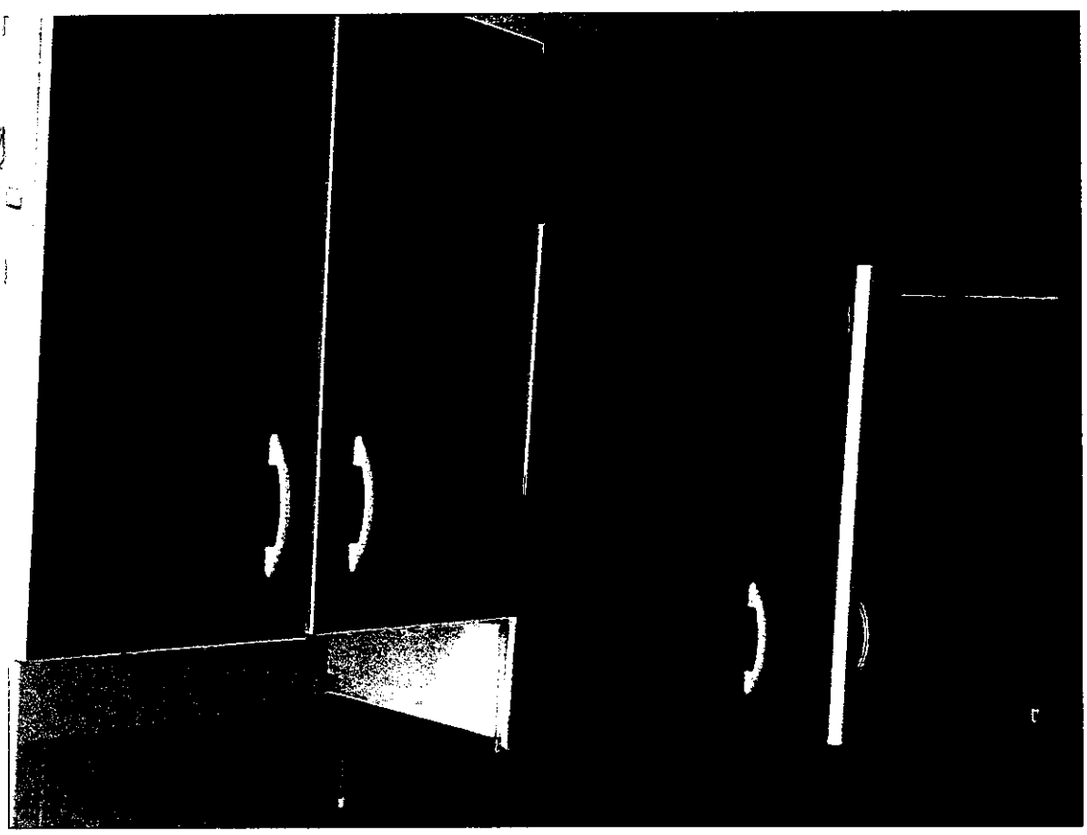




Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

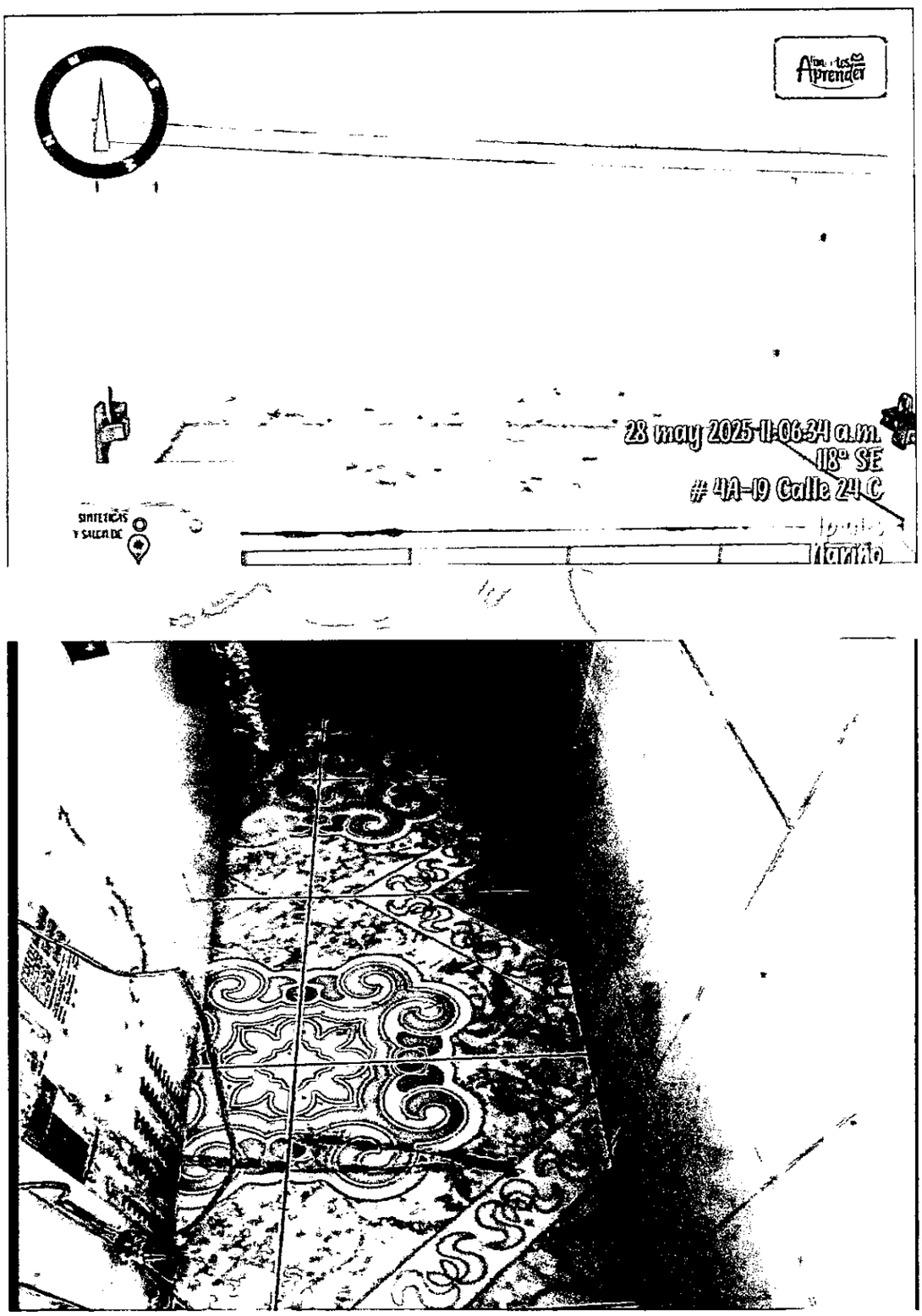
UT NUTRIPAE IPIALES





Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

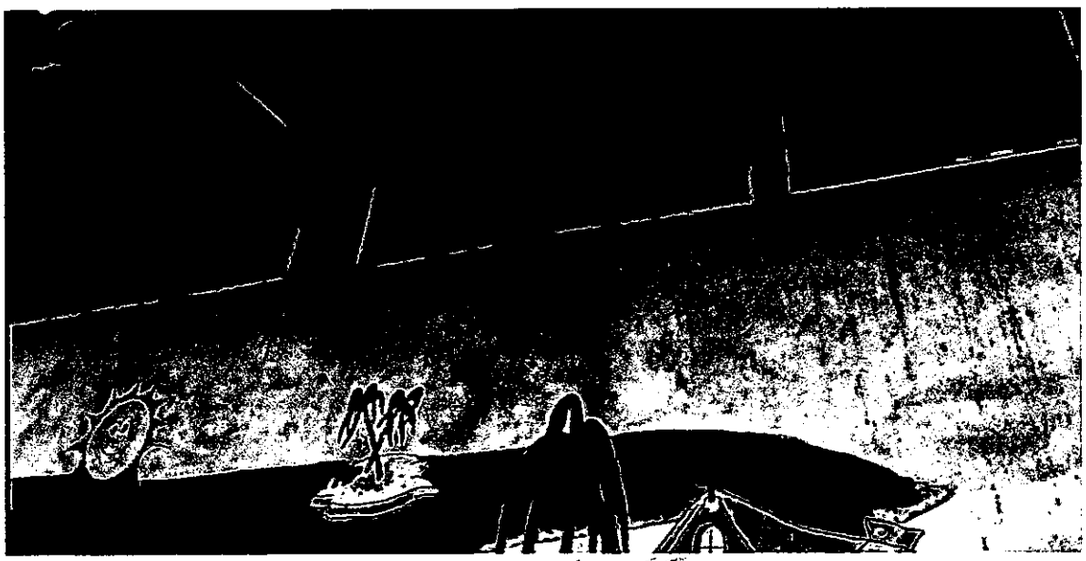


Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

COMEDOR INSTITUCION EDUCATIVA NACIONAL SUCRE

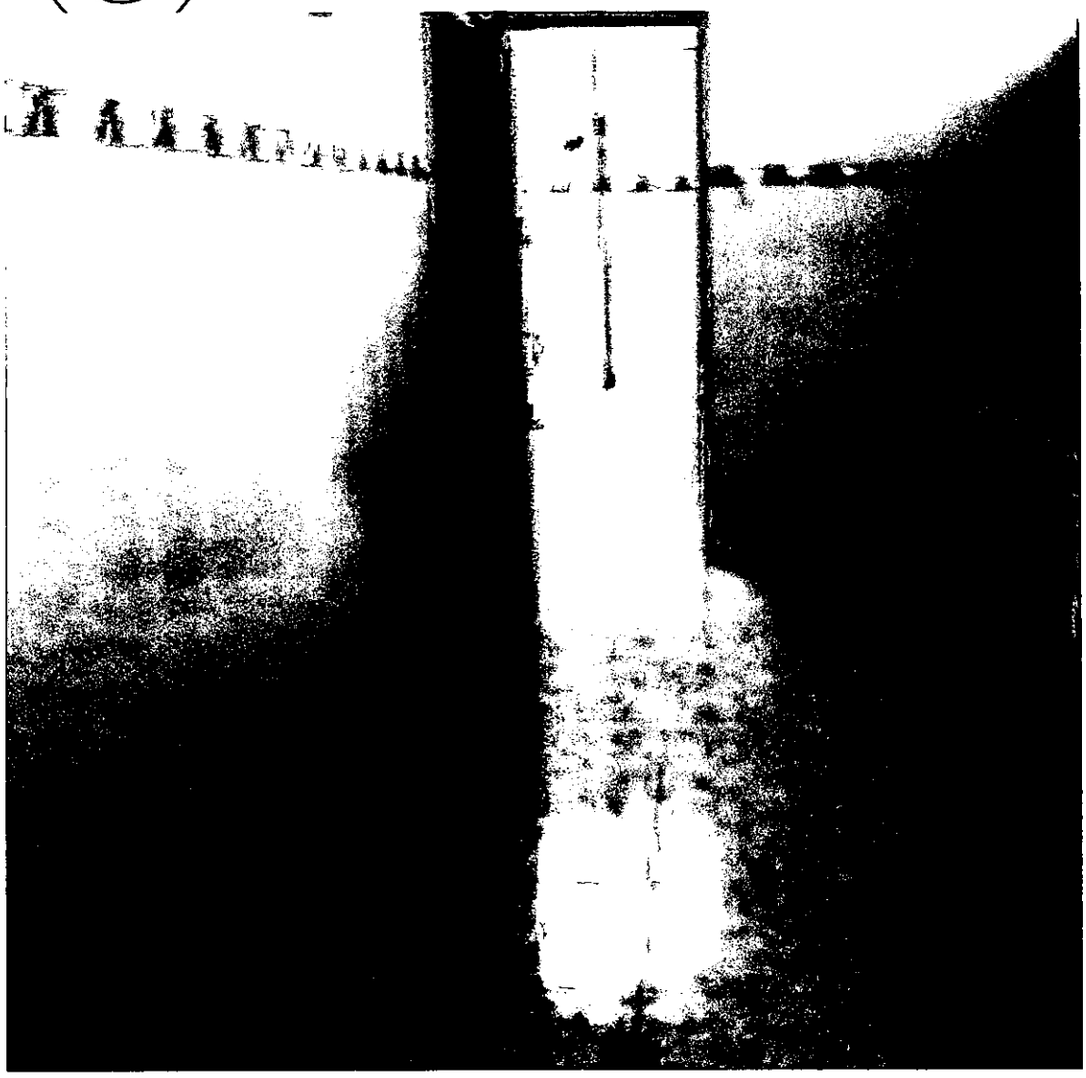
DESPUES





Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

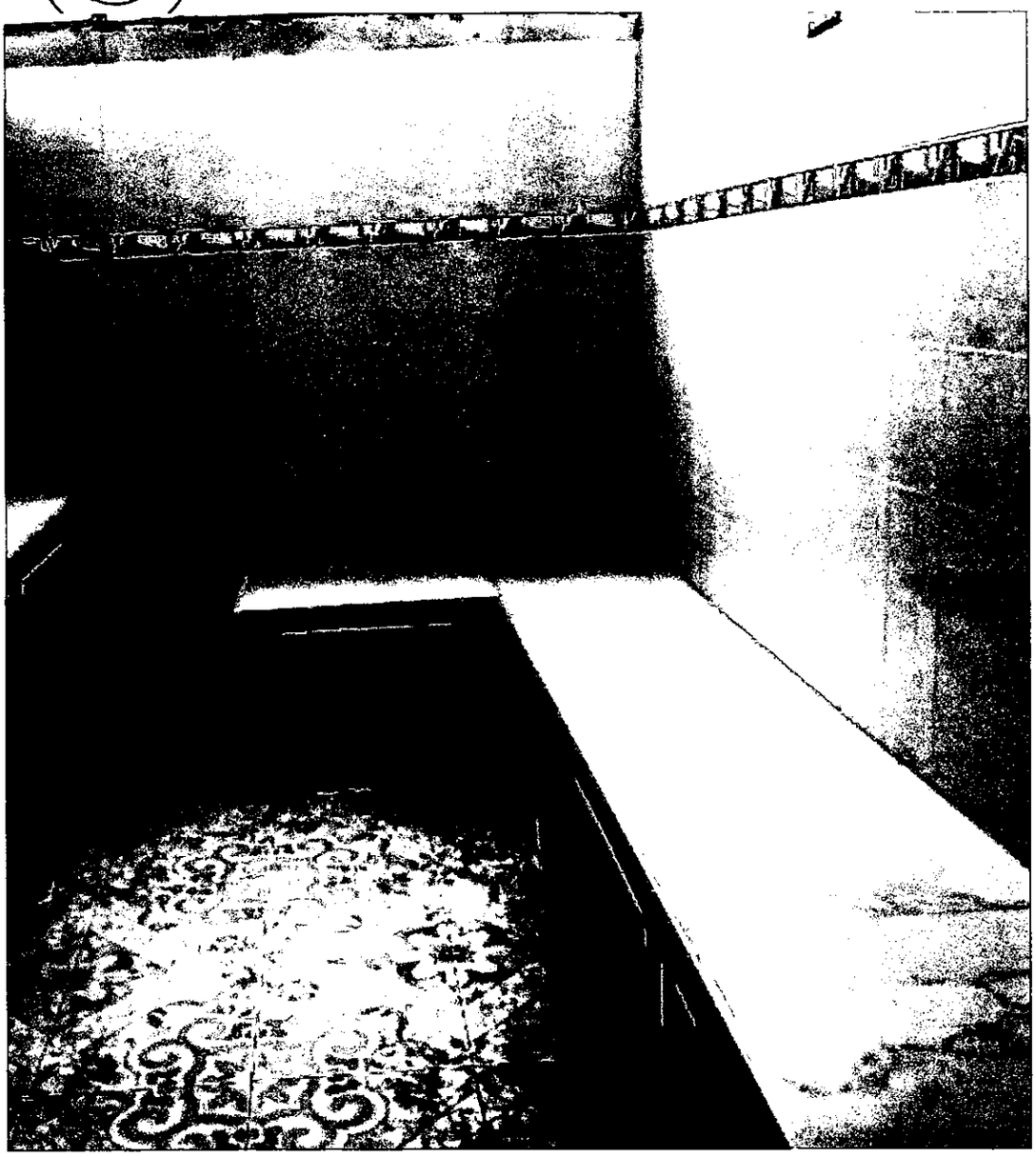
UT NUTRIPAE IPIALES



2025

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES



2025

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES



2025

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

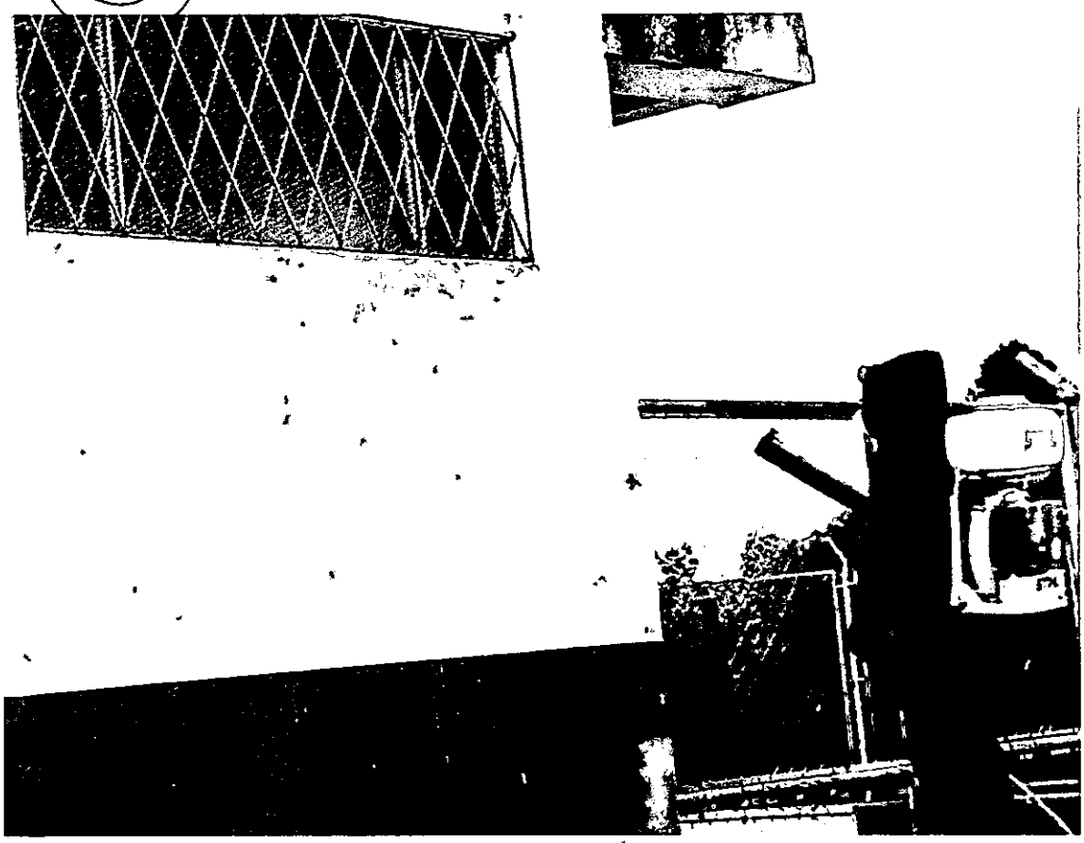
UT NUTRIPAE IPIALES



2025

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES



2025

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

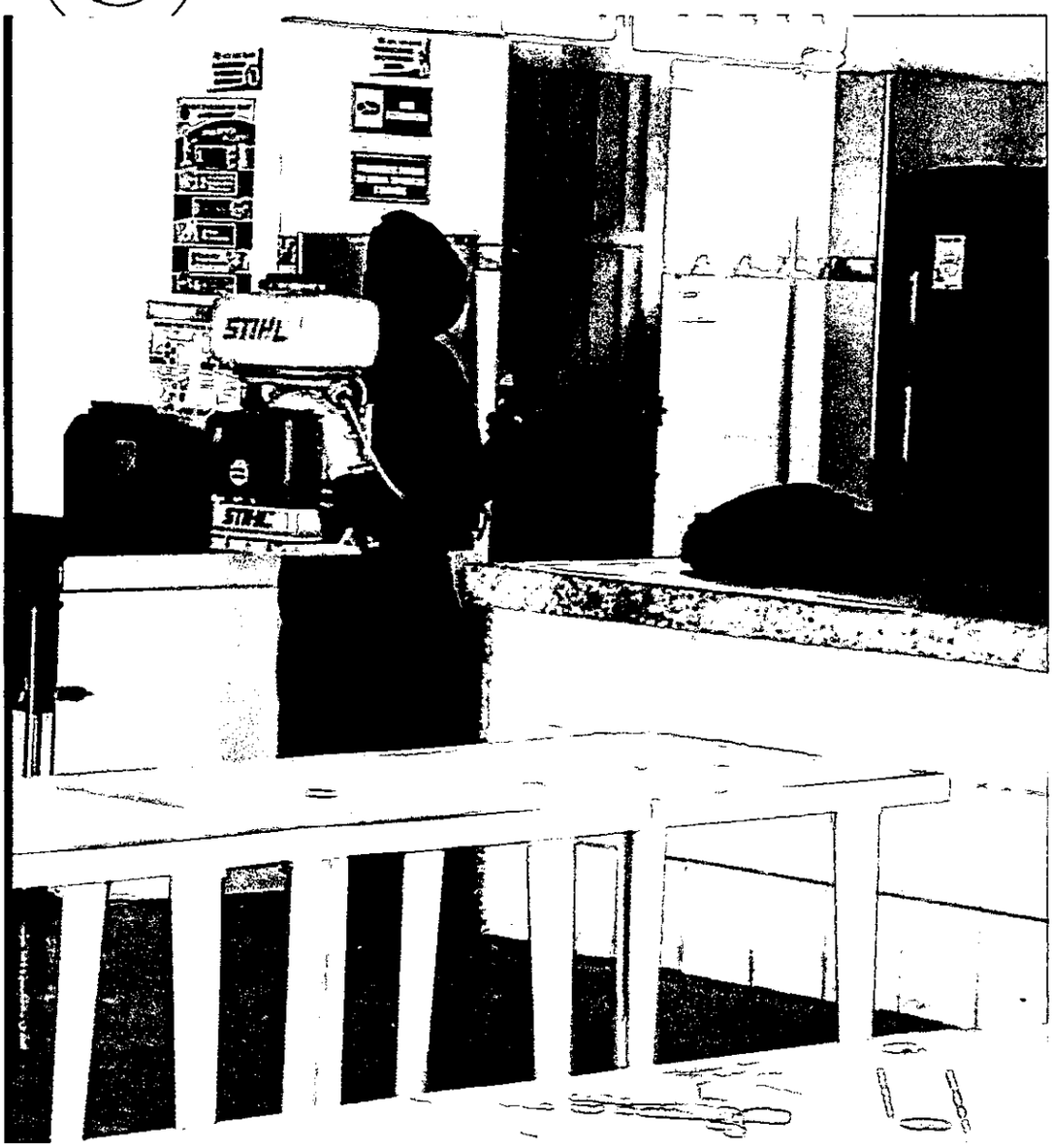
UT NUTRIPAE IPIALES

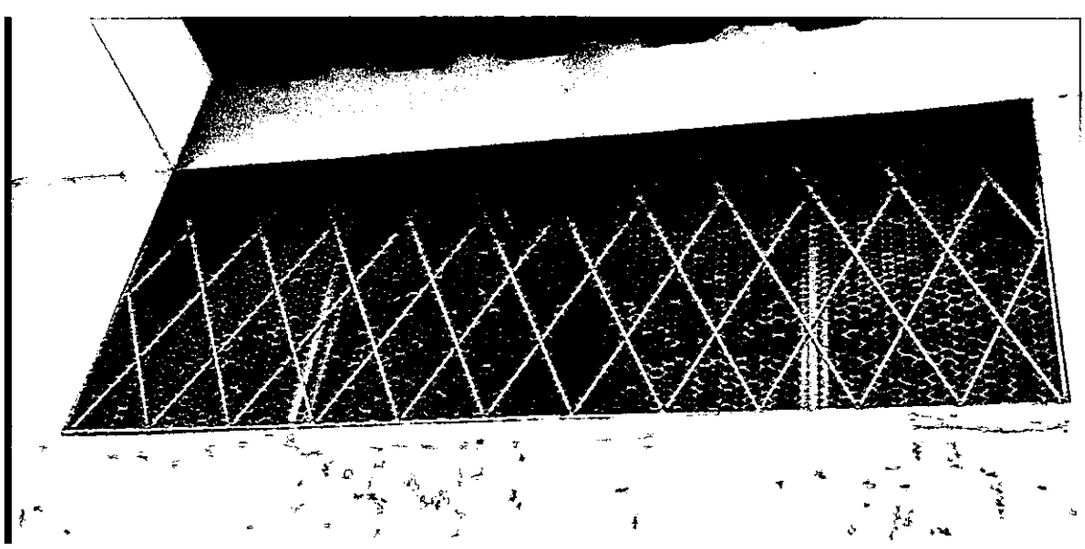


2025

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES





Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS O

Realizar el mantenimiento correctivo de equipos de manera inmediata al re arte de la solicitud por parte de la institución educativa, el supervisor, la interventoría, o el personal manipulador de alimentos. En caso de que no se realice el mantenimiento inmediato o se requiera retirar el equipo de la institución para su reparación, el operador deberá garantizar la disponibilidad permanente de un equipo de características similares que supla la función del equipo en reparación de tal manera que no se interrumpa la prestación del servicio.

UT NUTRIPAE IPIALES	SOLICITUD MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Alimentos para Aprender	ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES
		FECHA DE MODIFICACIÓN	14/1/2025
		VERSION	1

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: D27 MOSA 2025	HORA:	MUNICIPIO:	Ipiales
INSTITUCION:	Sucre	SEDE:	Sucre

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

MARCA	MODELO	SERIAL	EQUIPO	
			PREVENTIVO	CORRECTIVO
ESTUFAS				
NEVERAS			+	
CONGELADORES				
LICUADORAS				
OLLA A PRESION				
TERMOMETRO				
GRAMERAS				
OTRO. CUAL ?_____				

OBSERVACIONES:

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
Desconfiguracion cambio de control de Frio y sensor Configuracion y capacitadores	FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		
CORRECTIVO	x	

NOMBRE TÉCNICO:	DAIWIN IMAGAN	CEDULA:	1085930349
FIRMA:			

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Karen mora	CEDULA:	37124448
CARGO :	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3176204264

FIRMA DE QUIEN RECIBE

UT NUTRIPAE IPIALES 2025	SOLICITUD MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	Alimentos para Aprender	ALCALDIA MUNICIPAL DE IPIALES
		FECHA DE MODIFICACIÓN	14/1/2025
		VERSION	1

INFORMACION DE LA SEDE

FECHA: D___ M___ A___	HORA:	MUNICIPIO: Ipiales
INSTITUCION: Gabriel García		SEDE: Gabriel García Primaria

DATOS USUARIO SOLICITANTE

NOMBRE MANIP	

TIPO E IDENTIFICACIÓN DEL EQUIPO

MARCA	MODELO	SERIAL	EQUIPO	
			PREVENTIVO	CORRECTIVO
ESTUFAS ✓				
NEVERAS				
CONGELADORES				
LICUADORAS				
OLLA A PRESION				
TERMOMETRO				
GRAMERAS				
OTRO. CUAL ?_____				

OBSERVACIONES:

PROBLEMA PRESENTADO POR EL EQUIPO	
Mantenimiento estufas 3 puestos y cambio de mangueras industrial soldadura rodos 7/8	FIRMA DEL USUARIO

TIPO Y DESCRIPCIÓN DE MANTENIMIENTO

		DESCRIPCIÓN
PREVENTIVO		
CORRECTIVO	x	

NOMBRE TÉCNICO:	Darwin Inagan	CEDULA:	1085930749
FIRMA:			

ENTREGA DEL EQUIPO

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE

DATOS DE QUIEN RECIBE EN LA SEDE

NOMBRE:	Ma Nancy Estrada	CEDULA: 37007530	
CARGO:	Manipuladora	NUMERO DE TELEFONO	3165304059

Nancy Estrada.
FIRMA DE QUIEN RECIBE

FABRIESTUFAS LA INDUSTRIAL

REPARAMOS TODO A GAS - SERVICIO A DOMICILIO

VENTAS POR MAYOR Y MENOR

NIT. 1.085.030.349-5

FACTURA DE VENTA

0422

FECHA: 30 | 05 | 2025

ELABORAMOS Y REPARAMOS ESTUFAS INDUSTRIALES - FREIDORAS
CARROS DE COMIDAS RÁPIDAS - ESTUFAS EN ÁCERO INOXIDABLE - HORNILLAS DE CARBÓN,
LEÑA, MESAS EN ACERO, TODO LO RELACIONADO A GAS Y SOLDADURA ELÉCTRICA.

Cliente: DSC Internacional 901740604-1 Gabriel García Vergara

Teléfono:

CANT	DESCRIPCION	Vr. UNIT.	Vr. TOTAL
	Mano de obra 2 estufas Industriales	100.000	200.000
	Cambio Mangueras y Adeltadores		
	y Empaques Soldadura Roscos 3/8		

Abono $: _____

Saldo $: _____

Recibí Conforme:

SUBTOTAL $.	
TOTAL $	200.000

LA PRESENTE FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS A UNA LETRA DE CAMBIO ARTICULO 774 DEL CODIGO DE COMERCIO

Calle 17 con cra 5 No.17-15 315 544 4353 IPIALES - NARIÑO

Impreso Artes M & C Cel: 3156086133 Ipiales - Nariño

FABRIESTUFAS LA INDUSTRIAL

REPARAMOS TODO A GAS - SERVICIO A DOMICILIO

VENTAS POR MAYOR Y MENOR

NIT. 1.085.930.349-5

FACTURA DE VENTA 0433

FECHA 27 | 05 | 25.

ELABORAMOS Y REPARAMOS ESTUFAS INDUSTRIALES - FREIDORAS CARROS DE COMIDAS RÁPIDAS - ESTUFAS EN ACERO INOXIDABLE - HORNILLAS DE CARBÓN, LEÑA, MESAS EN ACERO, TODO LO RELACIONADO A GAS Y SOLDADURA ELÉCTRICA.

Cliente: DSC Internacional 901770604-1 IESUCE | Teléfono:

CANT	DESCRIPCION	Vr. UNIT.	Vr. TOTAL
	Mantenimiento Neveras. Mano de habra		
	Nevera Centrales. Cambio Conard frio y sensores.	120000.	
	Nevera. Haceb. Cambio Sensores y Configuracion complementacion de gas. y capasitor	140.000	
		SUBTOTAL $	
		TOTAL $	260.000.

Abono $: _____

Saldo $: _____

Recibí Conforme:

LA PRESENTE FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS A UNA LETRA DE CAMBIO ARTICULO 774 DEL CODIGO DE COMERCIO.

Calle 17 con cra 5 No.17-15 315 544 4353 IPIALES - NARIÑO

Impreso Arias M & C Cel: 3150086133 Ipiales - Nariño

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS P

Entregar mensualmente a la supervisión y/o interventoría del Programa, los análisis microbiológicos realizados a cada uno de los componentes que hacen parte del complemento alimentario preparado en sitio am /pm y complemento almuerzo; que se clasifique como alimentos de alto riesgo, donde se identifique claramente el concepto de los análisis y mes al que corresponde dicho reporte. – La entidad tendrá la potestad de solicitar el análisis microbiológico de cualquier Institución Educativa.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends ONAC ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INFORME DE ANALISIS No. M-26-12578-0

INFORMACION DEL CLIENTE
CLIENTE: UT NUTRIPAE IPIALES 2025 NIT/CC: 901944148-0
DIRECCION: CL 19 # 15 - 52
TELEFONO: 3107243005
MAIL: DSCIPIALES3025@GMAIL.COM
CIUDAD: IPIALES
CONTACTO: PIEDAD CARRILLO
CARGO: COORDINADOR OPERATIVO

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO
LUGAR DE TOMA DE ITEM: INSTITUCION EDUCATIVA DEL SUR - IPIALES - UT NUTRI PAE IPIALES 2025
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-05-26 HORA: 08:14:00
FECHA DE RECEPCION: 2025-05-27 HORA: 10:38:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-05-27
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-05-30
LUGAR DE ANALISIS: Bogota - Av. Boyacá 64F-86

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (*)			FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (*)		
26-12578	PRODUCTO TERMINADO: POLLO EN CUADRITOS - MODALIDAD TIPO COMPLEMENTO -			UT NUTRIPAE IPIALES 2025		
PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD (*)	FECHA VENC (*)	LOTE (*)	T° ITEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
BOLSA RESELLABLE X 300 g	1	2025-05-02	N.E.	N.E.	78.9°C	4.1°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud y protección social - Resol. 1407/22	CUMPLIMIENTO
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditada.	<10	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<10	NO APLICA
Busqueda de Listeria monocytogenes	ISO 11290-1:2017 Acreditada.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Busqueda de Salmonella spp.	ISO 6579-1:2017 Acreditada.	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	m: Ausente	NO APLICA
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditada.	<100	+/- 1	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 Acreditada.	<100	+/- 2	NO APLICA	UFC/g o mL	m:<100	NO APLICA

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

F-EC-001 REVISION 09	INFORME DE ANALISIS	Biotrends ONAC ISO/IEC 17025:2017 11-LAB-050
FECHA DE ACTUALIZACION 2024-05-08		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"No es posible emitir declaración de conformidad frente a la norma Resol. 1407/22 Numeral 14.1 -Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al publico- debido a que no se cumple con el número de ítems de ensayo requeridos"

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección "IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO" mediante el símbolo (*).

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia), IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

-Los métodos de ensayo marcados con * no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

REVISO: DIRECTOR TECNICO	APROBO: GERENTE

PAOLA SOLER LEÓN
Jefa de Laboratorio de Microbiologia

FERNANDO MURCIA
Director Tecnico

FIN DEL INFORME

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS Q

Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, junio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA ITEM. Q

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA,** identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0,** manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (13-05-2025 y el 31- 05-2025) no se a reportado daños o fallas en la infraestructura. En cumplimiento a la obligación especifica Q. ***Reportar y radicar por escrito al supervisor del contrato y al rector de la Sede Educativa, los daños o fallas en la infraestructura que afecten la prestación del servicio.***

Cordialmente,

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS R

Registrar las actividades de limpieza, desinfección y control de residuos realizadas, de acuerdo con los programas ofrecidos.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Agro Industrial los pastos
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Rita chacua	Mes/Año:	Mayo . 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN	RATÓN / RATA	

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE	

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

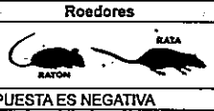
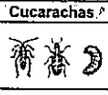
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Las Cruces

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Revelo | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													**Roedores**														**Cucarachas**					
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Chabuapee.

Nombre Responsable del diligenciamiento: Lina Goepod | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L				M				MI				J				V				S				D						
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

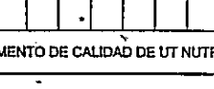
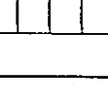
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Soledad

Nombre Responsable del diligenciamiento: Claudia pantoja | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores													Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.			L					M							MI				J				V					S			D
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

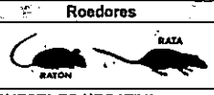
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Rosal de San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maria Villa | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	**Roedores**																		**Cucarachas**													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR:

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Inagan

Nombre Responsable del diligenciamiento: María lopez | Mes/Año: Mayo 13-30

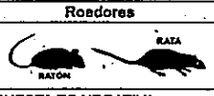
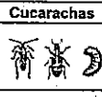
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Guacuan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra Chitan | Mes/Año: Mayo 13-30

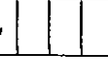
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

UT NUTRIPAE IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

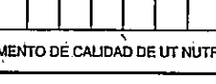
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Cutuaquer bajo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yohana Imbacuan | Mes/Año: Mayo-13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores													Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M			MI			J			V			S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

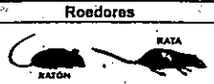
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Ciudad de Ipiales

Nombre Responsable del diligenciamiento: Wyna Carcedo | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores													Cucarachas					
ILUSTRACIÓN																															
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

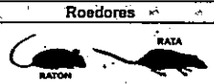
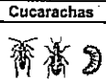
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: cotuaquer alto

Nombre Responsable del diligenciamiento: carmen Fuel | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección; para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tola de las Lajas

Nombre Responsable del diligenciamiento: Martha Castro | Mes/Año: Mayo 13-30

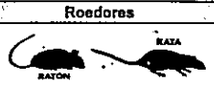
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia.escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Corazon de Maria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Daira Bastidas | Mes/Año: Mayo. 13-30

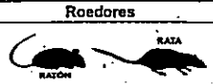
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

UT NUTRIPAE IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Los Marcos
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Angie Goancha	Mes/Año:	Mayo 13-30

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

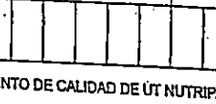
																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

USE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		

TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.

RESPONSABLE	L	M	MI	J	V	S	D

JARAMIZ IMPRESORES: 300 425 9925

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Urumbud

Nombre Responsable del diligenciamiento: Luz Cuaspud | Mes/Año: Mayo 13-30

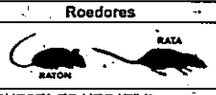
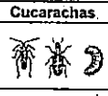
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

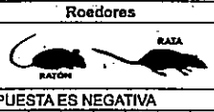
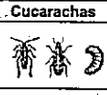
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Los animos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Olga Tepud | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2024 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos para Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Gabriel García Primaria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nancy Estrada | Mes/Año: Mayo 13-30

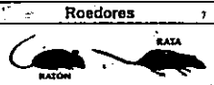
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																															OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																															OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Gabriel García Secundaria
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Yuli Chutapod	Mes/Año:	Mayo-13-30

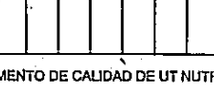
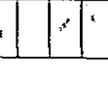
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Perez pallares

Nombre Responsable del diligenciamiento: Carolina Revelo | Mes/Año: Mayo 13-30

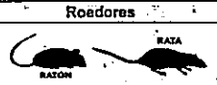
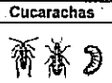
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). Eg caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

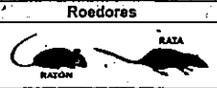
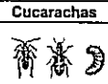
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Marcelo Miranda

Nombre Responsable del diligenciamiento: Veronica Imbaquan | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores													Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																		
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																OBSERVACIONES
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M			MI			J			V			S			D
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

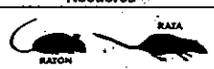
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Pioenes

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Marilu | Mes/Año: Mayo-13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores													Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

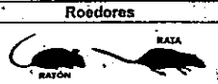
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Martha Uten | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACIÓN EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L							M						MI					J					V					S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Escuela San Juan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Maribet Castro | Mes/Año: Mayo 13-30

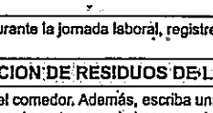
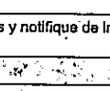
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

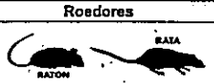
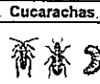
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Loma de Zuras

Nombre Responsable del diligenciamiento: Isaura Siasterro | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

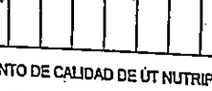
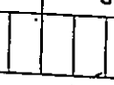
ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

Nombre del municipio:	Ipiales		UTNP25-PSB-RPS-001 / Actualización 13/05/2025
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Erma Pepmosq	Nombre de la Sede:	Lorenzo de Yaramas
		Mes/Año:	Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																									Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M			MI			J			V			S			D	
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE ÚT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMILLO IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alimentos Aprender, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar — ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

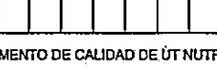
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: El rosario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Erazo | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor, color o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C		C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N		N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X		X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMILLO IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Sucre

Nombre Responsable del diligenciamiento: Blanca Cobspa | Mes/Año: Mayo 1330

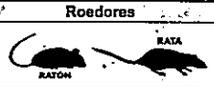
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA													Roedores														Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar — ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

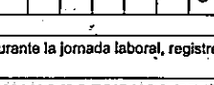
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tomas Arturo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Aura Narvaez | Mes/Año: Mayo 13-30

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
[illegible]CHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
[illegible]NECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													**Roedores**													**Cucarachas**						
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.							L						M				MI			J				V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar — ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

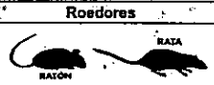
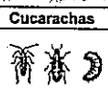
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa Ipiales

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Cecilia Martínez Ramírez | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACIÓN DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													**Roedores**																			**Cucarachas**
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

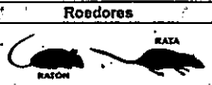
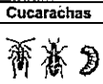
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Técnico Educativo Campesino

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nicolás Cuasa | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores													Cucarachas					
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Tallaco | Nombre de la Sede: Institución Educativa Rural Cayetano

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yuliana Prieto Bolaños | Mes/Año: ENERO

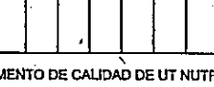
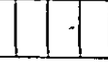
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA													Roedores														Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																		
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M				MI			J			V			S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos para Aprender, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Tallos | Nombre de la Sede: Institución Educativa

Nombre Responsable del diligenciamiento: Adriana Del Pilar Hoyos | Mes/Año: Mayo

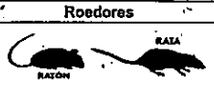
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA													Roedores														Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																		
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Ilerna Comfamiliar Alcalde Bravo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sandra Patricia Caicedo | Mes/Año: Mayo

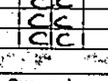
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
NECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA													Roedores														Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M				MI			J			V			S		D
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Tallaco | Nombre de la Sede: Institución Educativa Tallaco Anexo Alto

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yanelly Carolina Ordoñez Yandi | Mes/Año: Mayo

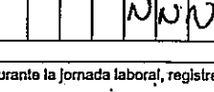
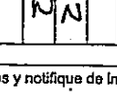
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP.25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

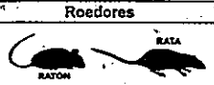
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa El Rosario

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ryan Andrés Muestas | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa Gonzalo Oviedo Cadena

Nombre Responsable del diligenciamiento: EDITH PEREZ | Mes/Año: MAYO

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X				X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													**Roedores**														**Cucarachas**					
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M			MI			J			V			S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

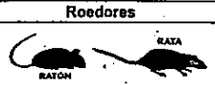
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Técnico Comercial Castelvino

Nombre Responsable del diligenciamiento: Dario Chandi Tobo | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores						Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

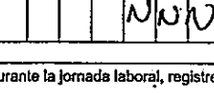
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Institución Educativa Lorenzo Gómez

Nombre Responsable del diligenciamiento: Carolina Goyes Cabrera Pichao | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													**Roedores**																			**Cucarachas**
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

UT NUTRIPAE IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

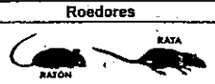
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Quillos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Martha Patricia Chamorro | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

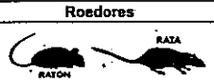
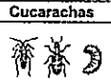
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Cdla Nariño

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diego Dario Cabrera Cuaspud Patricia | Mes/Año: MAYO

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores						Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M			MI			J				V			S		D
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Cafeteria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Rosa María Tobar Clavijo | Mes/Año: JUNIO

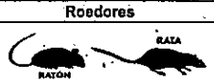
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA													Roedores																			Cucarachas														
ILUSTRACIÓN																																														
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.							L						M				MI			J				V				S			D
RESPONSABLE																																

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

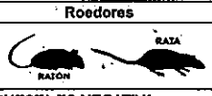
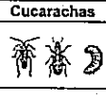
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tradición

Nombre Responsable del diligenciamiento: Jose Luis Obando Urbano | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores						Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.						L				M				MI			J				V				S					D	
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

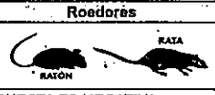
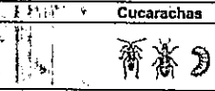
Nombre del municipio: IPIALES | Nombre de la Sede: PRADERA

Nombre Responsable del diligenciamiento: | Mes/Año: MAYO

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores						Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.						L							M						MI							J				V			S			D
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

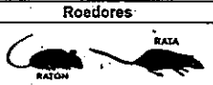
Nombre del municipio: Tarqueo | Nombre de la Sede: Cuaspud

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ricardo Alexander Yandun | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad); En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA	Roedores																		Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L					M					MI					J			V				S				D				
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

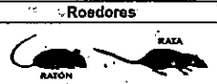
UT NUTRIPAE IPIALES — COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alimentos Aprender, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar — ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

		UTNP25-PSB-RPS-001	Actualización 13/05/2025
Nombre del municipio:	Tadeo	Nombre de la Sede:	Gen Francisco Ospina
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Maria Gabriela Ospina Paredes	Mes/Año:	Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA						Roedores													Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.						L							M			MI			J				V			S				D	
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

UT NUTRIPAE IPIALES

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

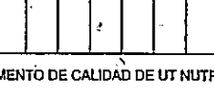
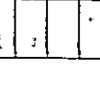
Nombre del municipio:	Ipiales	Nombre de la Sede:	Oreste Sindici - Urbano
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Jessica Viviana Portilla Bastidas	Mes/Año:	Mayo

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores						Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.						L			M				MI			J			V			S			D						
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

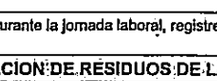
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Tecnico - Yaquanda

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diela Cristina Delgado Delgado | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad); En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA						Roedores													Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.						L							M			MI			J				V			S				D	
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Gabriel Garzón

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible] | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla .

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
[illegible]CHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
[illegible]ANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad)! En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores										Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																																	
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M				MI			J			V			S		D
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Todos | Nombre de la Sede: Hogares Unidos

Nombre Responsable del diligenciamiento: Yeri María Montaño Coronado | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla.

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA							Roedores																Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.							L						M						MI				J			V				S		D
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

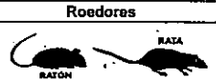
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Cantaclaro - Yaramal

Nombre Responsable del diligenciamiento: Alcelina Cabrera Daza | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA						Roedores													Cucarachas													
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

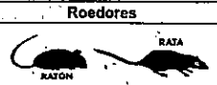
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Yaramillo

Nombre Responsable del diligenciamiento: Martha Patricia Pinchao | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad) En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													Roedores										Cucarachas									
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			22		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			22		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			22		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			22		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																
El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.																																
VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR																																
Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.													L			M			MI			J			V			S			D
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA	**CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS**	Alimentos para Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar / ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales
		UTNP25-PSB-RPS-001 — Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: [illegible] — Nombre de la Sede: Doce De Octubre

Nombre Responsable del diligenciamiento: [illegible] Chavez — Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor, sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN	RATÓN / RATA	

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

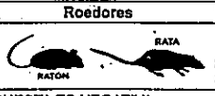
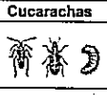
Nombre del municipio: IPIALES | Nombre de la Sede: I.E.T. Técnico Comercial Francisco

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diego Lopez Diego Valdez | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla.

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													**Roedores**													**Cucarachas**						
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.							L				M				MI				J				V				S			D		
RESPONSABLE																																

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

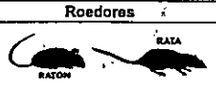
Nombre del municipio: Ipiales | Nombre de la Sede: Granja N-3 De Ipiales

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Sofia Pinchao Cerpa | Mes/Año: Mayo

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PUERTAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
REFRIGERADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CONGELADOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GRAMERA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TERMOMETRO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTANTERIAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA DEL COMEDOR																																
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PAREDES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
POCILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de empaques													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
CONTROL DE PLAGAS																																
TIPO DE PLAGA													**Roedores**																			**Cucarachas**
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE							

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales – la victoria | Nombre de la Sede: C-E- El culton

Nombre Responsable del diligenciamiento: Liliana Yarpaz | Mes/Año: mayo 2025

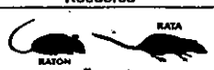
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica:

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X				X			X		
VENTANAS															X								X				X			X		
PUERTAS															X								X				X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X							X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X							X		
ESTANTERIAS															X								X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X							X		
TECHOS															X								X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X							X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X							X						
Desinfección de empaques																			X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA.																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L.	M	MI	J	V	S	D.

RESPONSABLE Liliana Yarpaz

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARMIZ IMPRESORES: 300 425 8525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: C.E. Villamoreno

Nombre Responsable del diligenciamiento: Sonia Muñoz | Mes/Año: mayo 2025

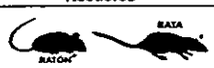
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X				X			X		
VENTANAS															X								X				X			X		
PUERTAS															X								X				X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X							X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X							X		
ESTANTERIAS															X								X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X							X		
TECHOS															X								X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X							X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X							X						
Desinfección de empaques																			X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22			22		
¿Hay presencia de plagas muertas?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22			22		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22			22		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Sonia Muñoz

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMIZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES — COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA — Alimentos Aprender, Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar — Alcaldía Municipal de Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales – la victoria | Nombre de la Sede: C.E. Villaflor

Nombre Responsable del diligenciamiento: Milena Arteaga | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X				X			X		
VENTANAS															X								X				X			X		
PUERTAS															X								X				X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X							X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X							X		
ESTANTERIAS															X								X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X							X		
TECHOS															X								X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X							X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X							X						
Desinfección de empaques																			X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
					X		

RESPONSABLE Milena Arteaga

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UT NUTRIPAE IPIALES 2025 | COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Alimentos Aprender – Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar | ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales - la victoria | Nombre de la Sede: C. E. Arrayan

Nombre Responsable del diligenciamiento: Elizabet Carvajal | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X				X			X		
VENTANAS															X								X				X			X		
PUERTAS															X								X				X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X							X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X							X		
ESTANTERIAS															X								X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X							X		
TECHOS															X								X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X							X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X							X						
Desinfección de empaques																			X							X						

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)													/																			
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Elizabet Carvajal

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARMAZ IMPRESORES: 300 425 8505

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales – la victoria | Nombre de la Sede: C- E- Exploria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Paola Chagoezac | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica..

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X				X			X		
VENTANAS															X								X				X			X		
PUERTAS															X								X				X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X				X			X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X							X		
ESTANTERIAS															X								X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X							X		
TECHOS															X								X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X							X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X							X						
Desinfección de empaques																			X							X						

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X			X					X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Paola Chagoezac

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales – la Victoria	Nombre de la Sede:	C-E San Jose Alto
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Elsa Quitiaquez	Mes/Año:	mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el item registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X				X			X		
VENTANAS															X								X				X			X		
PUERTAS															X								X				X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR															X																	
CONGELADOR																							X				X			X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X				X			X		
ESTANTERIAS															X								X				X			X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X				X			X		
TECHOS															X								X				X			X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X				X			X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

OBSERVACIONES

Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X							X						
Desinfección de empaques																			X							X						

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

OBSERVACIONES

OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA

OBSERVACIONES

¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

OBSERVACIONES

RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Elsa Quitiaquez

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMILLO IMPRESORES: 300 425 8525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: La Victoria - Ipiales | Nombre de la Sede: C-E- San Antonio

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nilsa Burgos | Mes/Año: mayo 2025

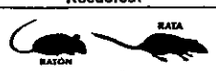
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X				X			X		
VENTANAS															X								X				X			X		
PUERTAS															X								X				X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X							X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X							X		
ESTANTERIAS															X								X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X							X		
TECHOS															X								X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X							X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X							X						
Desinfección de empaques																			X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores.	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMZ IMPRESORES: 300 425 8525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales – la Victoria | Nombre de la Sede: C.E. El Salado

Nombre Responsable del diligenciamiento: Amparo Narvaez | Mes/Año: mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X				X			X		
VENTANAS															X								X				X			X		
PUERTAS															X								X				X			X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X							X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X							X		
ESTANTERIAS															X								X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X							X		
TECHOS															X								X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X							X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		

LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES

Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.

																																OBSERVACIONES
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X							X						
Desinfección de empaques																			X							X						

VERIFICACION DE AGUA POTABLE

Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.

																																OBSERVACIONES
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22			22		
¿Hay presencia de plagas muertas?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22			22		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22			22		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																																
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Amparo Narvaez

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMILLO IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: La Victoria - Ipiales | Nombre de la Sede: I.E. La Victoria

Nombre Responsable del diligenciamiento: Margoth Recalde | Mes/Año: Mayo 2025

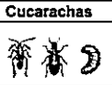
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES																							X									
VENTANAS																							X									
PUERTAS																							X									
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X									
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X									
ESTANTERIAS															X								X									
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X									
TECHOS																							X									
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X									
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
VENTANAS															X								X									
PAREDES															X								X									
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TECHOS																							X									
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X									
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X									
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas															X								X									
Desinfección de huevos													X						X							X						
Desinfección de empaques															X								X									
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																			X							X						
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D
RESPONSABLE Margoth Recalde.	X	X					

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMIZ IMPRESORES: 300 425 9625

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales - La Victoria	Nombre de la Sede:	C. E. La Victoria
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Luz Dary Taloza	Mes/Año:	Mayo 2025

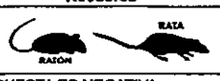
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES																							X				X					
VENTANAS																							X				X					
PUERTAS																							X				X					
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X									
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X									
ESTANTERIAS															X								X									
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X									
TECHOS															X								X									
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X									
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
VENTANAS															X								X									
PAREDES															X								X									
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TECHOS															X								X									
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X									
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X									
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas															X								X									
Desinfección de huevos													X						X							X						
Desinfección de empaques															X								X									
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA													Roedores														Cucarachas						
ILUSTRACIÓN																																		
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																			X							X						
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Luz Dary T

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio:	Ipiales-la victoria	Nombre de la Sede:	C-E Telis
Nombre Responsable del diligenciamiento:	Diana Chamorro	Mes/Año:	mayo 2025

REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES																							X				X					
VENTANAS																							X				X					
PUERTAS																							X				X					
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X									
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X									
ESTANTERIAS															X								X									
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X									
TECHOS															X								X									
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X									
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
VENTANAS															X								X									
PAREDES															X								X									
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TECHOS															X								X									
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X									
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X									
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas															X								X									
Desinfección de huevos													X						X							X						
Desinfección de empaques															X								X									
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22					
¿Hay presencia de plagas muertas?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													22	22	22				22	22	22	22	22			22	22					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																			X							X						
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Diana Chamorro

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMIZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales – la victoria | Nombre de la Sede: C-E San Jorge

Nombre Responsable del diligenciamiento: Nelcy Carey | Mes/Año: mayo 2025

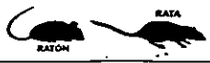
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CAMPANAS				X																			X				X				
PAREDES				X																			X				X				
VENTANAS				X																			X				X				
PUERTAS				X																			X				X				
MESONES				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVAPLATOS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHILLOS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHARONES				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
JARRAS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
OLLAS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TABLAS DE PICADO				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESTUFAS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LICUADORAS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
HORNOS				X																												
REFRIGERADOR				X																												
CONGELADOR				X											X								X								
GRAMERA				X																												
TERMOMETRO				X																												
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA				X											X								X									
ESTANTERIAS				X											X								X								
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO				X											X								X								
TECHOS				X											X								X								
CANECAS PARA RESIDUOS				X											X								X								
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
SILLAS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
VENTANAS				X											X								X								
PAREDES				X											X								X								
PISOS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TECHOS				X											X								X								
VASOS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
PLATOS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUBIERTOS				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS				X																												
POCILLOS				X																												
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO				X											X								X								
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO				X											X								X								
TRAPERO				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESCOBA				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOGEDOR				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
GUANTES				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas															X								X								
Desinfección de huevos													X						X							X					
Desinfección de empaques															X								X								
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR				C									C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
COLOR				C									C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
SABOR				C									C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
TURBIEDAD				C									C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA													Roedores																			Cucarachas
ILUSTRACIÓN																																
SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?				N									N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?				N									N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?				N									N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?				S									S	S	S				S	S	S	S	S			S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR				X									X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																			X							X						
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Nelcy

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMUZ IMPRESORES: 300 425 8525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales – La Victoria | Nombre de la Sede: C.E La Palma

Nombre Responsable del diligenciamiento: Diana Meneses | Mes/Año: mayo 2025

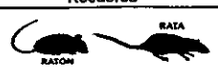
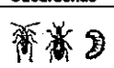
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Dias del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CAMPANAS																																
PAREDES																							X				X					
VENTANAS																							X				X					
PUERTAS																							X				X					
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X									
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X									
ESTANTERIAS															X								X									
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X									
TECHOS															X								X									
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X									
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
VENTANAS															X								X									
PAREDES															X								X									
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
TECHOS															X								X									
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X									
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X									
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas															X								X									
Desinfección de huevos													X						X							X						
Desinfección de empaques															X								X									
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C					

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedores	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N					
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S					
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logistico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X					
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																			X							X						
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el dia de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Diana Meneses

FORMATO ELABORADO POR EL DEPARTAMENTO DE CALIDAD DE UT NUTRIPAE IPIALES 2025 ACTUALIZADO 13/05/2025.

JARAMAZ IMPRESORES: 300 425 9525

CHEQUEO DIARIO DEL PSB EN SEDES MODALIDAD - RPS

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA

Alimentos Aprender — Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar

ALCALDÍA MUNICIPAL DE Ipiales

UTNP25-PSB-RPS-001 | Actualización 13/05/2025

Nombre del municipio: Ipiales la victoria | Nombre de la Sede: I.E. Nazaret

Nombre Responsable del diligenciamiento: Ana Toloza | Mes/Año: mayo 2025

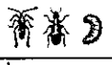
REGISTRO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Escriba una X en cada casilla cuando realice procesos de limpieza y desinfección, para los casos donde no aplique el ítem registrar en la casilla (Na) No Aplica.

Confirmar cantidades y tiempos de exposición en la tabla

Días del mes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	OBSERVACIONES
AREA PREPARACION DE ALIMENTOS Y ALMACENAMIENTO MP																																
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CAMPANAS																																
PAREDES															X								X							X		
VENTANAS															X								X							X		
PUERTAS															X								X							X		
MESONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVAPLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHILLOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUCHARONES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
JARRAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECIPIENTES PLASTICOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
OLLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TABLAS DE PICADO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESTUFAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LICUADORAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
HORNOS																																
REFRIGERADOR																																
CONGELADOR															X								X							X		
GRAMERA																																
TERMOMETRO																																
AREA ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA															X								X							X		
ESTANTERIAS															X								X							X		
RECIPIENTES PARA ALMACENAMIENTO															X								X							X		
TECHOS															X								X							X		
CANECAS PARA RESIDUOS															X								X							X		
AREA DEL COMEDOR																																OBSERVACIONES
MESAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
SILLAS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
VENTANAS															X								X			X	X			X		
PAREDES															X								X			X	X			X		
PISOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
TECHOS															X								X			X	X			X		
VASOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
PLATOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
CUBIERTOS													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
BANDEJAS																																
POCILLOS																																
AREA ELEMENTOS DE ASEO																																OBSERVACIONES
CUARTO ALMACENAMIENTO ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
ORDEN DE LOS ELEMENTOS DE ASEO															X								X							X		
TRAPERO													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
ESCOBA													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOGEDOR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
GUANTES													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
LAVADO Y DESINFECCION DE ALIMENTOS Y EMPAQUES																																OBSERVACIONES.
Escriba una X cuando se realicen procesos de lavado y desinfección de frutas, huevos o empaques; para la desinfección utilice el método de inmersión y remítase a las cantidades de hipoclorito descritas en el programa de limpieza y desinfección que se utilizan dependiendo lo que vaya a desinfectar y los tiempos de acción.																																
Desinfección de alimentos-frutas													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
Desinfección de huevos																			X				X			X						
Desinfección de empaques																			X							X						
VERIFICACION DE AGUA POTABLE																																OBSERVACIONES
Escriba una (C) en la casilla en caso que el ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO cumpla con los siguientes parámetros (sin olor, sin sabor y sin color o turbiedad). En caso contrario donde evidencie mal olor,sabor o turbia escriba en la casilla (NC) No Cumple y en las observaciones especifique la no conformidad.																																
OLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
COLOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
SABOR													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		
TURBIEDAD													C	C	C				C	C	C	C	C			C	C			C		

CONTROL DE PLAGAS

TIPO DE PLAGA	Roedoras	Cucarachas
ILUSTRACIÓN		

SE DILIGENCIA CON LA LETRA S: SI LA RESPUESTA ES AFIRMATIVA Y N: SI LA RESPUESTA ES NEGATIVA																																OBSERVACIONES
¿Hay presencia de plagas vivas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay presencia de plagas muertas?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿Hay señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos)?													N	N	N				N	N	N	N	N			N	N			N		
¿El punto final de recolección de residuos sólidos está ubicado lejos del almacenamiento de víveres?													S	S	S				S	S	S	S	S			S	S			S		
TIPO DE PLAGA IDENTIFICADA																																

El control de plagas se realiza al inicio de la jornada laboral. En caso de detectar plagas durante la jornada laboral, registre la fecha y hora en la casilla de observaciones y notifique de inmediato al supervisor logístico.

VERIFICACION EVACUACION DE RESIDUOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR

Escriba una X cada vez que se realice la evacuación de residuos al interior de la cocina y el comedor. Además, escriba una X únicamente en los días en que la empresa encargada de recoger los residuos no aprovechables o de reciclaje se lleva las bolsas del shut o del área destinada por la sede para el almacenamiento de estos residuos.

																																OBSERVACIONES
RECOLECCIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS DE LA COCINA Y COMEDOR ESCOLAR													X	X	X				X	X	X	X	X			X	X			X		
RECOLECCIÓN DE BASURAS POR PARTE DE LA EMPRESA O PERSONA ENCARGADA																			X							X						
RECOLECCIÓN DE RECICLAJE (En caso que aplique)																																
EVACUACIÓN DEL ACEITE USADO																																

Frecuencia de recolección: Marca una X en el día de la semana que pasa el carro recolector de basuras.	L	M	MI	J	V	S	D

RESPONSABLE Ana Toloza.

JARAMIZ IMPRESORES: 300 423 9525

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS S

Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES 2025

IPIALES, junio de 2025

INGENIERO
CARLOS IVAN PALACIOS
LÍDER PAE
SECRETARIA DE EDUCACION
IPIALES

REF.: Contrato No. 439-2025

Asunto: CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES ESPECIFICAS DEL CONTRATISTA ITEM: S

Apreciados Señores

Yo, **LINA MARCELA MOYA,** identificada con C.C. 53.013.232 de Bogotá, en mi calidad de Representante de **UT NUTRIPAE IPIALES** con **901.944.148-0,** manifiesto bajo la gravedad de juramento que para el periodo comprendido entre el (13-05-2025 y el 31- 05-2025) no se presentaron reportes para reposición o faltantes de alimentos . En cumplimiento a la obligación especifica S. ***Reponer devoluciones o entregar faltantes de alimentos antes de la preparación o entrega del alimento, de acuerdo a lo planeado por ciclo de menú y el horario de servida estipulado. Debe ser firmada por el manipulador de alimentos que recibe y por un representante de la Sede Educativa, previo conteo y revisión del cumplimiento de las especificaciones técnicas de alimentos. Entregar copia en el restaurante escolar.***

Cordialmente,

LINA MARCELA MOYA MAHECHA.
C.C 53013232 DE BOGOTÁ D.C.
REPRESENTANTE LEGAL

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

UT NUTRIPAE IPIALES

CONTRATO No. 439-2025

INFORME TÉCNICO

OBLIGACIÓN ESPECIFICAS T

Presentar un documento de arriendo o de compra de la sede administrativa y bodega que garantice la permanencia durante la duración del contrato, conforme a la propuesta técnica presentada dentro de selección por licitación pública.

Calle 19 # 15 – 52, Barrio La Pradera
Ipiales – Nariño
utnutripaeipiales591@gmail.com

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BODEGA

Entre nosotros: **OSCAR OSWALDO HUERTAS VALLEJO,** mayor de edad, domiciliado en el municipio de Ipiales (Nar), identificado con cédula de ciudadanía número 87.713.011 expedida en Ipiales (Nar), quien obra en nombre propio y para efectos de este contrato se denominara **EL ARRENDADOR**, y por otra parte **TATIANA NEIRA GARZON**, mayor de edad, domiciliado en el municipio de Ipiales (Nar), identificado con cédula de ciudadanía número 52.416.341 expedida en Bogotá D.C., quien para efectos de este contrato obrando en nombre y representación de la empresa **DSC INTERNATIONAL SAS,** identificada con NIT 901.770.604-1 y en adelante se denominará **EL ARRENDATARIO**, manifestamos que hemos decidido celebrar un contrato de arrendamiento, que más adelante se detallara, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO.-** EL ARRENDADOR, da al ARRENDATARIO, en calidad de arrendamiento el siguiente bien inmueble: **UNA BODEGA,** ubicada la Calle 19 No. 15 - 416 del municipio de Ipiales (Nar), que consta de: bodega, 2 oficinas, baño con todos sus accesorios correspondientes, dotada de los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, inmueble determinado por sus linderos y demás especificaciones contenidos en el título de adquisición.- **SEGUNDA.- TRADICION.-** El inmueble fue adquirido por EL ARRENDADOR, según escritura pública, otorgada en una de las Notarías de Ipiales, registrada en la Oficina de Registro de Instrumentos Públicos de Ipiales.- **TERCERA.- CANON DE ARRENDAMIENTO.-** EL ARRENDATARIO pagará a favor del ARRENDADOR como canon de arrendamiento la suma de **SEIS MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL ($6.000.000),** suma de dinero que será cancelada dentro de los primeros cinco (05) días a partir de la fecha de iniciación del contrato. El canon de arrendamiento se incrementara cada año conforme a la ley.- **CUARTA.- DURACION.-** El término de duración del presente contrato se pacta por TRES (03) MESES, el cual inicia el día primero (01) de diciembre del año 2024, hasta el día veintiocho (28) de febrero del año 2025.- **PARAGRAFO 1.-** los contratantes de mutuo acuerdo podrán dar por terminado o prorrogar el contrato mediante COMUNICACIÓN ESCRITA, por lo menos con SEIS (6) meses de antelación, al vencimiento de este contrato, dejando constancia de la aceptación de la prórroga, de su duración y de cualquier otra circunstancia que pudiera acordar para modificar este contrato.- **PARAGRAFO 2.-** NO existirá RENOVACION en los siguientes casos: **a)** por incumplimiento en el pago del canon mensual, por NO pago de los servicios públicos, o por no cumplir la CAUSALES del contrato; **b)** cuando EL ARRENDADOR o PROPIETARIO necesite el inmueble para su habitación o para un establecimiento de su propiedad, sustancialmente diferente; **c)** cuando el inmueble va a ser reconstruido, reparado o demolido.- **QUINTA.- ENTREGA Y RESTITUCION DEL INMUEBLE.-** El bien inmueble se entregara en perfectas condiciones tanto en instalaciones eléctricas e hidráulicas, (buen estado de pintura, con pisos en cerámica, baño con sus respectivos accesorios) y en estas mismas condiciones se devolverá al ARRENDADOR, a excepción del deterioro causado por el uso legítimo a la fecha de vencimiento de este contrato, junto con los elementos que lo integran, en caso de incumplimiento, EL ARRENDADOR se verá obligado a hacer efectiva la multa estipulada en el contrato de arrendamiento y continuar con el proceso respectivo de restitución para desalojo de la propiedad por vías legales, además EL ARRENDATARIO se compromete a mantener limpio y en las condiciones físico sanitarias adecuadas.- **PARAGRAFO.-** para los efectos de la restitución del inmueble arrendado por vía judicial, EL ARRENDATARIO renuncia desde ahora de manera formal y expresa a los requerimientos privados y judiciales que en su favor establecen los artículos 2035 del Código Civil y 424 ordinal 2° del código de procedimiento civil.- **SEXTA.- MEJORAS.-** EL ARRENDATARIO no podrá hacer ninguna clase de mejoras en el inmueble que no sean permitidas por la ley, sin el permiso expreso y escrito del arrendador, no podrá exigir pago alguno por las mismas, si a ello hubiere lugar al menos que hubiesen sido autorizadas u ordenadas por EL ARRENDADOR.- **SEPTIMA.-** EL ARRENDATARIO, recibirá la bodega,

en el día primero (01) de marzo del año 2025, en buen estado de funcionamiento todas sus instalaciones hidráulicas y eléctricas, por lo tanto EL ARRENDATARIO no podrá ceder, subarrendar, o anticresar todo o parte del inmueble referido, inmueble que estará destinado para **BODEGA DE ALIMENTOS**, tampoco podrá cambiar la destinación del mismo.- **OCTAVA.-** EL ARRENDADOR manifiesta que el inmueble objeto de este contrato se encuentra libre de todo gravamen, pleito pendiente embargo judicial condiciones resolutoria o limitativas del dominio y que es de su exclusiva propiedad.- **NOVENA.- SERVICIOS PUBLICOS.-** EL ARRENDADOR, entrega el inmueble en buenas condiciones las instalaciones hidráulicas y eléctricas a paz y salvo, servicios públicos como son acueducto, alcantarillado y energía eléctrica; servicios que serán cancelados de manera independiente por EL ARRENDATARIO y que se obliga a mantenerlos al día.- **DECIMA.-** MERITO EJECUTIVO.- El presente contrato de arrendamiento presta MERITO EJECUTIVO, por reunir en su contenido obligaciones claras expresas, liquidas, exigibles y actuales consientes en reclamar el cumplimiento de la cancelación de una suma concreta de dinero.- **DECIMA PRIMERA.- CLAUSULA PENAL.-** Las partes de común acuerdo se imponen una multa por la suma de SEIS MILLONES DE PESOS M.L. ($6.000.000), suma de dinero que podrá hacerse efectiva desde el día siguiente a su infracción o incumplimiento, por la vía ejecutiva, sin necesidad de requerimiento ni constitución en mora.- **DECIMA SEGUNDA.- DOMICILIO CONTRACTUAL.-** Las partes de común acuerdo manifiestan que establecen como domicilio contractual el municipio de Ipiales, lugar de ubicación del inmueble. MANIFIESTAN LOS CONTRATANTES QUE EL PRESENTE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SE REALIZA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN A LEY 962 DE JULIO 8 DEL 2005, NO SE REQUIERE AUTENTICACION, SALVO QUE LAS PARTES ASI LO REQUIERAN, PERO SI PRESTA MERITO
EJECUTIVO PARA CUALQUIER ACCION LEGAL CONSIGUIENTE. En constancia firmamos el presente en dos ejemplares de un mismo tenor una para cada contratante, hoy primero (01) de febrero del año 2025, en presencia de dos testigos hábiles rogados por las partes.

OSCAR OSWALDO HUERTAS VALLEJO CC.87.713.011	TATIANA NEIRA GARZON CC.19.395.241
EL ARRENDADOR	EL ARRENDATARIO

TESTIGOS	
NOMBRE: CC.NO. 1.085905332	NOMBRE: CC. NO. 1085951069

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE BODEGA

Entre nosotros: **OSCAR OSWALDO HUERTAS VALLEJO,** mayor de edad, domiciliado en el municipio de Ipiales (Nar), identificado con cédula de ciudadanía número 87.713.011 expedida en Ipiales (Nar), quien obra en nombre propio y para efectos de este contrato se denominara **EL ARRENDADOR,** y por otra parte **TATIANA NEIRA GARZON,** mayor de edad, domiciliado en el municipio de Ipiales (Nar), identificado con cédula de ciudadanía número 52.416.341 expedida en Bogotá D.C., quien para efectos de este contrato obrando en nombre y representación de la empresa **DSC INTERNATIONAL SAS,** identificada con NIT 901.770.604-1 y en adelante se denominará **EL ARRENDATARIO,** manifestamos que hemos decidido celebrar un contrato de arrendamiento, que más adelante se detallara, el cual se regirá por las siguientes cláusulas: **PRIMERA.- OBJETO.-** EL ARRENDADOR, da al ARRENDATARIO, en calidad de arrendamiento el siguiente bien inmueble: **UNA BODEGA,** ubicada la Calle 19 No. 15 - 416 del municipio de Ipiales (Nar), que consta de: bodega, 2 oficinas, baño con todos sus accesorios correspondientes, dotada de los servicios públicos de energía eléctrica, acueducto y alcantarillado, inmueble determinado por sus linderos y demás especificaciones contenidos en el título de adquisición.- **SEGUNDA.- TRADICION.-** El inmueble fue adquirido por EL ARRENDADOR, según escritura pública, otorgada en una de las Notarías de Ipiales, registrada en la Oficina de Registro de Instrumentos Públicos de Ipiales.- **TERCERA.- CANON DE ARRENDAMIENTO.-** EL ARRENDATARIO pagará a favor del ARRENDADOR como canon de arrendamiento la suma de **SEIS MILLONES DE PESOS MONEDA LEGAL ($6.000.000),** suma de dinero que será cancelada dentro de los primeros cinco (05) días a partir de la fecha de iniciación del contrato. El canon de arrendamiento se incrementara cada año conforme a la ley.- **CUARTA.- DURACION.-** El término de duración del presente contrato se pacta por UN (01) AÑO, el cual inicia el día primero (01) de febrero del año 2025, hasta el día veintiocho (28) de febrero del año 2026.- **PARAGRAFO 1.-** los contratantes de mutuo acuerdo podrán dar por terminado o prorrogar el contrato mediante COMUNICACIÓN ESCRITA, por lo menos con SEIS (6) meses de antelación, al vencimiento de este contrato, dejando constancia de la aceptación de la prórroga, de su duración y de cualquier otra circunstancia que pudiera acordar para modificar este contrato.- **PARAGRAFO 2.-** NO existirá RENOVACION en los siguientes casos: **a)** por incumplimiento en el pago del canon mensual, por NO pago de los servicios públicos, o por no cumplir la CAUSALES del contrato; **b)** cuando EL ARRENDADOR o PROPIETARIO necesite el inmueble para su habitación o para un establecimiento de su propiedad, sustancialmente diferente; **c)** cuando el inmueble va a ser reconstruido, reparado o demolido.- **QUINTA.- ENTREGA Y RESTITUCION DEL INMUEBLE.-** El bien inmueble se entregara en perfectas condiciones tanto en instalaciones eléctricas e hidráulicas, (buen estado de pintura, con pisos en cerámica, baño con sus respectivos accesorios) y en estas mismas condiciones se devolverá al ARRENDADOR, a excepción del deterioro causado por el uso legítimo a la fecha de vencimiento de este contrato, junto con los elementos que lo integran, en caso de incumplimiento, EL ARRENDADOR se verá obligado a hacer efectiva la multa estipulada en el contrato de arrendamiento y continuar con el proceso respectivo de restitución para desalojo de la propiedad por vías legales, además EL ARRENDATARIO se compromete a mantener limpio y en las condiciones físico sanitarias adecuadas.- **PARAGRAFO.-** para los efectos de la restitución del inmueble arrendado por vía judicial, EL ARRENDATARIO renuncia desde ahora de manera formal y expresa a los requerimientos privados y judiciales que en su favor establecen los artículos 2035 del Código Civil y 424 ordinal 2° del código de procedimiento civil.- **SEXTA.- MEJORAS.-** EL ARRENDATARIO no podrá hacer ninguna clase de mejoras en el inmueble que no sean permitidas por la ley, sin el permiso expreso y escrito del arrendador, no podrá exigir pago alguno por las mismas, si a ello hubiere lugar al menos que hubiesen sido autorizadas u ordenadas por EL ARRENDADOR.- **SEPTIMA.-** EL ARRENDATARIO, recibirá la bodega,

en el día primero (01) de marzo del año 2025, en buen estado de funcionamiento todas sus instalaciones hidráulicas y eléctricas, por lo tanto EL ARRENDATARIO no podrá ceder, subarrendar, o anticresar todo o parte del inmueble referido, inmueble que estará destinado para **BODEGA DE ALIMENTOS**, tampoco podrá cambiar la destinación del mismo.- **OCTAVA.-** EL ARRENDADOR manifiesta que el inmueble objeto de este contrato se encuentra libre de todo gravamen, pleito pendiente embargo judicial condiciones resolutoria o limitativas del dominio y que es de su exclusiva propiedad.- **NOVENA.- SERVICIOS PUBLICOS.-** EL ARRENDADOR, entrega el inmueble en buenas condiciones las instalaciones hidráulicas y eléctricas a paz y salvo, servicios públicos como son acueducto, alcantarillado y energía eléctrica; servicios que serán cancelados de manera independiente por EL ARRENDATARIO y que se obliga a mantenerlos al día.- **DECIMA.-** MERITO EJECUTIVO.- El presente contrato de arrendamiento presta MERITO EJECUTIVO, por reunir en su contenido obligaciones claras expresas, liquidas, exigibles y actuales consientes en reclamar el cumplimiento de la cancelación de una suma concreta de dinero.- **DECIMA PRIMERA.- CLAUSULA PENAL.-** Las partes de común acuerdo se imponen una multa por la suma de SEIS MILLONES DE PESOS M.L. ($6.000.000), suma de dinero que podrá hacerse efectiva desde el día siguiente a su infracción o incumplimiento, por la vía ejecutiva, sin necesidad de requerimiento ni constitución en mora.- **DECIMA SEGUNDA.- DOMICILIO CONTRACTUAL.-** Las partes de común acuerdo manifiestan que establecen como domicilio contractual el municipio de Ipiales, lugar de ubicación del inmueble. MANIFIESTAN LOS CONTRATANTES QUE EL PRESENTE CONTRATO DE ARRENDAMIENTO SE REALIZA CONFORME A LO ESTABLECIDO EN A LEY 962 DE JULIO 8 DEL 2005, NO SE REQUIERE AUTENTICACION, SALVO QUE LAS PARTES ASI LO REQUIERAN, PERO SI PRESTA MERITO
EJECUTIVO PARA CUALQUIER ACCION LEGAL CONSIGUIENTE. En constancia firmamos el presente en dos ejemplares de un mismo tenor una para cada contratante, hoy primero (01) de febrero del año 2025, en presencia de dos testigos hábiles rogados por las partes.

Oscar Oswaldo Huertas	TATIANA NEIRA GARZON
OSCAR OSWALDO HUERTAS VALLEJO CC.87.713.011	TATIANA NEIRA GARZON CC.19.395.241
EL ARRENDADOR	EL ARRENDATARIO

TESTIGOS	
Monica Bastos	Yomer Hernández
NOMBRE: CC.NO. 1.085905332	NOMBRE: CC.NO. 1085951069