No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
	obligación. Obligación que se verificará a través de la Factura y los documentos que soporten que esas compras fueron realizadas a locales de conformidad con lo establecido en la ley 2046 del 6 de agosto del 2020 que señala, "POR LA CUAL SE ESTABLECEN MECANISMOS PARA PROMOVER LA PARTICIPACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES LOCALES AGROPECUARIOS Y DE LA AGRICULTURA CAMPESINA, FAMILIAR Y COMUNITARIA EN LOS MERCADOS DE COMPRAS PÚBLICAS DE ALIMENTOS".	nueve millones cuatrocientos ochenta y nueve mil ciento doce pesos con tres centavos MCTE), dentro de estas compras se encuentran las realizadas a los proveedores inscritos en la secretaria de agricultura cumpliendo con las compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria, en los 20 días de atención del programa, en el periodo del 1 al 28 de febrero de 2026 se realizaron compras por valor de $ 291.788.480 (Doscientos noventa y un millones setecientos ochenta y ocho mil cuatrocientos ochenta pesos MCTE) que corresponde al 28,90% de las compras mensuales. De los proveedores que se contactaron directamente se realizó compra a proveedor: ✓ La Carniceria Butcher Shop SAS (Jersanin Ariza Puentes) ✓ Carlos Alberto Gomez ✓ Asociación de Productores de Santander ✓ Asociación De Pequeños Productores Y Productores agropecuarios En Territorio Vivo Los cuales se encuentran inscritos a la secretaria de Agricultura de la Gobernación de Santander ya que cumple con la cantidad de despacho de producto que se requiere con los requisitos como calidad y normatividad que nos permite el componente técnico de la secretaria de Educación. Como operador del programa PAE nos comprometemos a que en los siguientes periodos de ejecución del contrato y en la finalización del mismo daremos cumplimiento a reportar como mínimo el 33,1% de las compras públicas de alimentos a pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria de conformidad a la LEY 2046 de 2020		Cuadro consolidado de compras locales de cada mes	

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
		La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el **anexo 19 del presente informe de obligaciones**			
5	El operador, desde la fase de alistamiento, deberá responsabilizarse del pago del servicio de gas, ya sea domiciliario o a través de cilindros y adicionalmente en caso de resultar adjudicatario del grupo en el que se encuentre el restaurante escolar Oriente Miraflores sede C deberá asumir el pago de los servicios públicos (luz y gas).	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, se hace responsable del pago del suministro de gas natural y/o gas propano según corresponda a las sedes educativas donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar – PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS Almuerzo y RPS Complementos Alimentario JM/JT del grupo 2. A continuación se relacionan la cantidad de sedes educativas que cuenta con suministro de gas propano y con suministro de gas natural: **Cantidad de sedes con Gas Propano**: 12 **Cantidad de sedes con Gas Natural**: 20	FINANCIERO	**ANEXO No.66** Certificado de Representante Legal en cumplimiento de la obligación financiera N°5 Listado de las sedes educativas que tienen gas domiciliario Listado de las sedes educativas que tienen gas Propano Recibos de gas cada institución educativa, con su soporte de pago Relación de compra de gas propano y Factura de compra con soporte de pago	**Carpeta 22 Folios 17070 a 17079**
6	Entregar al equipo de supervisión de manera mensual el reporte o listado de manipuladoras debe integrar dentro de su personal manipulador de alimentos, en un porcentaje no menor al 20% del total de manipuladores requeridos por el equipo de supervisión priorizando a aquellos que sean cabeza de familia. Se debe allegar certificación del rector de cada Institución Educativa donde conste que dicho personal no pertenece al Comité de Vigilancia o Control Social y/o a la Junta de Asociación de Padres de Familia.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, realizó proceso de vinculación laboral del personal manipulador de alimentos y se presenta el listado de personal en condición de cabeza de familia y su correspondiente certificado, así como los soportes de declaraciones juramentadas. Lo anterior en cumplimiento de la ley 2024 de 2020. En la ejecución del mes de febrero de 2026 se contrató un tal de 144 manipuladoras, de las cuales mínimo 99 cuenta con SISBEN inscrito en Bucaramanga y 20 de ellas son madres cabeza de familia, representando el 20% del número de manipuladoras que cuentan con SISBEN en Bucaramanga que fueron objeto de puntuación durante el proceso de licitación.	JURÍDICO	**ANEXO No.67** Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación jurídica del componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo N°6 haciendo traslado obligación N°17 de las obligaciones generales. Listado de personal vinculado beneficiario del programa en condición de cabeza de familia, para la ejecución del mes de febrero de 2026 Confirmación de ADRES	**Carpeta 22 Folios 17080 a 17162**

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
				Certificado de rector del personal manipulador de alimentos. Declaración juramentada	
7	El contratista deberá entregar al inicio en la fase de alistamiento y de manera mensual el número manipuladores de acuerdo con el puntaje otorgado registradas en el municipio de Bucaramanga al equipo de supervisión del contrato actualizado; vinculado a la ejecución, notificar de manera inmediata y por escrito cualquier cambio, modificación o sustitución del personal, anexando la hoja de vida y soportes del nuevo manipulador antes de su incorporación efectiva a las actividades. Garantizar que todo el personal cuente con los requisitos de idoneidad, experiencia y certificados de manipulación de alimentos vigentes, de conformidad con la normatividad sanitaria aplicable.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, en la ejecución correspondiente al mes de enero de 2026 se realizó proceso de contratación del personal necesario para la prestación del servicio del Programa de Alimentación, dando cumplimiento a los requisitos establecidos en la legislación laboral y sanitaria vigente. Se presento las hojas de vida con los respectivos soportes del personal manipulador de alimentos, operativo y personal mínimo requerido responsable de llevar a cabo la operación del programa PAE del Municipio de Bucaramanga grupo 2. Los documentos que incluyen en las carpetas y Documento Excel: - Hoja de Vida - Contrato - Documento de identidad - Certificados laborales - Exámenes de laboratorio - Certificado médico de salud ocupacional - Certificado de capacitación en BPM - Afiliación a EPS - Certificado Afiliación a fondo de pensión - Afiliación a ARL - Certificado de afiliación a Caja de Compensación La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el **anexo 17 del presente informe de obligaciones.**	JURÍDICO	**ANEXO No. 68** Listado con la información del personal contratado Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación jurídica del componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo N°7 haciendo traslado obligación N°17 y N°18 de las obligaciones generales.	**Carpeta 22 Folios 17163 a 17166**
8	El contratista deberá garantizar, durante toda la ejecución del contrato, la vinculación y permanencia del personal mínimo requerido señalado en el pliego de condiciones, (el contratista deberá vincular laboralmente mediante contrato de trabajo el personal ofrecido) anexando al inicio de la fase de	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, en la ejecución correspondiente al mes de enero de 2026 se realizó proceso de contratación del personal necesario para la prestación del servicio del Programa de Alimentación,	JURÍDICO	**ANEXO No. 69** Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación jurídica del componente financiero, cobertura, jurídico y	**Carpeta 22 Folios 17167 a 17168**

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
	alistamiento, las hojas de vida, soportes de experiencia y documentos que acrediten el cumplimiento de los perfiles exigidos. Notificar de manera inmediata y por escrito cualquier cambio, modificación o sustitución del personal, anexando la hoja de vida y soportes del nuevo integrante antes de su incorporación efectiva a las actividades. Garantizar que en todo momento el personal mínimo requerido cumpla las condiciones establecidas en el pliego de condiciones. El equipo de supervisión debe realizar la aprobación del perfil y la hoja de vida	dando cumplimiento a los requisitos establecidos en la legislación laboral y sanitaria vigente. Se presento las hojas de vida con los respectivos soportes del personal manipulador de alimentos, operativo y personal mínimo requerido responsable de llevar a cabo la operación del programa PAE del Municipio de Bucaramanga grupo 2. Los documentos que incluyen en las carpetas y Documento Excel: - Hoja de Vida - Contrato - Documento de identidad - Certificados laborales - Exámenes de laboratorio - Certificado médico de salud ocupacional - Certificado de capacitación en BPM - Afiliación a EPS - Certificado Afiliación a fondo de pensión - Afiliación a ARL - Certificado de afiliación a Caja de Compensación La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el **anexo 17 del presente informe de obligaciones**		administrativo nutricional N°8 haciendo traslado obligación N°17 y N°18 de las obligaciones generales.	
9	Entregar al equipo de supervisión, en físico y en medio digital (formato Excel), los soportes de la Planilla PILA correspondientes al período ejecutado, incluyendo el paz y salvo de aportes a seguridad social suscrito por el contador y/o representante legal, junto con copia del certificado de antecedentes de la Junta Central de Contadores con vigencia no mayor a tres (3) meses. Para efectos de control y verificación, se deberá presentar una planilla para el personal administrativo o mínimo requerido en la operación y otra planilla independiente para el personal operativo, entendido este como los manipuladores de alimentos y demás vinculados directamente al servicio.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, realizó los respectivos procesos de afiliación del personal vinculado con la ejecución del programa según lo establecido en el sistema de seguridad social integral. Para la ejecución del mes de febrero de 2026 se realizaron los pagos correspondientes a los aportes parafiscales, con las novedades de ingreso y retiro del personal contratado. Para la ejecución del mes de febrero de 2026 se realizó el pago correspondiente a los aportes parafiscales con las novedades de ingreso y retiro del personal contratado. Para febrero de 2026 se realizó el pago en planilla:	FINANCIERO	**ANEXO No.70** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Financiera N°9, referenciando la obligación financiera N°2. Certificado de Paz y Salvo de aporte expedidos por el representante legal y Contadora copia de la cédula contadora, certificado junta central contadores. Listado de personal manipulador y administrativo fecha de ingresos y retiros	**Carpeta 22 y 23 Folios 17169 a 17228**

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
		PERSONAL ADMINISTRATIVO: Planilla No. 9500623184 con fecha de pago el 02 de marzo 2026 PERSONAL OPERATIVO: Planilla No. 9500623185 con fecha de pago el 02 de marzo 2026 Pensión: correspondiente al mes de febrero de 2026 Salud: correspondiente al mes de marzo de 2026 Dentro del proceso de contratación se encuentra con personal manipulador de alimentos que se realizó devolución de saldo o indemnización sustitutiva de pensión, los relacionamos: ✓ Rangel Parada Cecilia ✓ Bello Rincón Yamile Ester ✓ García Luzmila ✓ Velásquez Sánchez Noelia ✓ Martínez De Pabón Lilia ✓ Pinto Corzo María Marlene ✓ Rivera Bueno Alba Paulina ✓ Cabrera Forero Esperanza ✓ Niño Arguello Martha ✓ Barrera Moreno María Lusilbania		Planilla correspondiente a la ejecución del mes de enero - febrero de 2026 y febrero – marzo de 2026 Certificados de devolución de saldo o de indemnización sustitutiva de pensión CD-con la información en magnético	
10	Remitir de manera oportuna a la supervisión, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, remitió de manera oportuna a la supervisión, dentro de los quince primeros días hábiles de cada mes, la información para el seguimiento y consolidación de las cifras del suministro para el reporte por parte de la ETC a la plataforma del CHIP (Consolidador de Hacienda e Información Pública).	FINANCIERO	**ANEXO No.71** Formato de consolidación de la información CHIP Correo de reporte de la información CHIP	**Carpeta 23 Folios 17229 a 17231**
11	Entregar al equipo de supervisión los debidos soportes de la planilla de dispersión de nómina (física y digital Excel) del periodo ejecutado de todos los trabajadores (nómina y dispersión efectiva).	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, entregó al equipo de supervisión los debidos soportes de la planilla de dispersión de nómina (física y digital Excel) del periodo ejecutado de todos los trabajadores (nómina y dispersión efectiva). El pago de nómina del mes de febrero de 2026, se realizó el día 27 de febrero de 2026. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente	FINANCIERO	**ANEXO No.72** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación financiera N°11 Listado de personal vinculado en el mes de febrero de 2026 Planillas de Nomina. Soporte de la planilla de	**Carpeta 23 Folios 17232 a 17271**

<table>
<tr><th>No.</th><th>OBLIGACION</th><th>ACTIVIDAD</th><th>COMPONENTE</th><th>EVIDENCIA</th><th>FOLIOS</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>obligación se encuentra en el presente informe</td><td></td><td>dispersión de nómina

Relación de retirados y soporte de liquidación</td><td></td></tr>
<tr><td>12</td><td>Realizar, gestión y entregar en reubicación las raciones industrializadas a las sedes educativas autorizadas por el equipo de supervisión. Entiéndase que las reubicaciones se aplican en los casos en donde el total de la matrícula es igual al total de cobertura en PAE, es decir, 100%. Las solicitudes de reubicación deben hacerse hasta 3 días hábiles después de su implementación.</td><td>El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, durante el periodo de ejecución del mes de febrero de 2026 realizó reubicaciones autorizadas por la ETC en el periodo descrito, se anexa listado donde indica la sede de origen a la sede destino, la fecha y las cantidades de raciones reubicadas.

Las reubicaciones presentadas en las I.E. del Municipio de Bucaramanga Grupo 2:

<table><tr><th>INSTITUCION EDUCATIVA</th><th>TOTAL RACIONES</th></tr><tr><td>SEDE A: I.E. NUESTRA SEÑORA DEL PILAR</td><td>638</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>638</td></tr></table></td><td>FINANCIERO-COBERTURA</td><td>ANEXO No.73

Cuadro Consolidado de reubicaciones

Trazabilidad de solicitudes de reubicación con su respectiva aprobación, en la ejecución del mes de febrero de 2026</td><td>Carpeta 23 Folios 17272 a 17283</td></tr>
<tr><td>13</td><td>Realizar el reporte de ejecución de entrega semanal validada con el anexo 13A suministrado por la ETC, dónde se evidencie cobertura focalizada por rango de edad, focalización frente a cobertura evidenciando menor o mayor cantidad de beneficiarios, devoluciones y reubicaciones por institución educativa y tipo de complemento, niños repetidos, sedes no focalizadas, se entregará al corte de cada mes.</td><td>El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, se permite reportar que para la ejecución del mes de febrero no se recibieron anexos 13ª sino archivos detallados semanales, según SIMAT suministrados por el área de cobertura del equipo de supervisión PAE dónde se evidencie cobertura por rango de edad, focalización frente a cobertura evidenciando menor o mayor cantidad de beneficiarios por institución educativa y tipo de complemento.

Fechas de cortes SIMAT

<table><tr><th colspan="4">ESTRATEGIA - LOTES UTILIZADOS PARA CRUCE</th></tr><tr><th>ITEMS</th><th>SEMANA EVALUADA</th><th>DETALLADO (FOCALIZADO - REPITENICA)</th><th>FECHA DE GENERACIÓN</th></tr><tr><td>1</td><td>02 AL 06</td><td>PROC8970219</td><td>20/01/2026</td></tr><tr><td>2</td><td>09 AL 13</td><td>PROC8992197</td><td>28/01/2026</td></tr><tr><td>3</td><td>16 AL 20</td><td>PROC9013158</td><td>4/02/2026</td></tr><tr><td>4</td><td>23 AL 27</td><td>PROC9031979</td><td>10/02/2026</td></tr></table>
<table><tr><th>ESTRATEGIA - LOTES UTILIZADOS PARA CRUCE</th></tr></table></td><td>COBERTURA</td><td>ANEXO No.74

Correos electrónicos recibido por Cobertura PAE, semana por semana, con los respectivos cortes de matrícula y estrategia 13a del SIMAT.

CD-Archivo plano-Información magnética</td><td>Carpeta 23 Folios 17284 a 17293</td></tr>
</table>

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
		<table><tr><th>ITEMS</th><th>SEMANA EVALUADA</th><th>DETALLADO (REUBICACIÓN - SUPLENCIA)</th><th>FECHA DE GENERACIÓN</th></tr><tr><td>1</td><td>02 AL 06</td><td>PROC8992197</td><td>28/01/2026</td></tr><tr><td>2</td><td>09 AL 13</td><td>PROC9013158</td><td>4/02/2026</td></tr><tr><td>3</td><td>16 AL 20</td><td>PROC9031979</td><td>10/02/2026</td></tr><tr><td>4</td><td>23 AL 27</td><td>PROC9053686</td><td>18/02/2026</td></tr></table>			
14	Informar mediante correo electrónico y/o en medio físico a la supervisión, en un plazo no mayor de 24 horas, las novedades o inconvenientes que pongan en riesgo la operación del PAE y las acciones implementadas para prevenir y corregir la situación; presentar además un informe mensual sobre estos inconvenientes, y acciones de mejoramiento en los formatos previamente definidos por el MEN.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, se permite notificar que durante el periodo de ejecución del mes de febrero se presentó una novedad en la sede educativa DAMASO ZAPATA SEDE A en cuanto a los daños presentados en la infraestructura del comedor. Dicha situación fue notificada vía correo electrónico. Una vez recibida las indicaciones por parte de la entidad, se registró el cambio de modalidad a ración industrializada garantizar la entrega oportuna y la no interrupción de entrega de complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE.	JURIDICO	**ANEXO No.75** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación jurídica N°14 Comunicación enviada a la entidad reportando la novedad Comunicación recibida por la entidad notificando el cambio de modalidad.	**Carpeta 23 Folios 17294 a 17299**
15	Enviar con la primera cuenta la relación del personal manipulador de alimentos, con los respectivos contratos y soportes, manteniendo actualizada la información en la medida en que se produzcan reemplazos de personal.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, presentó las hojas de vida con los respectivos soportes del personal manipulador de alimentos, operativo y personal mínimo requerido responsable de llevar a cabo la operación del programa PAE del Municipio de Bucaramanga grupo 2. Los documentos que incluyen en las carpetas y Documento Excel: - Hoja de Vida - Contrato - Documento de identidad - Certificados laborales - Exámenes de laboratorio - Certificado médico de salud ocupacional - Certificado de capacitación en BPM - Afiliación a EPS - Certificado Afiliación a fondo de pensión - Afiliación a ARL - Certificado de afiliación a Caja de Compensación La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el	JURIDICO	**ANEXO No.76** Relación del personal manipulador de alimentos Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación jurídica del componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo nutricional N°15 haciendo traslado obligación N°17 y N°18 de las obligaciones generales.	**Carpeta 23 Folios 17300 a 17303**

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
		anexo 17 del presente informe de obligaciones			
16	Abstenerse de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral vigente. No vincular de forma directa o indirectamente a menores de edad, para el cumplimiento del objeto y las obligaciones de la negociación.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, se permite certificar que se abstuvo de incurrir en prácticas indignas, discriminatorias o lesivas del régimen laboral vigente. Durante la ejecución del mes objeto de facturación no se realizó vinculación de forma directa o indirectamente a menores de edad, para el cumplimiento del objeto y las obligaciones de la negociación.	JURIDICO	**ANEXO No.77** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación jurídica N°.16 Listado del personal con nombre, número de identificación y fecha de nacimiento.	**Carpeta 23 Folios 17304 a 17307**
17	Obrar con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y tratamientos que afecten el objeto del contrato.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, se permite certificar que durante la ejecución del contrato ha obrado con lealtad y buena fe en las distintas etapas contractuales, evitando cualquier tipo de dilaciones y tratamientos que afecten el objeto del contrato.	JURIDICO	**ANEXO No.78** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación jurídica N°17.	**Carpeta 23 Folios 17308 a 17309**
18	El operador del programa debe garantizar que contará durante toda la operación con la organización técnica y el recurso humano necesario para el cumplimiento oportuno y adecuado de los procesos de alistamiento, despacho, transporte, entrega, recepción, almacenamiento, preparación y servido de alimentos y raciones en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga. Para ello deberá entregar listado de personal administrativo, logístico y manipulador efectivamente vinculado en cada periodo de reporte, así como los retiros y nuevas vinculaciones con las respectivas fechas de cada una de las novedades mencionadas.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, certifica que para la ejecución del contrato garantizó y contó durante toda la operación con la organización técnica y el recurso humano necesario para el cumplimiento oportuno y adecuado de los procesos de alistamiento, despacho, transporte, entrega, recepción, almacenamiento, preparación y servido de alimentos y raciones en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el **anexo 17 del presente informe de obligaciones**	JURIDICO	**ANEXO No.79** Relación del personal vinculado a la operación Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación jurídica del componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo nutricional N°18 haciendo traslado obligación N°17 de las obligaciones generales	**Carpeta 23 Folios 17310 a 17313**
19	Informar mensualmente al MEN y a la supervisión del Programa, sobre el grado de avance operativo, administrativo y financiero del contrato mediante el sistema de monitoreo y control establecido.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, durante la ejecución del mes de febrero se construyó y alimentó el informe en línea en el formato dado por la supervisión del contrato.	JURIDICO-FINANCIERO-ADMINISTRATIVO-COBERTURA	**ANEXO No.80** Informe en línea	**Carpeta 23 Folios 17314 a 17372**

<table>
<tr><th>No.</th><th>OBLIGACION</th><th>ACTIVIDAD</th><th>COMPONENTE</th><th>EVIDENCIA</th><th>FOLIOS</th></tr>
<tr><td>20</td><td>Documentar en los formatos establecidos por el MEN y socializar las experiencias vividas durante la ejecución del PAE para replicar las buenas acciones y evitar la ocurrencia de situaciones que alteren la operación del Programa.</td><td>El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, durante la etapa de alistamiento entregó el plan de economía circular como parte de las estrategias de experiencias vividas durante la ejecución. Dicho plan será implementado de acuerdo al cronograma establecido.

La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el anexo 9 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.</td><td>ADMINISTRATIVO</td><td>ANEXO No.81

Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación administrativa N°20.

Cronograma del plan de economía circular.

Avances de la implementación del plan de economía circular</td><td>Carpeta 23 Folios 17373 a 17378</td></tr>
<tr><td>21</td><td>Solicitarle a la Secretaría de Educación Municipal, la cobertura de los beneficiarios y registrados en la Estrategia de Alimentación Escolar del Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.</td><td>El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, solicitó a la Secretaría de Educación Municipal, los archivos detallados de cobertura del Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT mediante correo electrónico institucional.

Fechas de cortes SIMAT

<table>
<tr><th colspan="4">ESTRATEGIA - LOTES UTILIZADOS PARA CRUCE</th></tr>
<tr><th>ITEMS</th><th>SEMANA EVALUADA</th><th>DETALLADO (FOCALIZADO - REPITENICA)</th><th>FECHA DE GENERACIÓN</th></tr>
<tr><td>1</td><td>02 AL 06</td><td>PROC8970219</td><td>20/01/2026</td></tr>
<tr><td>2</td><td>09 AL 13</td><td>PROC8992197</td><td>28/01/2026</td></tr>
<tr><td>3</td><td>16 AL 20</td><td>PROC9013158</td><td>4/02/2026</td></tr>
<tr><td>4</td><td>23 AL 27</td><td>PROC9031979</td><td>10/02/2026</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="4">ESTRATEGIA - LOTES UTILIZADOS PARA CRUCE</th></tr>
<tr><th>ITEMS</th><th>SEMANA EVALUADA</th><th>DETALLADO (REUBICACIÓN - SUPLENCIA)</th><th>FECHA DE GENERACIÓN</th></tr>
<tr><td>1</td><td>02 AL 06</td><td>PROC8992197</td><td>28/01/2026</td></tr>
<tr><td>2</td><td>09 AL 13</td><td>PROC9013158</td><td>4/02/2026</td></tr>
<tr><td>3</td><td>16 AL 20</td><td>PROC9031979</td><td>10/02/2026</td></tr>
<tr><td>4</td><td>23 AL 27</td><td>PROC9053686</td><td>18/02/2026</td></tr>
</table>
</td><td>COBERTURA</td><td>ANEXO No.82

Correos electrónicos enviados a la entidad solicitando los cortes de matrícula y estrategia 13a del SIMAT.

Correos electrónicos recibido por Cobertura PAE, semana por semana, con los respectivos cortes de matrícula y estrategia 13a del SIMAT.</td><td>Carpeta 23 Folios 17379 a 17387</td></tr>
<tr><td>22</td><td>Acatar las novedades que se hayan presentado en dicha estrategia de alimentación escolar en el SIMAT, con el fin de establecer la proyección del suministro de los complementos alimentarios del mes siguiente, y hacer una redistribución de la priorización y focalización de los beneficiarios, si las novedades</td><td>El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, durante el periodo de ejecución del mes de febrero empleó y diligenció las planillas de control de asistencia en el formato establecido por el MEN de acuerdo con la focalización</td><td>FINANCIERA</td><td>ANEXO No.83

Panillas de registro de entrega de raciones diarias

Certificado del rector

Certificación del cambio de personal</td><td>Carpeta 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30 y 31 Folios 17388 a 18960</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>No.</th><th>OBLIGACION</th><th>ACTIVIDAD</th><th>COMPONENTE</th><th>EVIDENCIA</th><th>FOLIOS</th></tr>
<tr><td></td><td>en el SIMAT así lo ameritan y si a ello a lugar.</td><td>establecida por la Entidad Territorial.

Dichos formatos corresponden a raciones de las modalidades contratadas Ración Industrializada y Ración Preparada en Sitio, COM_JM_JT beneficiarios en las 57 sedes educativas con su respectiva certificación, planillas de titulares, suplencias y autorizaciones de reubicaciones.

En cumplimiento de la obligación se realiza la entrega de las raciones RI a estudiantes matriculados en el SIMAT, dando protocolo de Reubicación en las diferentes sedes educativas:

<table><tr><th>INSTITUCION EDUCATIVA</th><th>TOTAL RACIONES</th></tr><tr><td>SEDE A: I.E. NUESTRA SEÑORA DEL PILAR</td><td>638</td></tr><tr><td>TOTAL</td><td>638</td></tr></table>
En cumplimiento de la obligación se realiza la entrega de las raciones RI, RPS, JM/JT a estudiantes matriculados en el SIMAT, dando protocolo de Suplencia en las instituciones educativas según las directrices de los rectores:

✓ I.E. Centro Piloto Simón Bolívar
✓ I.E. Comuneros
✓ Sede A, B, C, D Y F: I.E. Santander
✓ Sede A: I.E. Escuela Normal Superior
✓ I.E. Gabriela Mistral
✓ Sede A, B, C, D, E, F, G Y H: I.E. INEM Custodio García Rovira
✓ Sede A Y B: I.E. Jorge Ardila Duarte
✓ I.E. José Celestino Mutis
✓ Sede A: I.E. La Juventud
✓ I.E. La Libertad
✓ I.E. La Medalla Milagrosa
✓ I.E. Luis Carlos Galán Sarmiento
✓ Sede A, B, C, D, E Y F: I.E. Nuestra Señora Del Pilar
✓ Sede A, B, C, D Y E: I.E. Promoción Social Del Norte
✓ Sede A, B Y C: I.E. Provenza</td><td></td><td>autorizado para la revisión y/o verificación de las planillas o registro de entrega de raciones diarias</td><td></td></tr>
</table>

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
		✓ Sede A, B, C, D, E, F Y G: I.E. Rural Bosconia ✓ Sede A, B Y C: I.E. Santa María Goretti ✓ I.E. Santo Ángel ✓ Sede A, B, C Y D: I.E. Técnico Dámaso Zapata ✓ I.E. Técnico Empresarial José María Estévez			
23	Presentar periódicamente los avances frente a planes de mejora establecidos para subsanar los hallazgos identificados en las visitas de verificación y/o las efectuadas por el Ministerio de Educación Nacional, con las correspondientes evidencias de cumplimiento.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, para la ejecución del mes de febrero no se presentaron novedades y/o hallazgos por parte de la entidad en las visitas realizadas de verificación.	JURIDICO-FINANCIERO-ADMINISTRATIVO-COBERTURA	**ANEXO No.84** Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación del componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo nutricional N°23.	**Carpeta 31 Folios 18961 a 18962**
24	Realizar un informe del funcionamiento del software donde se evidencian cada una de las obligaciones generadas por el mismo y adjuntar el archivo XLS/CSV generado por el sistema.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, realiza informe del funcionamiento del software donde se evidencian cada una de las obligaciones generadas por el mismo y adjuntar el archivo XLS/CSV generado por el sistema.	COBERTURA - TECNICO - NUTRICIONAL - JURIDICO - ADMINISTRATIVO - FINANCIERO- TRASPARENCIA Y GESTION SOCIAL	**ANEXO No.85** Informe del funcionamiento del software donde se evidencian cada una de las obligaciones	**Carpeta 31 Folios 18963 a 18984**
25	Acatar y aplicar de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, acató y aplicó de manera diligente las observaciones y recomendaciones impartidas por el supervisor	JURIDICO	**ANEXO No.86** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación jurídica N°25	**Carpeta 31 Folios 18985 a 18986**
26	Si por causas imputables al operador del programa se presente algún tipo de enfermedad o intoxicación por alimentos suministrados por él, este asumirá toda la responsabilidad civil que genera la demanda por dicha causa.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, se permite certificar que durante la ejecución el mes de febrero no se prestaron ningún tipo de enfermedad o intoxicación por alimentos suministrados.	JURIDICO-ADMINSITRATIVO	**ANEXO No.87** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación jurídica/administrativa N°26	**Carpeta 31 Folios 18987 a 18988**
27	El operador del programa deberá entregar todos los documentos de todos los componentes y en todas las etapas del proceso de conformidad con la situación real que esté presentando, sin faltar a la verdad, sin alterar la información ni adulterar firmas o datos en ninguno de ellos, so pena de que se inicien las acciones administrativas y penales pertinentes. En el	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, se permite certificar que se entregaron todos los documentos de todos los componentes y en todas las etapas del proceso de conformidad con la situación real que esté presentando, sin faltar a la verdad, sin alterar la información ni adulterar firmas	JURIDICO	**ANEXO No.88** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación jurídica N°27	**Carpeta 31 Folios 18989 a 18990**

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
	evento en que se evidencien alteraciones a la información contenida en el certificado de entrega de raciones, como adulteración de firma de Rectores, coordinadores y/o personal autorizado por la Institución Educativa, dicho certificado será rechazado y no formará parte del conteo de raciones para definir el total a pagar	o datos en ninguno de ellos, so pena de que se inicien las acciones administrativas y penales pertinentes.			
28	Adicionalmente, para el último pago y por única vez deberán anexar los siguientes documentos: a) Paz y salvo de parafiscales. b) Paz y salvo contratistas. c) Paz y salvo manipuladoras. d) Paz y salvo del 100% de los proveedores. e) Paz y salvo servicios públicos. f) Paz y salvo transporte. g) Paz y salvo arriendo de bodegas Certificado de paz y salvo de cada uno de los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales beneficiadas del programa PAE.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 dando cumplimiento a la presente obligación, se permite certificar que para el último informe de ejecución y de obligaciones se anexarán los siguientes documentos: ✓ Paz y salvo de parafiscales. ✓ Paz y salvo contratistas. ✓ Paz y salvo manipuladoras. ✓ Paz y salvo del 100% de los proveedores. ✓ Paz y salvo servicios públicos. ✓ Paz y salvo transporte. ✓ Paz y salvo arriendo de bodegas ✓ Certificado de paz y salvo de cada uno de los rectores de las Instituciones Educativas Oficiales beneficiadas del programa PAE.	JURIDICO-FINANCIERO-ADMINISTRATIVO	**ANEXO No.89** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación jurídica N°28	**Carpeta 31 Folios 18991 a 18992**
29	Implementar un programa de Salud Ocupacional, el cual debe contener el Panorama de Factores de Riesgo conforme al Decreto 614 de 1.984, Art. 29, Resolución 2013 de 1986, Resolución 1016 de 1.989 Art. 10,11,14. El programa de Salud Ocupacional y Seguridad Industrial debe contener el conjunto de procedimientos y actividades dedicadas al reconocimiento, evaluación y control de los factores ambientales del lugar de trabajo que pudieran ocasionar enfermedades, o crear malestar significativo entre los trabajadores o usuarios del servicio. Prever la minimización de existencia de riesgos de accidentes, particularmente los referentes a quemaduras, heridas, caídas,	El operador Unión Temporal BGA Innova2 en cumplimiento de la presente obligación, en la etapa de alistamiento presentó el Programa de Salud Ocupacional, con el fin de realizar actividades mensuales en los temas relacionados con el cumplimiento de las normas de Seguridad y Salud en el Trabajo – SST. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el **anexo 14 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.** Para la ejecución del mes de febrero se implementó el programa de Salud Ocupacional realizando las actividades de conformidad a lo establecido.	ADMINISTRATIVO	**ANEXO No.90** Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación administrativa del componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo nutricional N°29 haciendo traslado obligación N°14 de las obligaciones generales	**Carpeta 31 Folios 18993 a 18994**

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
	incendios e incorrecto apilamiento de bultos entre otros, para tal fin se debe anexar el certificado de implementación expedido por la ARL, certificación que debe ser presentada durante la ejecución del programa.	La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en la **obligación administrativa No.14 general en el anexo No.14 del presente informe de obligaciones**			

5. OBLIGACIONES COMPONENTE TRANSPARENCIA Y GESTIÓN SOCIAL

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
1	Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE a todas las instituciones educativas del municipio de Bucaramanga.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 en cumplimiento de la presente obligación, facilitó la información requerida y participó en las reuniones de Comités de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento al PAE de las sedes educativas del municipio de Bucaramanga según cronograma de convocatoria por parte de la sede educativa. Durante la ejecución del mes de febrero se asistió a los comités CAE a los cuales fuimos convocados y no se presentaron quejas, observaciones y/o novedades en los comités CAE ya que solo realizaron comités de conformación.	TRASPARENCIA Y GESTION SOCIAL	**ANEXO No.91** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Gestión social N°1 Actas de comité CAE	**Carpeta 31 y 32 Folios 18995 a 19168**
2	Apoyar los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 en cumplimiento de la presente obligación, se permite certificar que apoya los procesos que desarrollen las Entidades Territoriales para promover los mecanismos de participación ciudadana y de control social del programa. Durante el mes objeto de facturación no se realizó mesa publica.	TRASPARENCIA Y GESTION SOCIAL	**ANEXO No.92** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Gestión social N°2	**Carpeta 32 Folios 19169 a 19170**
3	Asistir y participar, durante la ejecución del contrato de suministro, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial, llevando un reporte de la ejecución del contrato. Debe asistir el representante legal del contratista del suministro y/o su coordinador operativo.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 en cumplimiento de la presente obligación, asistió y participó, durante la ejecución del mes objeto de facturación, a los comités de seguimiento semanal al Programa de Alimentación Escolar – PAE programados por la Entidad Territorial.	TRASPARENCIA Y GESTION SOCIAL	**ANEXO No.93** Actas de comité de seguimiento	**Carpeta 32 Folios 19171 a 19177**
4	Atender de manera mensual, la totalidad de las quejas,	El operador Unión Temporal BGA Innova2 en cumplimiento	TRASPARENCIA Y	**ANEXO No.94**	**Carpeta 32**

No.	OBLIGACION	ACTIVIDAD	COMPONENTE	EVIDENCIA	FOLIOS
	observaciones y recomendaciones consignadas en las mallas de seguimiento provenientes de los Comités De Alimentación Escolar (CAE) de todas las sedes educativas. La respuesta deberá ser técnica, oportuna y orientada al mejoramiento continuo del servicio, articulándose con los planes de mejora requeridos por los CAE, en cumplimiento de las disposiciones del Anexo Técnico de Participación Ciudadana del PAE y garantizando la transparencia, la participación ciudadana y el control social previsto en la Resolución 0335 de 2021.	de la presente obligación, atendió de manera mensual, la totalidad de las quejas, observaciones y recomendaciones consignadas en las mallas de seguimiento provenientes de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) de todas las sedes educativas. Durante la ejecución del mes de febrero no se presentaron quejas, observaciones y/o novedades en los comités CAE ya que solo realizaron comités de conformación.	GESTION SOCIAL	Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Gestión social N°4 haciendo traslado obligación N°1 de las obligaciones de transparencia y gestión social.	**Folios 19178 a 19179**
5	Participar en las reuniones de los comités de Alimentación Escolar de las Sedes Educativas a las que sean convocados.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 en cumplimiento de la presente obligación, participó en las reuniones de los comités de Alimentación Escolar de las Sedes Educativas a las que sean convocados. Los documentos que acreditan el cumplimiento de la presente obligación se encuentran en el **anexo 91 del presente informe de obligaciones**	TRASPARENCIA Y GESTION SOCIAL	**ANEXO No.95** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Gestión social N°5 haciendo traslado obligación N°1 de las obligaciones de transparencia y gestión social.	**Carpeta 32 Folios 19180 a 19181**
6	Presentar soportes del cumplimiento de los compromisos adquiridos en los comités de alimentación escolar, adjuntando acta del Comité de Alimentación Escolar y demás documentos que soporten las gestiones realizadas por parte del operador para el correcto funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar en cada sede educativa.	El operador Unión Temporal BGA Innova2 en cumplimiento de la presente obligación, durante la ejecución del mes de febrero no se presentaron quejas, observaciones y/o novedades en los comités CAE ya que solo realizaron comités de conformación.	TRASPARENCIA Y GESTION SOCIAL	**ANEXO No.96** Certificado de Representante Legal dando cumplimiento de la Obligación Gestión social N°6 haciendo traslado obligación N°4 de las obligaciones de transparencia y gestión social.	**Carpeta 32 Folios 19182 a 19183**

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT BGA INNOVA2

CONTRATO DE SUMINISTRO

No 358 DEL 27 DE DICIEMBRE DEL 2025

OPERADOR

UNION TEMPORAL BGA INNOVA2

OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2"

INFORME EN LINEA No 2

PERIODO DE EJECUCIÓN
DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

BUCARAMANGA – SANTANDER
2026

INTRODUCCION

Mediante el presente informe se detalla cada una de las actividades que realizó el operador **UNION TEMPORAL BGA INNOVA2** en la fase Operativa del periodo de ejecución del del **01 al 28 de febrero de 2026** del Programa de Alimentación Escolar - PAE, de acuerdo a los parámetros estipulados en los estudios de necesidad, estudios previos y requerimientos técnicos de la oficina de contratación del municipio de Bucaramanga aplicados en la ejecución del contrato de suministro No 358 del 27 de diciembre de 2025 cuyo objeto es " SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2". De acuerdo a la modalidad de atención establecida como: Ración preparada en sitio (RPS) tipo Almuerzo o tipo complemento Jornada Am/pm y ración industrializada teniendo en cuenta los lineamientos Técnicos y Administrativos del Programa de Alimentación PAE que ordena la unidad administrativa alimentos para aprender – UApA del Ministerio de Educación Nacional, a través de la resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021, de igual forma en cumplimiento con los estándares de calidad e inocuidad Alimentaria sujetos a la normatividad Vigente (Resolución 2674 de 2013 de Ministerio de Salud y Protección Social).

Dentro de las actividades se incluyen los componentes técnicos, nutricional, social; componentes financiero, administrativo y legal del periodo de ejecución del del **01 al 28 de febrero de 2026.**

MARCO NORMATIVO

Resolución No. 00335 del 23 de diciembre de 2021: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".
Ley 2042 de 2020: por medio de la cual se otorgan herramientas para que los padres de familia realicen un acompañamiento eficaz con el fin de cuidar los recursos del PAE. Norma que faculta para que la comunidad vinculada al Programa pueda realizar un eficaz acompañamiento al Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este orden de ideas, el artículo Primero señala que "la operación del Programa de Alimentación Escolar-PAE - tendrá vigilancia de la comunidad educativa, preferiblemente de las asociaciones de padres de familia y de los docentes que hacen parte de la institución educativa beneficiaría para la prestación del servicio". De esta manera es claro que esa vigilancia y acompañamiento se puede dar a lo largo de las etapas de desarrollo contractual, incluyendo todos sus componentes.
Ley 2046 de 2020: Que establece mecanismos para promover la participación de pequeños productores locales agropecuarios y de la agricultura campesina, familiar y comunitaria en los mercados de compras públicas de alimentos, fundamentando su ámbito de aplicación en el artículo 3º que determina como obligatorias las disposiciones para todas las entidades públicas de los distintos niveles que manejen recursos públicos y demanden de manera directa o indirecta alimentos para el abastecimiento y suministro de productos agropecuarios. De la misma manera es extensiva la disposición a las entidades contratistas de derecho privado que suministren dichos alimentos.
Resolución 2674 de 22 de julio de 2013: Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.
Resolución número 5109 de 2005: por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas
de alimentos para consumo humano.
Resolución 333 de 2011: Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 810 de 2021: Por el cual se establece el lineamiento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022: Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32,37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Norma Técnica NTC PAE 6717 de 2024: Norma Técnica de Calidad que establece los requisitos para la gestión integral del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Esta norma busca mejorar las actividades del PAE, así como su continuidad y transparencia. También permite a las Entidades Territoriales Certificadas planear, contratar, ejecutar y hacer seguimiento al programa.

MARCO CONCEPTUAL

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013).

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Complemento Alimentario: En los términos del artículo 5°. de la Resolución 335 de fecha 23 de diciembre del año 2021 expedida por la UApA, éste "corresponde a los alimentos a ser suministrados a los estudiantes beneficiarios del PAE para su consumo durante la jornada escolar, el cual cubre un porcentaje de las Recomendaciones Diarias de Energía y Nutrientes por nivel educativo y tipo de ración en un tiempo de comida. Persigue entonces complementar la alimentación que los beneficiarios reciben en su hogar."

Ciclos de menús: Hace referencia al conjunto de menús diarios, derivados de una minuta patrón, establecidos para un número determinado de días, los que se repiten a lo largo de un periodo. Los ciclos de menús son diseñados por el profesional en Nutrición y Dietética, con tarjeta profesional, de la Entidad Territorial y entregados al operador para su aplicación. (adaptada MSPS1).

Etapa de alistamiento: Previo al inicio del suministro de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, el operador deberá seguir la ruta establecida en el Anexo técnico de Calidad e Inocuidad, a fin de garantizar la prestación de servicio de acuerdo a lo pactado con la Entidad Territorial, para lo cual, debe adelantar el proceso de alistamiento, que le permita realizar el reconocimiento de las instituciones educativas (zona urbana y rural), para constatar las condiciones del lugar en el que se prestará el servicio de alimentación escolar para el caso de la ración preparada en sitio y comida caliente transportada, y la infraestructura para el almacenamiento y distribución en el caso de la ración industrializada; así mismo, deberá realizar el inventario, estado y condiciones de los equipos y utensilios con que cuentan las sedes educativas.

Idoneidad de un bien o servicio: "Su aptitud para satisfacer la necesidad o necesidades para las cuales ha sido producido, así como las condiciones bajo las cuales se debe utilizar en orden a la norma y adecuada satisfacción de la necesidad o necesidades para las cuales está destinado". (literal d) art. 1, Decreto 3466 de 1982).

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013).

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013).

Modalidad de atención: Hace referencia al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad: preparada en sitio, comida caliente transportada e industrializada. (Definición propia UApA) Artículo 6, Resolución No. 335 de 2021).

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa; de acuerdo con los lineamientos establecidos en el estudio previo, pliego de condiciones u otros. Y demás documentos que hace parte de este proceso en las etapas precontractual, contractual y post-contractual.
Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público". (literal b) art. 1, Decreto 3466 de 1982)

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Ración: Conjunto de alimentos conformantes del complemento alimentario según tipo y modalidad de suministro, entregado a los beneficiarios del PAE de acuerdo con las porciones definidas para cada grado y nivel educativo. (Definición Propia UApA).
Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

CONSIDERACIONES

Que el **MUNICIPIO DE BUCARMANGA**, a través de ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA identificada con cedula de ciudadanía N°37.724.238 expedida en Bucaramanga encargada mediante Resolución 2382 del 11 de noviembre de 2025 y con competencia mediante el Decreto No. 041 del 20 de febrero de 2025, para celebrar el presente contrato y que se denominará **EL MUNICIPIO; y por otra la UNION TEMPORAL BGA INNOVA2**, con NIT 902.019.462-5 representada por el Señor **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO** identificado con cedula de ciudadanía N°91.294.543, se celebra el presente contrato teniendo cuenta las siguientes consideraciones así:

A)Que la Secretaría de Educación, elaboró el estudio previo en el cual se determinó como modalidad Licitación Pública, para la ejecución del objeto "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS, OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL.
B) Que el proceso se encuentra respaldado en el Acuerdo No. 042 del 10 de noviembre de 2025 del Concejo Municipal, por medio del cual se autoriza al alcalde de Bucaramanga para comprometer vigencias futuras excepcionales para la vigencia fiscal 2026.
C) Que mediante Resolución No. 3707 del 19 de diciembre de 2025, le fue adjudicado a la Unión Temporal Innova2, el contrato derivado de la Licitación Pública No. SE-LP-002-2025, cuyo objeto es el "SUMINISTRO DIARIO DE IMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE - GRUPO 2", por valor de CATORCE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS DIECINUEVE MIL

OCHOCIENTOS OCHO ($ 14.671.319.808) incluido IVA y todos los impuestos y gravámenes, con un plazo de ejecución de NOVENTA Y SEIS (96) días calendario académico (vigencia 2026) o hasta agotar las raciones contratadas, lo que primero ocurra, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, por lo que las partes acuerdan:

CLÁUSULA PRIMERA. OBJETO: El objeto del contrato es brindar el "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE GRUPO 2".

CLÁUSULA SEGUNDA. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL OBJETO CONTRATADO: De conformidad con lo establecido en la ley 335 de 2021 se señala que el objetivo general del programa de alimentación escolar PAE es "Suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo, y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde preescolar hasta básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de las trayectorias educativas completas con resultados de calidad".

CLAUSULA TERCERA. BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS: el contratista deberá incluir, el concepto higiénico-sanitario y acta de inspección sanitaria de la bodega de almacenamiento de alimentos, expedido por la autoridad competente (INVIMA o Secretaría de Salud Municipal). Este concepto debe reflejar un puntaje mínimo del 90% en el cumplimiento de las condiciones sanitarias. El objetivo de este requisito es garantizar que los alimentos del Programa de Alimentación Escolar (PAE) sean almacenados y distribuidos bajo las condiciones de inocuidad exigidas por la ley.

CLAUSULA CUARTA. CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS: el contratista para la operación deberá disponer de al menos seis (6) vehículos, (dos (2) carga seca (tipo furgón) y cuatro (4) refrigerados (tipo Thermoking) con CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO FAVORABLE, emitido por la autoridad competente, para la distribución y entrega de los alimentos en el marco del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Estos vehículos deberán cumplir con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, y las demás normativas que las modifiquen, adicionen o sustituyan. Los vehículos deberán garantizar la preservación de la cadena de frio, manteniendo las condiciones óptimas de temperatura para los alimentos refrigerados y congelados.

CLAUSULA QUINTA. EQUIPO DE TRABAJO: El proponente deberá allegar las hojas de vida del personal propuesto como mínimo necesario para la ejecución del contrato con sus respectivos soportes.

CLAUSULA SEXTA. EQUIPOS Y MENAJE PARA EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN: El contratista durante la ejecución del contrato garantizará la dotación y disposición de los equipos necesarios para la correcta prestación del servicio de alimentación en las sedes educativas. Dicha dotación incluirá el menaje de cocina y comedor en cantidad suficiente en óptimas condiciones de uso, cumpliendo con las especificaciones técnicas requeridas para la preparación de la ración preparada en sitio - almuerzo y la ración. preparada en sitio - complemento Jornada Mañana/Jornada Tarde (JM/JT), del mismo modo se solicita la disponibilidad de estibas y canastillas para el almacenamiento transitorio en la modalidad de Ración Industrializada conforme a lo estipulado en el anexo técnico de la Resolución 0335 de 2021 caja de herramientas de calidad e inocuidad, anexo instrumento de soporte técnico. Los equipos deberán ajustarse a las necesidades específicas de cada modalidad de atención y cumplir con los estándares de calidad e inocuidad exigidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE).
Los equipos y utensilios serán suministrados en calidad de préstamo y deberán ser retirados por el proponente al término de la ejecución del contrato, conforme a las condiciones establecidas.

CLAUSULA SEPTIMA. VALOR DEL CONTRATO: EL valor del contrato asciende hasta la suma de CATORCE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHO ($ 14.671.319.808) incluido IVA y todos los impuestos y gravámenes.

CLAUSULA OCTAVA. PRECIOS: los precios pactados por complemento

CLÁUSULA NOVENA. FORMA DE PAGO: El municipio de Bucaramanga, reconocerá y pagará al CONTRATISTA el valor del contrato en pesos colombianos, de la siguiente forma:
Actas parciales mensuales, previa aprobación del supervisor y verificación del cumplimiento de las obligaciones contractuales del contratista.
El contratista debe radicar ante el supervisor los siguientes documentos, dentro de los cinco (5) primeros días hábiles de cada mes, posterior a la prestación del servicio de vigilancia, para revisión por parte de la supervisión.

1. Factura expedida por el contratista.
2. Acta de ejecución, emitida por el supervisor designado para la prestación del servicio.
3. Informe sobre la presentación del servicio del contratista; se debe precisar que la etapa de alistamiento debe presentarse únicamente en el primer informe de ejecución del contrato.
4. Relación de nómina del personal vinculado al programa de alimentación escolar.
5. Contratos del personal manipulador de alimentos, junto con la correspondiente hoja de vida y los exámenes médicos solicitados para ingreso en la primera cuenta de cobro. Sin embargo, cada vez que realice cambio de personal manipulador se debe allegar el contrato con los debidos soportes en el correspondiente informe.
6. Relación de los pagos bancarios efectuados al personal empleado para la prestación del servicio.
7. Comprobantes de los pagos de aportes al Sistema de Salud, Pensiones, Riesgos Laborales y a las Cajas de Compensación Familiar, Instituto de Bienestar Familiar, Sistema Nacional de Aprendizaje, junto con la certificación expedida por el contrato o el revisor fiscal cuando a ello hubiera lugar, de acuerdo con lo establecido en el artículo 50 de la Ley 789 de 2002, el artículo 35 de la ley 1438 de 2011 y el artículo 23 de la ley 1150 de 2007.
8. Original de las plantillas de control diario de asistencia de los titulares y/o suplentes de derecho, firmado por el rector de la Institución Educativa y/o del docente o encargado del restaurante en cada de las sedes educativas, las cuales deberán suscribiesen dentro de los cinco (5) días hábiles contados a partir del último día hábil calendario.
9. Informe mensual de ejecución informe al formato establecido por el ministerio de educación nacional.
10. Facturas que evidencian el porcentaje de compras locales, además presentar certificación expedida por la secretaria de agricultura en donde conste que se encuentra inscrito como proveedor local.
11. Relación de compras locales de alimentos, bienes y servicios efectuados durante el periodo de acuerdo con el formato establecido por el MEN.
12. Certificación de titular y número de cuenta bancaria activa expedida por la correspondiente entidad.
13. Consolidado de conteo de raciones ejecutadas mensualmente, por sedes educativas, instituciones educativas y la ETC.
14. Entregar los soportes necesarios para acreditar el cumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato.
15. Las demás que requiera la entidad para efectos del pago.
16. Adicionalmente para el primer pago se deberá anexar los siguientes documentos: a) copia del acta de inicio,
    b) copia del contrato, c) copia de las pólizas aprobadas, d) copia de las cedulas del representante legal, e) contratos del personal manipulador de alimentos; y en caso de existir cambio del personal, se deben allegar el nuevo contrato en la siguiente cuenta a presentar. f) acta de entrega y recibo de inventario de equipo y menaje, suscrito por el rector de la institución Educativa, docente encargado del restaurante escolar o almacenista de la Institución Educativa) aprobación por parte del área técnica de la oficina del PAE del plan de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos, plan de rutas, cronograma de capacitación y plana de saneamiento básico con sus respectivos anexos, ciclos de menú para ración industrializada y menú especial, protocolo de bioseguridad.
17. Adicionalmente, para el pago final deberán anexar lo siguientes documentos:
    a) paz y salvo con el personal manipulador b) paz y salvo de proveedores, c) acta de entrega y recibo de inventario de equipos y menaje suscrito por el rector, docente encargado del restaurante escolar o almacenista de la Institución educativa d) soporte de pago o paz y salvo del servicio de gas domiciliario donde aplique, e) paz y salvo del ministerio de transporte.

Parágrafo 1: el informe de cumplimento y el acta parcial a satisfacción expedida por la supervisión y/o interventoría deberá suscribirse dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la aprobación de la totalidad de los documentos relacionado en los numerales anteriores.
Parágrafo 2: los pagos de cada uno de los ítems anteriores se efectuarán dentro del plazo establecido, para lo cual la entidad adelantará los trámites pertinentes. El pago al contratista depende de la oportunidad y calidad en la presentación de los documentos o información señalada. Por tanto, el contratista deberá tener en cuenta que la presentación deficiente y/o tardía podrá conllevar a una demora en el pago. Por esta falla, la entidad no

asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente estudio no asumirá responsabilidad, ni obligaciones adicionales a las descritas en el presente estudio y en todos los casos informará de manera oportuna al CONTRATISTA. Se entiende por recibo a "ENTERA SATISFACCION" cuando el servicio cumpla con todas las especificaciones técnicas y los plazos previstos, situación que generará la expedición de dicho documento por parte de la supervisión y/o interventoría del contrato, el cual deberá ser presentado para el pago. Al finalizar la ejecución y para el trámite del último pago el contratista, deberá presentar a la supervisión y/o interventoría un informe final, que consolide la información del programa durante el plazo del contrato.

Parágrafo 3: en caso de que el CONTRATISTA este obligado a facturar electrónicamente, deberá presentar la factura electrónica validada por la DIAN como requisito necesario para los correspondientes pagos, conforme con las disipaciones señaladas en el Decreto 358 de marzo 5 de 2020, en concordancia, con lo dispuesto en la Resolución N. 000042 del 5 de mayo de 2020.

Si los documentos presentados por el contratista requieren ser subsanados el supervisor remitirá los mismos al contratista para que dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la devolución por parte del supervisor se realicen los ajustes pertinentes y se radiquen nuevamente ante el supervisor.

El supervisor cuenta con 10 días hábiles siguientes a la radicación por parte del contratista para realizar la revisión de los documentos. Este término aplica por cada radicación que se realice ya sea primera revisión y/o subsanaciones.
Una vez la supervisión culmine la revisión expedirá informe del supervisor sobre el cumplimiento de obligaciones correspondientes al periodo que se paga y de esta manera se procederá al término de radicación de la cuenta ante la Secretaría Administrativa y Tesorería del Municipio de Bucaramanga.

PROCEDIMIENTO PARA LA RADICACIÓN DE CUENTAS DE COBRO DEL CONTRATISTA EN LA SECRETARÍA ADMINISTRATIVA:

Al culminar la revisión por parte de los componentes: Técnicos, Jurídicos, Financieros y Administrativo, se autoriza el alistamiento de los documentos para la radicación de cuentas en la secretaría administrativa. Para evitar reprocesos el momento de presentar la cuenta es necesario seguir los siguientes pasos:

a) aportar al supervisor los siguientes documentos para la realización de las actas y certificados necesarios para el cobro:
- estampilla original (casa del libro)
- factura (electrónica legal)
- planillas soporte de pago de seguridad (del periodo a cobrar)
- certificado firmado por el representante legal, contador y/o revisor fiscal de la paz y salvo de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aportes parafiscales (firma original) copia de cedula (representante legal, contador yo revisor fiscal).
- Tarjeta profesional (contador y/o revisor fiscal)
- Certificación de la junta central de contadores actualizada no mayor a (3) tres meses (contador y/o revisor fiscal)

b) El personal que disponga el contratista para realizar el respectivo alistamiento de los documentos que se deben radicar en la Secretaría Administrativa deberá seguir los siguientes pasos:
- Organización de la documentación (alineación, retiro de material metálico y perforación de todos los documentos a tamaño oficio, conservando el orden debe agrupar paquetes con un máximo de 200 folios).
- Depuración (retiro de portadas, guías, pestañas, separadores, hojas en blanco, documentos duplicados).
- Foliación (de acuerdo al número consecutivo aportado por el personal del área de radicación de la Secretaria Administrativa se inicia la foliación con lápiz de cada documento, en la parte superior derecha y en dirección al sentido de la letra, los números deben ser legibles sin tachones, enmendaduras ni duplicados).
- Digitalización (todos los documentos deben digitalizarse de manera ordenada y con el tamaño adecuado, permitiendo que la información y foliación contenida sea clara y legible).
- Preparación final (cada paquete contiene 200 folios los cuales deben ser encarpetados, con su portada totalmente diligenciada a lápiz y el rotulo correspondiente, se ingresa a cajas de archivo, cada caja tiene una cantidad máxima de 5 carpetas que corresponde a 1000 folios).

- Publicación SIA OBSERVA (los documentos a publicar deben estar firmados y con sus respectivos vistos buenos), se deberá enviar mediante correo electrónico solicitud de publicación al área encargada del sistema SIA OBSERVA de la Contraloría General de la Republica. Esta publicación se debe realizar dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha de expedición de los documentos. Si el contratista no realiza la gestión de publicidad dentro de los 3 días hábiles siguientes deberá ajustar las fechas.
- Al tener la publicación se procede a trasladar las cajas o carpetas (en el caso de que el área de Radicación de la secretaria administrativa no requiera de cajas), para la respectiva radicación en la secretaria administrativa.
- Con el recibido de la secretaria administrativa en la copia del acta de ejecución parcial, el contratista procederá a publicar en el SECOP II dentro de los 3 días hábiles siguientes a la fecha de expedición de los documentos, lo siguiente:
  a) Acta de ejecución parcial con sello de recibido de la secretaria administrativa.
  b) Estampilla original (casa del libro).
  c) Factura (electrónica legal).
  d) Certificado firmado por el representante legal, contador y/o revisor fiscal de la paz y salvo de las obligaciones con el sistema de seguridad social y aporte parafiscales. (firma original), con las planillas soporte de pago de seguridad (del periodo a cobrar), copia de cédulas (representante legal, contador y/o revisor fiscal), tarjeta profesional (contador y/o revisor fiscal) y la certificación de la junta central de contadores actualizada no mayor a (3) tres meses (contador y/o revisor fiscal).
  e) Informe de cumplimiento de obligaciones emitido por el contratista con las respectivas evidencias
  f) Rut

  Si el contratista no realiza la gestión de publicación dentro de los 3 días hábiles siguientes deberá ajustar las fechas.
- Entrega en CD el escáner completo de la cuenta a radicar (se aclara que para radicaciones de cuentas se debe haber realizado la entrega del CD de la cuenta anterior no aplica para la cuenta N. 1)

Lo anterior, sin perjuicio de que sean solicitados documentos adicionales a los señalados que sean necesarios en el momento de presentar las respectivas cuentas de pago, ante lo cual el supervisor le indicará al contratista los nuevos documentos que deben ser presentados.

El contratista deberá cumplir con todos los requisitos que se establezcan por parte del Municipio de Bucaramanga para la presentación de cuentas y posterior pago de las mismas.
Una vez sea surtido el trámite antes descrito, el pago se efectuará dentro de los sesenta (60) días siguientes a la radicación en la Secretaria Administrativa y Tesorería del Municipio de Bucaramanga de los documentos previa aprobación por parte del supervisor designado. Frente a sociedades consideradas como grandes empresas el pago se realizará dentro del ciento veinte (12) días siguientes a la radicación en la Secretaria Administrativa y Tesorería del Municipio de Bucaramanga de los documentos previa aprobación por parte del supervisor designado.

La no presentación de la totalidad de documentos antes señalados por parte del contratista, con los requisitos solicitados exonera al Municipio del pago de intereses monetarios.
NOTA 1: El contratista autoriza al Municipio, para que, por conducto de la Tesorería, efectué de los desembolsos a su favor, las deducciones por concepto de los gravámenes departamentales, municipales y legales a que hubiere lugar, teniendo en cuenta para la respectiva deducción, los parámetros que para tal efecto haya establecido la disposición que dio origen al gravamen.
SUJECIÓN DEL PAGO AL PROGRAMA MENSUALIZADO DE CAJA
Los pagos a los cuales esté obligado el MUNICIPIO DE BUCARAMANGA, se realizará previa radicación de la orden de pago en la Tesorería General, previo agotamiento de los requisitos a que haya lugar. Los pagos están sujetos a la disponibilidad de los recursos del MUNICIPIO, según el programa de caja.

CLAUSULA DECIMA. LUGAR DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO: El contrato se ejecutará de conformidad con la distribución de las instituciones.

CLAUSULA DECIMA PRIMERA. PLAZO DEL CONTRATO: El plazo de ejecución del contrato será de NOVENTA Y SEIS (96) días calendario académico (vigencia 2026) o hasta agotar las raciones contratadas, lo que primero ocurra, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

CLAUSULA DECIMA SEGUNDA. OBLIGACIONES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: Los contratistas del PAE cumplirán las funciones establecidas en el Decreto 1075 de 2015, adicionado por el Decreto 1852 de 2015.

CLAUSULA DECIMA TERCERA. OBLIGACIONES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA: Además de las obligaciones y derechos contemplados en el artículo 50 de la ley 80 de 1993 y demás normas concordantes, el Municipio de Bucaramanga se obliga especialmente a:

1. Efectuar los registros y operaciones presupuestales y contables necesarios para cumplir cabalmente el desembolso de los aportes acordados para la ejecución del contrato.
2. Pagar el valor total del contrato de acuerdo con las condiciones establecidas en la forma de pago.
3. Ejercer la supervisión y control del cumplimiento del objeto y las obligaciones del contrato.
4. Presentar a través del supervisor los requerimientos necesarios para el cabal cumplimiento del Contrato.
5. Las demás que se deriven de la naturaleza del presente contrato y estén establecidas para el cumplimiento de las actividades consignadas en el numeral de especificaciones técnicas.

CLAUSULA DECIMA CUARTA. DE LAS GARANTÍAS: el contratista se obliga mantener las siguientes garantías:

Estas garantías serán otorgadas a favor del Municipio de Bucaramanga (Santander) NIT 890.201.222-0, y como tomador el nombre del proponente persona natural o el nombre de la persona jurídica, deberá figurar su razón social completa, según el Certificado de Existencia y Representación Legal, y no sólo con su sigla, a no ser que en el referido documento se exprese que la sociedad podrá denominarse de esa manera.
Cuando la oferta es presentada por un proponente plural como consorcio, unión temporal o promesa de sociedad futura, la garantía debe ser otorgada por todos sus integrantes.

La póliza y sus anexos deberán estar firmados por el garante y el tomador, esto es, por la proponente persona natural, el representante legal de la persona jurídica o el representante del consorcio o unión temporal, la cual deberá ser presentada junto con la propuesta.
El contratista deberá hacer entrega del original de estas garantías a la Entidad dentro del término estipulado en el cronograma del pliego de condiciones y/o minuta contractual, las cuales serán aprobadas por la misma, de acuerdo con lo señalado en el inciso segundo del artículo 41 de la Ley 80 de 1993.

El contratista se compromete a ampliar, modificar o prorrogar la garantía única de cumplimiento, en el evento que se aumente el valor del contrato o se prorrogue o suspenda su vigencia, de acuerdo con el artículo 2.2.1.2.3.1.18 del Decreto 1082 de 2015; asimismo, mantener actualizada la póliza de responsabilidad civil extracontractual.

EL CONTRATISTA se obliga a mantener indemne al MUNICIPIO frente a cualquier reclamación proveniente de terceros que tengan como causa las actuaciones del CONTRATISTA sus subcontratistas o dependientes

CLAUSULA DECIMA QUINTA. SUPERVISIÓN DEL CONTRATO: EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA ejercerá el control y vigilancia de la ejecución del contrato a través de un supervisor, quien tendrá como función verificar el cumplimiento de las obligaciones del contratista.

CLAUSULA DECIMA SEXTA. CESIÓN Y SUBCONTRATACIÓN: El contratista no puede ceder ni subcontratar para el respectivo contrato sin el consentimiento previo y escrito del MUNICIPIO DE BUCARAMANGA, pudiendo éste negar la autorización de la cesión o del subcontrato.

Cuando se trate de inhabilidades e incompatibilidades sobrevinientes a que se refiere el artículo 9° de la Ley 80 de 1993, deberá el contratista ceder el contrato previa autorización escrita del Municipio de Bucaramanga; si ello no fuere posible renunciará a su ejecución. El contratista responde por haber ocultado al contratar inhabilidades, incompatibilidades o prohibiciones o por haber suministrado información falsa.

CLAUSULA DECIMA SEPTIMA. - INTERPRETACIÓN, MODIFICACIÓN Y TERMINACIÓN UNILATERAL DEL CONTRATO: EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA, con el exclusivo objeto de evitar la paralización o la afectación grave de los servicios públicos a su cargo y asegurar su inmediata, continua y adecuada prestación, podrá interpretar los documentos contractuales y las estipulaciones en ellos convenidas, introducir modificaciones a lo contratado y cuando las condiciones particulares de la prestación así lo exijan, terminar

unilateralmente el contrato celebrado, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 14, 15, 16 y 17 de la Ley 80 de 1993.

En los actos en que se ejerciten algunas de estas potestades excepcionales, se procederá al reconocimiento y orden de pago de las compensaciones e indemnizaciones a que tengan derecho las personas objeto de tales medidas.

Contra los actos administrativos que ordenen la interpretación, modificación y terminación unilateral, procederá el recurso de reposición ante EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA, sin perjuicio de la acción contractual que puede intentar el Contratista, según lo previsto en el Artículo 77 de la Ley 80 de 1993.

1. COMPONENTE LEGAL

1.1 INFORMACIÓN DEL CONTRATO DE SUMINISTRO

TABLA 1. *INFORMACIÓN CONTRATO DE SUMINISTRO.*

FECHA DE INFORME:	**16/03/2026**
CONTRATO No. :	**358**
FECHA DE CONTRATO:	**27 DICIEMBRE DE 2025**
PROYECTO:	**OTROS SERVICIOS DE COMIDAS CONTRATADAS**

OBJETO DEL CONTRATO:	**OBJETO:** SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2.
VALOR INICIAL DEL CONTRATO:	CATORCE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS MCTE) $14.671.319.808
VALOR ADICIONAL No 1:	
VALOR TOTAL DEL CONTRATO:	$14.671.319.808
PLAZO INICIAL:	96 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
PLAZO ADICIONAL:	
PLAZO TOTAL DEL CONTRATO:	96 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
CONTRATISTA:	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2 R.L. SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
SUPERVISOR:	ELSA JEANNETHE ENCINALES
ANTICIPO (%)	NA
FECHA DE INICIO:	19/01/2026
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL:	12/06/2026
FECHA DE TERMINACIÓN FINAL:	
OFICINA GESTORA:	SECRETARIA DE EDUCACION
ACTA DE INICIO	ACTA DE INICIO (27 DICIEMBRE 2025)
ACTA No. 1	ACTA EJECUCIÓN PARCIAL DEL 5 MARZO 2026
ACTA No. 2	
ACTA No. 3	
ACTA No. 4	

1.2 CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL

El Municipio de Bucaramanga, expidió para la suscripción del contrato de suministro No 358 el correspondiente certificado de disponibilidad presupuestal y consecuentemente registró presupuestal, los cuales garantizan el respaldo económico del contrato suscrito como se refleja en la siguiente tabla:

CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL No: 00000311	
SERVICIOS DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR	$ 6.627.295.621,50
SERVICIOS DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR	$ 4.144.341.543,00
OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA	$ 2.958.026.500,00
OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA	$881.656.143,50
SERVICIOS DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR	$60.000.000,00
TOTAL	**$ 14.671.319.808.00**
TOTAL METAS	**$ 14.671.319.808.00**

ALCALDIA DE BUCARAMANGA
SECRETARIA DE HACIENDA
CERTIFICADO DE DISPONIBILIDAD PRESUPUESTAL
CDP 00000311

Según el artículo 87 del decreto 076 de 2003

CERTIFICA:

QUE EN EL PRESUPUESTO DE RENTAS Y GASTOS DE LA VIGENCIA FISCAL DE 2026 HA QUEDADO REGISTRADO PRESUPUESTALMENTE EL SIGUIENTE COMPROMISO POR UN VALOR DE $14.671.319.808,00:

CODIGO	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
Proyecto:		

TOTAL RUBROS 14.671.319.808,00

Objeto:
SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE. GRUPO 2

Oficina solicitante: SECRETARIA DE EDUCACION

No. Solicitud CDP: 80595

Fecha solicitud: 13/01/2026

Valor total estimado del acto administrativo : $14.671.319.808,00

Usuario Imprime: KLCARRENOY - KAREN LISSETH CARREÑO YEPES Página: 1 de 2

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 358 DEL 27 DE DICIEMBRE 2025

OBJETO: SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2.

INFORME DE EJECUCION EN LINEA No 2 DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

REGISTRO PRESUPUESTAL INICIAL:

El Municipio de Bucaramanga, expide RP inicial para dar inicio al contrato de suministro No.358 suscrito con UNION TEMPORAL BGA INNOVA2, el cual tiene como número RP 00000692, expedido el día 14 de enero de 2026 por un valor de CATORCE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($14.671.319.808,00), el cual me permito anexar a continuación:

CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL No: 00000692	
SERVICIOS DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR	$ 6.627.295.621,50
SERVICIOS DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR	$ 4.144.341.543,00
OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA	$ 2.958.026.500,00
OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA	$881.656.143,50
SERVICIOS DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR	$60.000.000,00
TOTAL	**$ 14.671.319.808.00**
TOTAL METAS	**$ 14.671.319.808.00**

ALCALDIA DE BUCARAMANGA
SECRETARIA DE HACIENDA
CERTIFICADO DE REGISTRO PRESUPUESTAL
RP 00000692

Según el artículo 87 del decreto 076 de 2005

CERTIFICA:

QUE EN EL PRESUPUESTO DE RENTAS Y GASTOS DE LA VIGENCIA FISCAL DE 2026 HA QUEDADO REGISTRADO PRESUPUESTALMENTE EL SIGUIENTE COMPROMISO POR UN VALOR DE $14.671.319.808,00:

CDP	AREA	CODIGO	NOMBRE DEL RUBRO	VALOR
Proyecto:	45350	OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA		
311	20025	3.3.2.02.02.005.2024 0400101461.1.2201979 45350.221201.201	SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR 201	6.627.295.621,50
311	20025	3.3.2.02.02.005.2024 0400101461.1.2201979 45350.221201.203	SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR 203	4.144.341.543,00
311	20025	3.3.2.02.02.005.2024 0400101461.1.2201979 45350.221201.217	OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA 217	2.958.026.500,00
311	20025	3.3.2.02.02.005.2024 0400101461.1.2201979 45350.221201.214	OTROS SERVICIOS DE COMIDA CONTRATADA 214	881.656.143,50
311	20025	3.3.2.02.02.005.2024 0400101461.1.2201979 45350.221201.208	SERVICIO DE APOYO FINANCIERO A ENTIDADES TERRITORIALES PARA LA EJECUCION DE ESTRATEGIAS DE PERMANENCIA CON ALIMENTACION ESCOLAR 208	60.000.000,00
			TOTAL RUBROS	14.671.319.808,00

Oficina solicitante:SECRETARIA DE EDUCACION - No. solicitud RP: 119749

Beneficiario: 902015462 UNION TEMPORAL INNOVA2

Contrato Nro.: 358 - Tipo de contrato: CONTRATO DE SUMINISTROS

Objeto:
SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE, GRUPO 2

Expedida a los 14 días del mes de Enero de 2026

Usuario Imprime: KAREN LISSETH CARREÑO YEPES Página: 1 de 2

1.3. GARANTIAS CONTRACTUALES.

En Bucaramanga, el día veintisiete (27) del mes de diciembre del 2025 se realizó aprobación la Póliza de Seguro de Cumplimiento Entidad Estatal No.NB-100093755 y Póliza de Seguro de Responsabilidad Civil Extracontractual Derivada de Cumplimiento No.NB-100363680, expedidas por la compañía **SEGUROS MUNDIAL** en la cual figura en calidad de tomador el **UNION TEMPORAL BGA INNOVA2,** identificada con Nit No.902.019.462-5, representada legalmente por el señor **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO,** identificado con cédula de ciudadanía No. 91.294.543 expedida en el Municipio de Bucaramanga, para amparar el contrato de suministro No.358 del 27 de diciembre del 2025, por encontrarse de conformidad en lo establecido en el Decreto 1082 de 2015 y por cumplir con la condición de monto y tiempo establecidas contractualmente, nos permitimos relacionar la información de las garantías y amparos de las mismas:

TABLA 2. *INFORMACIÓN DE GARANTÍAS CONTRACTUALES ANEXO No 1*

PÓLIZA DE CUMPLIMENTO A FAVOR DE ENTIDAD ESTATAL NO. 11-44-101273698			
DETALLE	**DESDE**	**HASTA**	**NUEVO VALOR ASEGURADO**
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	27/12/2025	10/01/2027	$ 2.934.263.961.60
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	27/12/2025	10/07/2029	$ 733.565.990.40
CALIDAD DEL SERVICIO	27/12/2025	10/01/2027	$ 2.934.263.961.60
PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL NO. 11-40-101087454			
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	27/12/2025	10/07/2026	$ 733.565.990.40
CONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	27/12/2025	10/07/2026	$ 733.565.990.40
VEHÍCULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	27/12/2025	10/07/2026	$ 733.565.990.40

TABLA 3 *– INFORMACIÓN DE GARANTÍAS CONTRACTUALES ANEXO No 2*

PÓLIZA EXPEDIDA POR: SEGUROS DEL ESTADO			
PÓLIZA DE CUMPLIMENTO A FAVOR DE ENTIDAD ESTATAL NO. 11-44-101273698			
FECHA DE EXPEDICIÓN: 27/12/2025		**VIGENCIA HASTA:** 10/01/2027	
DESCRIPCIÓN DE AMPAROS	**VIGENCIA**		**SUMA ASEGURADA**
	DESDE	**HASTA**	
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	27/12/2025	10/01/2027	$ 2.934.263.961.60
PAGO DE SALARIOS, PRESTACIONES SOCIALES E INDEMNIZACIONES	27/12/2025	10/07/2029	$ 733.565.990.40
CALIDAD DEL SERVICIO	27/12/2025	10/01/2027	$ 2.934.263.961.60
PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL NO. 11-40-10108454			
Fecha de expedición: 27/12/2025		**VIGENCIA HASTA:** 10/07/2026	
PREDIOS LABORES Y OPERACIONES	27/12/2025	10/07/2026	$ 733.565.990.40
CAONTRATISTAS Y SUBCONTRATISTAS	27/12/2025	10/07/2026	$ 733.565.990.40
VEHÍCULOS PROPIOS Y NO PROPIOS	27/12/2025	10/07/2026	$ 733.565.990.40

1.4. PLAZO CONTRACTUAL CONTRATO DE SUMINISTRO

El plazo inicial del contrato de suministro No 358 del 27 de diciembre de 2025, establece la duración o vigencia del contrato, el cual corresponde a un plazo de **NOVENTA Y SEIS (96 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR**,

contados a partir de la fecha de inicio, terminando con ello el contrato el 12 de junio del 2026, o hasta agotar las raciones contratadas, lo que primero ocurra, contados a partir de la suscripción del acta de inicio.

Durante la ejecución del mes de **febrero de 2026** se ejecutó un plazo de veinte **(20) días** calendario escolar, iniciando desde el día **01 al 28 de febrero** de 2026, quedando un plazo por ejecutar de **66 días** calendario escolar.

TABLA *4.* EJECUCIÓN PLAZO CONTRACTUAL

INFORME DE EJECUCIÓN - PLAZO DE EJECUCIÓN							
DIAS CONTRATADOS	%	PERIODO		TOTAL EJECUTADO	% EJECUTADO	DÍAS SIN EJECUTAR	% SIN EJECUTAR
		ene-26	feb-26				
96	100	10	20	30	31,3%	66	68,8%

2. COMPONENTE ADMINISTRATIVO

2.1 PERSONAL PROFESIONAL MÍNIMO REQUERIDO

UNION TEMPORAL BGA INNOVA, dando cumplimiento al personal mínimo requerido para la ejecución del contrato cuenta con un capital humano idóneo para desempeñar cada una de las actividades demandas en la ejecución del programa de alimentación escolar PAE del municipio de Bucaramanga

A continuación, se relacionan los profesionales contratados que cumplen con cada uno de los requisitos establecidos en los estudios previos y especificaciones técnicas y entre otros documentos que hacen parte del proceso precontractual.

TABLA *5.* PERSONAL PROFESIONAL MÍNIMO CONTRATADO.

	UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2					
	NIT. 902.019.462-5					
	LISTADO DE PERSONAL MINIMO REQUERDIO PROFESIONAL PAE BUCARAMANGA FEBRERO 2026					
TIPO ID	Identificación empleado	APELLIDO 1	APELLIDO 2	NOMBRE 1	NOMBRE 2	CARGO
CC	1095923998	GALEANO	RODRIGUEZ	ADRIANA	MARCELA	COORDIADOR GENERAL
CC	79850433	TORRES	BUENO	CARLOS	MANUEL	NUTRICIONISTA Y DIESTISTA
CC	60266270	MUEGUEZ	TORRES	LORENA	ISABEL	JEFE DE CALIDAD
CC	37726721	SAAVEDRA	MANTILLA	LUCY	CAROLINA	JEFE DE BODEGA
CC	1039686874	LOPEZ	HEREDIA	JHOAN	ALEXANDER	SUPERVISOR 1
CC	63500622	RIVERA	SUAREZ	OLGA	JANETH	SUPERVISOR 2
CC	1091668965	ARENIZ	PEÑARANDA	ERIKA	LILIANA	SUPERVISOR 3
CC	1065240158	ORTIZ	MUÑOZ	MARIA	ALEJANDRA	SUPERVISOR 4
CC	1098793844	DUARTE	DUARTE	CHARLY	VIVIANA	ANALISTA DE COBERTURA

La documentación que acredita el cumplimiento de contratar al personal profesional mínimo requerido, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°1 correspondiente al mes de Enero, en la obligación jurídica 17 de las obligaciones generales anexo 17**.

2.2 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS CONTRATADO

UNION TEMPORAL BGA INNOVA2, en la fase de alistamiento para la eficiente operación del PAE se seleccionó y contrató el personal manipulador de alimentos de acuerdo a lo establecido por la entidad territorial con el fin garantizar las condiciones de calidad del servicio e inocuidad, la oportunidad de entrega de los complementos alimentarios modalidad preparado en sitio, y modalidad ración industrializada y demás actividades propias de la atención y en cumplimento con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente (Resolución

2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan).

TABLA 6. *PERSONAL TOTAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS VINCULADO PARA PERIODO DE FEBRERO DE 2026.*

No.	CÉDULA	PRIMER APELLIDO	SEGUNDO APELLIDO	PRIMER NOMBRE	SEGUNDO NOMBRE	CARGO
1	63554374	PINZON	TORRA	JENNY	BIBIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
2	1005259076	GODOY	PINZON	JOSE	ANGEL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
3	1005384960	AVILA	MORA	CRISTIAN	FABIAN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
4	1274231	VILLARROEL	CASTRO	LUIS	ENRIQUE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
5	6197620	SANCHEZ	SALCEDO	NESTOR	IVAN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
6	1005334690	RODRIGUEZ	MARTINEZ	ALEXANDER		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
7	21945471	VALDES	PARRA	GLORIA	ELENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
8	68290314	VACCA	ORTIZ	NORA	MARIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
9	37726378	QUIROGA	QUIROGA	YONEIRA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
10	30204713	RENTERIA	SANTAFE	CIELO		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
11	6169543	MARTINEZ	ANDRADES	MAYLER	DEL CARMEN	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
12	63502175	GARCIA	FLOREZ	YANETH		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
13	63492359	CURCIO	MERCADO	CLAUDIA	PATRICIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
14	37549686	QUINTERO	FIGUEROA	YOLANDA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
15	63280610	CARDOZO	TORRA	LUZ	MARINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
16	52801080	ANAYA	ARDILA	LUZ	DARY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
17	1099542227	GOMEZ	DUARTE	JULIETH		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
18	63362364	SALAZAR	SIZA	LEONOR		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
19	63359317	LLANO	NOVA	LUZ	ELENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
20	37687733	GELVEZ	ESPINOSA	MARIA	CLAUDIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
21	63562410	URIBE	CRISTANCHO	NESSLY	TATIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
22	37836634	CALDERON	NARANJO	CECILIA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
23	63347572	RANGEL	PARADA	CECILIA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
24	1085044480	CARDENAS	PACHECO	SALLY		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
25	1098734548	CARREÑO	VARGAS	KARINA	ALEXANDRA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
26	1098661868	RAMOS	VILLAMIZAR	JENIFFER	CAROLINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
27	63364348	BERNAL		MARIA	CLAUDIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
28	63311606	BELLO	RINCON	YAMILE	ESTER	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
29	63334342	GARCIA		LUZMILA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
30	37657166	BUENO	REINA	TERESA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
31	63552108	SILVA	DAZA	MARY	LUZ	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
32	60304830	VELASQUEZ	SANCHEZ	NOELIA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
33	1098650919	GARCES	PABON	MONICA	PATRICIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
34	1098757994	GARCES	GONZALEZ	INGRID	TATIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
35	46375006	BARRERA	PULIDO	NANCY	EDITH	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
36	1098724686	CORZO	RAMIREZ	MAYERLY		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
37	1005296823	MARTINEZ	MERCHAN	MEIDY	YULEIMA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
38	1098649226	GARCIA	ALVAREZ	PIEDAD	MAYERLY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
39	1096062044	ORDOÑEZ	FORERO	JEFERSON	HARLEY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
40	37723870	CASTRO	ACELAS	DORIS	ROCIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
41	1111659093	MIRANDA	GONZALEZ	BRENDA	ISABEL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
42	63548456	MORENO	MONSALVE	LEIDY	JOHANNA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
43	1098664972	ROJAS	MONSALVE	KAREN	YULYETH	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
44	63549241	GUERRERO	RODRIGUEZ	LUZ	AMANDA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
45	37728425	SISA	SANCHEZ	DIANA	MILENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
46	1005850432	CRUZ	POLOCHE	MARYIBY		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
47	37544394	PEDRAZA	REY	LINA	MARIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
48	1098630666	PEÑUELA		SANDRA	PATRICIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
49	63369836	MENDEZ	TARAZONA	MANUELA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
50	63559339	PABON	VARGAS	MARICELA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
51	63486983	RODRIGUEZ	MEDINA	ELBA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS

52	63498000	FLOREZ	ESCALANTE	DELIA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
53	1098640183	PEREZ	REYES	JENNIFER		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
54	1099202749	MEDINA	QUIROGA	DIANA	CAROLINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
55	1232888084	FIGUEROA	GRIMALDOS	JENNIFER	SUGEY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
56	37877497	PICO		ENERIETH		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
57	1100482314	CHACON	CIFUENTES	MARIA	ISABEL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
58	63353734	MARTINEZ	SUAREZ	MARIA	LUISA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
59	37545706	GARCIA	SUAREZ	ISELA	MARIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
60	1098622114	VILLAMIZAR	VERA	LADY	YOANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
61	49661857	CASTRO	CACERES	IRENE		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
62	37722121	MONTAÑA	ANGARITA	LILIANA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
63	1095305017	FLOREZ	HERRERA	JANIS	LISNET	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
64	63290283	MARTINEZ	DE PABON	LILIA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
65	1098685231	MEJIA	ASCENCIO	YULIET	PAOLA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
66	63536481	GAVIRIA		SANDRA	MILENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
67	1098694236	MENDOZA	FLOREZ	JESSICA	NATALIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
68	1098734052	APARICIO	SILVA	MARYURI		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
69	37510184	PINTO	SUAREZ	MARTA	YOLIMA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
70	1098730904	CACERES	PLATA	ALEJANDRA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
71	63498057	GONZALEZ	GOMEZ	LILIAM	YAMILE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
72	63548728	SILVA	VARGAS	EMILCEN		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
73	37510526	BECERRA	PINZON	LUZ	MERY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
74	63451933	DIAZ	GOMEZ	LUZ	DARY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
75	63562125	NIÑO	SANGUINO	NELCY		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
76	63554528	AGUILAR	CORREDOR	ANA	LILIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
77	63441054	ORTIZ	VILLAMIZAR	ALBA	MARY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
78	37749208	SANDOVAL	CHACON	LUZ	MARINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
79	1098707459	MARIN	ROJAS	LOURDES		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
80	36452789	DELAHOZ	GUTIERREZ	MARTHA	CECILIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
81	1232889480	MARTINEZ	VACCA	ANGIE	LORENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
82	37558622	ZAMBRANO	BELTRAN	YENY	FARIDE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
83	63337989	AREVALO	SAAVEDRA	GLORIA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
84	63496824	AREVALO	SAAVEDRA	ELEUTERIA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
85	63337542	VARGAS	RAMIREZ	LUCILA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
86	28111129	CUBIDES	SILVA	BLANCA	CECILIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
87	37511491	ARDILA	MANCILLA	LUCERITO		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
88	40326645	PINZON	LOZADA	XIOMARA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
89	1100892180	MEJIA	ASCENCIO	LERGI		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
90	63536329	HERNANDEZ	MEDINA	LILI	JOHANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
91	6018800	MOLINA	GIMENEZ	CLARITZA	JOSEFINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
92	37656546	DELGADO	ROJAS	ANA	LUCIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
93	37712132	MARTINEZ	VERA	CLAUDIA	PATRICIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
94	63430470	PINTO	CORZO	MARIA	MARLENE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
95	1005107269	ARDILA	VILLAMIZAR	DAYAN	HELENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
96	28443293	GARCES	DE LIZCANO	ANA	DE DIOS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
97	1098620005	VARGAS	MANTILLA	MARTHA	VIVIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
98	1098669535	HERNANDEZ	JEREZ	JOHANNA	DUFAY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
99	44151244	DIAZ	TURIZO	LESBIA	MARIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
100	1098633405	CAMPO	MARTINEZ	LUZ	MAGALY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
101	63336013	RIVERA	BUENO	ALBA	PAULINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
102	1098649718	LAZARO	BUITRAGO	CRISTIAN	DANILO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
103	1098817442	MEDINA	MEZA	LIZETH	DANIELA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
104	36496699	OROZCO	RODRIGUEZ	NURYS	JANETH	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
105	28157255	CUBIDES	GOMEZ	EDELMIRA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
106	1098675582	HERNANDEZ	JAIMES	DIANA	MILENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
107	37727371	MORENO	RODRIGUEZ	DIANA	MILENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
108	63517499	DE LA HOZ	CRUZ	GLORIA	CRISTINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
109	37512493	ANGARITA	DIAZ	YULY	ANDREA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
110	1102774141	CAMARON	NIÑO	DARLY	FABIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
111	1098706694	CASTRO	PARRA	JEISSON	ELIAS	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
112	1098649800	PUENTES	ARIZA	DIANA	MARCELA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

113	28225049	OLAVE	PEREZ	MARIA	INES	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
114	1098708288	NEIRA	CASTRO	MARIA	ISABEL	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
115	1098682240	CAMACHO	FLOREZ	LEIDY	ZARETH	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
116	37549474	MENDEZ	VASQUEZ	SONIA	EDITH	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
117	1092670454	LEON	BARBOSA	FRANYIN	ELIECER	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
118	1093777010	CRISTANCHO	ARENALES	IVONNE	MARITZA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
119	1232889873	GIL	AGUDELO	YESIKA	CAROLINA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
120	1098627411	SALAMANCA	ROJAS	SANDRA	MILENA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
121	63495473	GONZALEZ	LEON	LEONOR		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
122	1098673548	NAVARRO	SANCHEZ	YUDY	ADRIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
123	1098718132	PARRA	AGUILAR	DIANA	FERNANDA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
124	1216967193	HURTADO	PACHECO	BENITA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
125	26214843	PACHECO	GARCIA	MARIA	ESTELA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
126	63481549	MARTINEZ	RAMIREZ	ALIX	FARIDE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
127	1098627369	VARGAS	JAIMES	MAYERLY	ROCIO	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
128	1095766148	MEJIA	PAEZ	ESTHER		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
129	1098780834	MEJIA	RANGEL	KAREN	DAYANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
130	63339357	CABRERA	FORERO	ESPERANZA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
131	1098750433	MEDINA	MEZA	YADICXA	CATHERINE	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
132	28132499	NIÑO	ARGUELLO	MARTHA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
133	63291598	BARRERA	MORENO	MARIA	LUSILBANIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
134	63435500	CRUZ	SEQUEIRA	IRIS	MARIA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
135	5160885	MARTINEZ	PERAZA	KEILYS	GOLMAR	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
136	27706563	LEON	QUINTANA	DORIS		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
137	37728836	CARRILLO	VARGAS	JENNY	RUBY	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
138	1085173169	ACONCHA	BOHORQUEZ	MARY	SODETH	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
139	1002276875	NAVARRO	LLERENTE	YULISA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
140	39280533	BENITEZ	VILLADIEGO	ROSA	ESTER	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
141	63367108	RUIZ	AMADO	ISABEL		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
142	63561637	PULIDO	ORTIZ	GABRIELA		MANIPULADOR DE ALIMENTOS
143	1098669055	QUIÑONEZ	ARAQUE	JULIANA	KARIME	MANIPULADOR DE ALIMENTOS
144	1005330220	SALDARRIAGA	ARDILA	KAREN	VIBIANA	MANIPULADOR DE ALIMENTOS

La documentación que acredita el cumplimiento de contratar al personal manipulador mínimo requerido, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°1 correspondiente al mes de Enero, en la obligación jurídica 17 de las obligaciones generales anexo 17.** Para la ejecución del mes de febrero se realizó la contratación del personal adicional requerido sea por retiros de personal o necesidades del servicio. La documentación que acredita el cumplimiento de contratar al personal manipulador mínimo requerido, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación jurídica 17 de las obligaciones generales anexo 17.**

La Unión Temporal BGA INNOVA2, dando cumplimiento a la obligación Financiera, que establece que: *"…mínimo el 20% deberán ser padres de familia de beneficiarios, priorizando aquellos que sean cabeza de familia y que no pertenezcan al comité de vigilancia o control social y/o a la junta de la respectiva asociación de padres de familia, lo anterior en cumplimiento de la ley 2024 de 2020…"*; realizó proceso de vinculación laboral del personal manipulador de alimentos y presentó el listado de personal vinculado beneficiario del programa en condición de cabeza de familia y su correspondiente certificado, así como los soportes de confirmación de ADRES y/o declaraciones juramentadas; dando cumplimiento de la ley 2024 de 2020.
Para la ejecución del mes de febrero de 2026 se contrató 144 manipuladoras, de las cuales mínimo 99 cuenta con SISBEN inscrito en Bucaramanga y 20 de ellas son madres cabeza de familia, representando el 20% del número de manipuladoras que cuentan con SISBEN en Bucaramanga que fueron objeto de puntuación durante el proceso de licitación

Se anexó para acreditar la obligación contractual:

- Listado de personal manipulador de alimentos en calidad de madre cabeza de familia
- Confirmación de ADRES
- Declaración juramentada
- Certificado de rector.

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación jurídica 6 de las obligaciones componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo anexo 67.**

2.3 SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES PERSONAL CONTRATADO PERIODO DE FEBRERO DE 2026.

Para la ejecución del contrato se realizó los pagos correspondientes a la seguridad social del personal para el periodo de ejecución del del **01 al 28 de febrero de 2026**, por tanto, se presentan la correspondiente planilla de pago de personal profesional mínimo requerido y manipuladores de alimentos, tal como se muestra a continuación.

Para febrero de 2026 se realizó el pago en planilla:

PERSONAL ADMINISTRATIVO: Planilla No. 9500623184 con fecha de pago el 02 de marzo 2026
PERSONAL OPERATIVO: Planilla No. 9500623185 con fecha de pago el 02 de marzo 2026

Pensión: correspondiente al mes de febrero de 2026
Salud: correspondiente al mes de marzo de 2026

TABLA NO 7. RELACIÓN PLANILLA PAGADAS DE SEGURIDAD SOCIAL PERSONAL PROFESIONAL MÍNIMO REQUERIDO Y PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificacion	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 902019462	5	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	ADMINISTRATIVOS	CRA 31 51 74	BUCARAMANGA-SANTANDER	6960407	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pension	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-03	100512286	9500623184	E	2026/03/13	2026/03/02	BANCO DE BOGOTA	0	$8,546,000

aportes en línea

Certificado de Aportes

Se certifica que MCD Y COMPANIA SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA, MCD & CIA. S.A.S. identificado(a) con NI 804003814 realizó los siguientes aportes al Sistema de Seguridad Social para CHARLY VIVIANA DUARTE DUARTE identificado(a) con CC 1098793844

Clave Planilla	Clave Pago	Tipo Planilla	Fecha Pago	Riesgo	Codigo	Administradora	Concepto	Periodo	Dias	Novedades																IBC	Tarifa	Cotizacion
										ing	ret	tde	tae	tdp	tap	vsp	cor	vst	sln	ige	lma	vac	avp	vct	irl	vip			
9500556407	94806474	E	2026-02-27	EPS	EPS010	EPS SURA (ANTES SUSALUD)	COTIZACION OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	4%	$123,200
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACION OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	16%	$492,800
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	FONDO DE SOLIDARIDAD PENSIONAL	2026-02	30																		$3,080,000		$0
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	SUBCUENTA DE SUBSISTENCIA	2026-02	30																		$3,080,000		$0
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACION VOLUNTARIA EMPLEADOR	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500556407	94806474	E	2026-02-27	AFP	230201	PROTECCION	COTIZACION VOLUNTARIA AFILADO	2026-02	30																		$0	0%	$0
9500556407	94806474	E	2026-02-27	ARL	14-4	COLPATRIA ARP	COTIZACION OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	0.522%	$16,100
9500556407	94806474	E	2026-02-27	CCF	CCF48	COMFENALCO SANTANDER	COTIZACION OBLIGATORIA	2026-02	30																		$3,080,000	4%	$123,200

Este certificado se expide el día 2026-03-05 a las 10:14.

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE								
Identificacion	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 902019462	5	UNION TEMPORAL BGA INNOVA2	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	OPERARIOS	CRA 31 51 74	BUCARAMANGA-SANTANDER	6960407	Si

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION									
Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pension	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-02	2026-03	100512286	9500623185	E	2026/03/13	2026/03/02	BANCO DE BOGOTA	0	$48,450,900

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación financiera 9 de las obligaciones del componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo anexo 70.**

2.4 NÓMINA PERSONAL CONTRATADO PERIODO DE FEBRERO DE 2026.

UNION TEMPORAL BGA INNOVA2, dio cumplimiento a sus obligaciones laborales respecto al pago de salarios y prestaciones sociales, por lo que, para el periodo comprendido del del **01 al 28 de febrero,** se presentaron los soportes que evidencian el pago de las respectivas nominas para el personal profesional mínimo requerido y personal manipulador de alimentos, dispersión de nómina realizada a través del banco de Bogotá.

TABLA NO 8. INFORMACIÓN DISPERSIÓN POR BANCO DE BOGOTÁ Y BBVA DE PAGO DE MONINA PERSONAL MES DE FEBRERO 2026

Banco de Bogotá

WWW.BANCODEBOGOTA.COM

INFORME ARCHIVO GENERADO

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

VALOR TOTAL ARCHIVO GENERADO: $237629211.00

FECHA DISPERSION	TIPO ARCHIVO A CARGAR	NOMBRE EMPRESA	TIPO IDENTIFICACION EMPRESA	NUMERO IDENTIFICACION EMPRESA	TIPO PRODUCTO	NUMERO PRODUCTO
27-02-2026	NOMINA	UT BGA INNOVA2	NIT JURIDICO	9020194625	AHORROS	157949173

Detalle Fichero

27/Feb/26 08:34:52

Información del fichero

Nombre del archivo:	nomMCDfb27v2	Fecha de creación:	27-02-2026
Fecha de proceso:	27-02-2026	Tipo de fichero:	Nóminas
Importe:	20.126.714,00	Cliente:	0026008200161555
Estado:	Firmado/Enviado	Número de órdenes:	8

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación financiera 11 de las obligaciones del componente financiero, cobertura, jurídico y administrativo anexo 72.**

3. COMPONENTE TÉCNICO

En su contenido la Resolución No. 00335 del año 2021, desglosa los Anexos; Calidad e Inocuidad; Seguimiento y Monitoreo; teniendo como objetivo fundamental establecer los estándares y condiciones mínimas para el suministro y la ejecución del programa de alimentación escolar en cada una de sus etapas; que como parte de una política pública a cargo de la Unidad Administrativa Alimentos Para Aprender, forman un programa ejecutado por las Entidades Territoriales Certificadas, con la participación de todos los estamentos y actores vinculados para tal fin.

3.1. BODEGA:

En la etapa de alistamiento se realiza adecuación en las diferentes áreas de la Bodega con el fin de garantizar y adecuar con base en los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente, la bodega de almacenamiento ubicada CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 la cual cuenta con el respectivo CONCEPTO HIGIÉNICO SANITARIO FAVORABLE 100% en el Acta No.20735 con fecha de expedición 16/01/2026. Así mismo, se realiza la respectiva señalización de las diferentes áreas.

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 1 de las obligaciones generales anexo 1**

3.2 TRANSPORTE EQUIPO AUTOMOTOR MÍNIMO REQUERIDO

UNION TEMPORAL BGA INNOVA2 para la ejecución del contrato de **SUMINISTRO No 358 DE 27 DICIEMBRE 2025,** como obligación contractual se debe dar cumplimiento con seis (6) vehículos de las cuales dos deben ser tipo furgón refrigerado. Sin embargo, y en aras de garantizar la adecuada prestación de servicio, así como contar con vehículos de contingencia; se cuenta con un total de siete (7) vehículos, de los cuales los siete cuentan con carga refrigerada. Todos los vehículos cumplen con todas las condiciones técnicas e higiénico sanitarias requeridas. Se realizó contrato de alquiler de equipo automotor a todo costo con los propietarios de cada uno de los vehículos de transporte.

Teniendo en cuenta que para la ejecución del contrato hubo la necesidad de realizar cambio de vehículos con relación a los ofertados debido a la disponibilidad de los mismos en los tiempos requeridos; los seis (6) vehículos disponibles para reemplazar los seis (6) vehículos ofertados fueron:

TABLA NO 9. *TABLA DE RELACIÓN DE VEHÍCULO AUTOMOTOR OFERTADOS VS LOS VEHICULOS DISPONIBLES PARA LA EJECUCIÓN*

TIPO DE CARGA	PROPUESTOS EN LICITACIÓN	DISPONIBLES PARA EJECUCIÓN
Refrigerado	GQU 278	EYZ 603
Refrigerado	GQV 321	GQV 201
Refrigerado	GQW 557	GQU 086
Refrigerado	GQW 850	GQU 278
Refrigerado	RNK 610	GQW 557
Refrigerado	TOR 831	RNK 610
Refrigerado		GQW 850
Refrigerado		GQW 530

Para el proceso de logística de transporte y distribución de alimentos de acuerdo con los recorridos establecidos en el plan de rutas, se utilizan ocho (8) vehículos con furgón refrigeradas, que cumplen con las normas de tránsito y trasporte, garantizando la entrega adecuada de los alimentos con oportunidad y calidad a cada una de las sedes educativas del programa de alimentación escolar del municipio de Bucaramanga. Los dos vehículos restante disponibles se tienen en caso de alguna contingencia.

TABLA NO *10.* *TABLA DE RELACIÓN DE VEHÍCULO AUTOMOTOR REFRIGERADOS*

ITEM	PLACA	MARCA	MODELO	FECHA DE MATRICULA	PROPIETARIO	CEDULA	SOAT	TECNICO MECANICO	INSPECCION SANITARIA	CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN	LICENCIA DE CONDUCCION	CARNÉ DE MANIPULACION DE ALIMENTOS
1	EYZ 603	JAC	2022	30/04/2021	MORA CARREÑO FRANKY SEBASTIAN	137 210 17	29/08/2025 - 28/08/2026	4/09/2025	4/09/2026	09/01/2026	91528695	21/01/2026

2	GQV 201	CHEVROLET	2022	23/03/2021	ADELA ROJAS PEDRAZA	63355787	3/18/2025-17/03/2026	16/04/2025-16/04/2026	25/06/2025	2/01/2026-2/04/2026	91237230	5/01/2026 - 5/01/2027
3	GQU 086	CHEVROLET	2020	19/11/2019	LUZ STELLA MONTAÑEZ	63480539	18/12/2025-17/12/2026	17/12/2025-17/12/2026	18/12/2025	9/01/2026	91161481	9/01/2026-9/01/2027
4	GQU 278	FOTON	2020	8/02/2020	MOLSALVE GARCIA YADIRA	1102355867	10/02/2026 - 9/02/2027	17/02/2026-17/02/2027	25/11/2025	24/11/2025-24/05/2026	1005340413	7/01/2026-7/01/2027
5	GQW 557	CHEVROLET	2023	31/08/2022	MARCO AURELIO FLOREZ	91226420	26/08/2525 - 27/08/2026	27/08/2025 - 27/08/2026	10/06/2025	2/01/2026-2/04/2026	912344018	5/01/2026 - 5/01/2027
6	KNK 610	JAC	2022	8/02/2022	JOSE OSWALDO MEDINA	13742857	13/03/2026-12/03/2027	18/06/2025-18/06/2026	1/12/2025	14/01/2025-14/04/2026	91206574	15/01/2026-15/01/2027
7	GQW 850	JMC	2023	26/01/2023	FRANKY SEBASTIAN MORA	13721017	22/01/2026-21/01/2027	17/02/2025-17/02/2026	1/12/2025	14/01/2026-14/04/2026	6197620	9/01/2026-9/01/2027
8	GQW 530	JMC	2023	22/09/2022	DISTRIBUCCIONES DE ALIMENTOS MORA SAS	901484731	3/10/2025-2/10/2026	06/10/2025-06/10/2026	27/11/2025	15/01/2026	1093613018	01/10/2025

En su contenido la Resolución No. 00335 del año 2021, desglosa los Anexos; Calidad e Inocuidad; Seguimiento y Monitoreo; teniendo como objetivo fundamental establecer los estándares y condiciones mínimas para el suministro y la ejecución del programa de alimentación escolar en cada una de sus etapas; que como parte de una política pública a cargo de la Unidad Administrativa Alimentos Para Aprender, forman un programa ejecutado por las Entidades Territoriales Certificadas, con la participación de todos los estamentos y actores vinculados para tal fin.

Por lo anterior en el presente informe de ejecución del **periodo del** del **01 al 28 de febrero de 2026** se describen las actividades desarrolladas en el marco de componente técnico en la ejecución del contrato de suministro 358 del 27 de diciembre de 2025 del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga.

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°1 correspondiente al mes de Enero, en la obligación técnica 4 de las obligaciones generales anexo 4** y en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 4 de las obligaciones generales anexo 4.**

3.3. PLAN DE RUTAS:

Para el periodo de **ejecución del** del **01 al 28 de febrero de 2026** teniendo en cuenta la modalidad de atención a todas las sedes educativas se realizó entrega de las raciones industrializadas. Ya para la ejecución el mes de febrero, se dará cumplimiento al plan de rutas presentado desde la etapa de alistamiento, donde se especifica las rutas de entrega de víveres, insumos de aseo y gas propano en caso de aplicar, teniendo en cuenta las modalidades y coberturas asignadas para la ejecución del contrato, en donde se cuentan con rutas diarias de distribución en la modalidad ración industrializada, ruta semanal de cárnicos y alimentos que requieren refrigeración en su transporte, y rutas semanales a zonas rurales y urbanas con distribución de alimentos no perecederos, frutas y verduras.

Las rutas programadas para entrega de víveres en semanal son las siguientes:

TABLA NO *12.* *TABLA DE RELACIÓN DE RUTAS*

N°	FRECUENCIA	MODALIDAD	CANTIDAD DE RUTAS	URBANA	RURAL
1.	Diaria	Ración Industrializada	5	X	
2.	Semanal los jueves	Ración preparada en sitio	3	X	
3.	Semanal los viernes	Ración preparada en sitio	7	X	X
4.	2 veces por semana	Alimentos que requieren mantener cadena de frío	2	X	
5.	Semanal los miércoles	Ración preparada en sitio, sedes que no cuentan con disponibilidad de almacenamiento suficiente	1	X	

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 15 de las obligaciones generales anexo 15**

3.4 ENTREGA DE MENAJE Y EQUIPOS EN SEDES EDUCATIVAS

El menaje entre los equipos, utensilios y equipos que se requieran para realizar proceso de almacenamiento, preparación y distribución de alimentos en las sedes educativas, siendo parte fundamental para conserva y elaborar los productos alimenticios. Es responsabilidad del contratista garantizar la cantidad de estos elementos de acuerdo con la cobertura, infraestructura y necesidad de cada sede educativa. Se realizo en la etapa de alistamiento la entrega del menaje en cada restaurante escolar del Programa de Alimentación Escolar - PAE, con cuya salvedad que estos se retiren de la misma una vez finalice el presente contrato. Así mismo, se recibe menaje, equipos y utensilios propios de las sedes educativas los cuales se reciben en calidad de préstamo para la ejecución del programa y se garantiza la devolución de los mismos una vez finalice la ejecución del Programa en el presente contrato.

Se anexa evidencia fotográfica de menaje, equipos y utensilios entregados en las sedes educativas

EVIDENCIA FOTOGRAFICA ENTREGA DE MENAJE Y EQUIPOS A SEDES EDUCATIVAS





La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, fue entregada en el **informe de alistamiento, en la obligación técnica 3 de las obligaciones generales anexo 3.**

Para la ejecución del mes de febrero, se realizaron entrega de menaje adicional al ya entregado a las sedes educativas. Este menaje adicional corresponde a necesidades del servicio sea por reposición y/o entrega adicional en las siguientes sedes educativas: Santa María Goretti sede A y C, La Libertad, INEM Custodio García Rovira sede A y Normal Superior. La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 23 de las obligaciones del componente técnico anexo 43.**

3.5 PLAN DE SANEAMIENTO

En cumplimiento al Artículo 26. de la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, se elaboró desde la etapa de alistamiento el plan de saneamiento básico el cual fue aprobado por el equipo de supervisión de la ETC, plan que se ejecutó dentro del periodo del del **01 al 28 de febrero de 2026** tanto en la instalaciones de la bodega como en las instalaciones de cada una de los puntos de atención del programa en sus diferentes modalidades de atención, con objetivos claramente definidos y con los procedimientos requeridos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos a entregar en el Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga.
Este plan se encuentra escrito y a disposición de la autoridad sanitaria competente en un plan de saneamiento por modalidad de atención (PREPARADA EN SITIO Y RACION INDUSTRIALIZADA Y BODEGA) en cada una de las unidades aplicativas, para la interpretación del personal manipulador de alimentos; éste incluye procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de los siguientes programas: Limpieza y desinfección, Disposición de residuos sólidos y líquidos, Control de plagas y Abastecimiento o suministro de agua potable.

El diseño y la implementación de este programa por parte de **UNION TEMPORAL BGA INNOVA2**, abarcó todas las instalaciones físicas y sus alrededores, así como los equipos y utensilios empleados en el proceso de preparación de alimentos, igualmente abarcó el personal manipulador los alimentos de cada sede educativa, Con el objetivo específico de garantizar la calidad y, por ende, la inocuidad de los alimentos, se llevan a cabo actividades diarias que son registradas por el personal manipulador en los formatos correspondientes a cada uno de los programas de control. Estos programas incluyen: el Programa de Limpieza y Desinfección, el Control de Residuos Sólidos y líquidos, el Control de Plagas y el Abastecimiento de Aguas. Cada actividad se documenta minuciosamente, asegurando el cumplimiento de las normativas de sanidad y buenas prácticas, lo que contribuye a mantener los estándares de seguridad alimentaria establecidos.

Es importante destacar que como operadores hemos desarrollado e implementado un Plan de Manejo Ambiental Integral (PMAI) para la recolección y disposición final del aceite de cocina usado, con el propósito de mitigar su impacto ambiental. Este plan incluye la creación de estrategias técnicas, económicas, operativas y administrativas que han optimizado tanto la formulación como la ejecución del Plan de Gestión Ambiental, garantizando el cumplimiento de la normativa vigente.
En cada restaurante escolar, se cuenta con un área específica para la gestión de residuos líquidos, donde el aceite usado es recolectado y almacenado de forma sistemática por el operador. Este proceso se lleva a cabo semanalmente o cada vez que se requiere de acuerdo a la generación total, por las mismas rutas que distribuyen los víveres, quedando documentado en los registros del formato del programa de control de residuos, como parte del plan de saneamiento, y es gestionado por el personal manipulador de alimentos.

La empresa GRASECOL (Grasas Ecológicas de Colombia S.A.S.) es la encargada de la disposición final de este residuo, el cual es destinado exclusivamente para la producción de biocombustibles, conforme al concepto ambiental DAMBSAN No. 6182 de noviembre de 2024 y el Decreto 316 de 2018, expedido por la Subdirección Ambiental del Área Metropolitana de Bucaramanga (AMB), y avalado por la Corporación Autónoma Regional para la Defensa de la Meseta de Bucaramanga (CDMB).

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 9 de las obligaciones generales anexo 9.**

IMPLEMENTACIÓN DEL PROTOCOLO DE ATENCIÓN A SPQR

Es el procedimiento establecido por ficha técnica de información de programa de alimentación escolar PAE en el cual se registra la información de canales de comunicación vía celular y correo electrónico de operador UT BGA INNOVA para atender peticiones, quejas, reclamos y sugerencias sobre la atención y operación del programa de alimentación escolar a beneficiarios de las diferentes modalidades de atención.

El objetivo del protocolo del SPQR consiste en el establecimiento de una canal de comunicación para la gestión oportuna y eficiente de peticiones, quejas, reclamos que realicen los beneficiarios del programa u otros actores.

Este afiche fue publicado en un lugar visible en las 57 sedes educativas atendidas por el operador del programa d alimentación escolar del municipio de Bucaramanga-Grupo 2, en material resistente.









La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica y nutricional 6 de las obligaciones generales anexo 6.**

3.3. CONDICIONES Y REQUISITOS SANITARIOS VIGENTES:

En la ejecución del contrato de Suministro No 358 del 27 de diciembre de 2025 del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga en el **periodo del 01 al 28 de febrero de 2026** y en cumplimento a la Resolución 2674 de 2013, *Capitulo III, Artículo 11. Estado de salud.* El personal manipulador de alimentos contratado cumplió con los siguientes requisitos:
"Contó con una certificación médica en el cual consta la aptitud, para la manipulación de alimentos", de igual manera se tomó las medidas correspondientes para que al personal manipulador de alimentos se le practicara un reconocimiento médico, para la ejecución del contrato - Examen médico de ingreso laboral para manipulación de alimentos, KOH uñas y frotis faríngeo. Cabe aclarar que los certificados médicos de todo el personal manipuladoras contratadas para el inicio de la etapa de operación se encuentran soportados en informe que hace parte integral de la fase de alistamiento.



Evidencia Fotográfica Personal Manipulador EPP

La documentación que acredita el cumplimiento de contratar al personal manipulador mínimo requerido, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°1 correspondiente al mes de Enero, en la obligación jurídica 17 de las obligaciones generales anexo 17.** Para la ejecución del mes de febrero se realizó la contratación del personal adicional requerido sea por retiros de personal o necesidades del servicio. La documentación que acredita el cumplimiento de contratar al personal manipulador mínimo requerido, fue entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación jurídica 17 de las obligaciones generales anexo 17.**

3.4. PLAN DE CAPACITACION CONTINUA:

Para este aspecto se presentó el plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador, Transportador, Auxiliares de transporte y bodega, desde el momento de la contratación y luego reforzado mediante charlas de actualización como los siguientes temas: Inducción al programa de alimentación escolar Resolución 0335 de 2021/diligenciamiento de formatos. Los cuales fueron detallados en el cronograma propuesto en cumplimiento al Art. 12 de la Resolución 2674 del 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. Dicho plan fue aprobado por la supervisión del equipo PAE el día 31 de enero del año en curso.
Según la metodología y cronograma establecido se llevó a cabo capacitación de inducción del personal manipulador de alimentos para entrega de Ración preparada en sitio, ración industrializada; de igual forma el personal manipulador se está capacitado en, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos, para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.
Durante el periodo del **01 al 28 de febrero de 2026** se realizó capacitación de acuerdo al cronograma establecido.

EVIDENCIA FOTOGRAFICA DE CAPACITACIÓN

Evidencia Fotográfica Capacitación Personal Manipulador











La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 10 de las obligaciones generales anexo 10.**

3.5. PROGRAMA DE TRAZABILIDAD, PROVEEDORES, MATERIAS PRIMAS E INSUMOS:

Durante el periodo del **01 al 28 de febrero de 2026** UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2, realizó las actividades con el fin de implementar y ejecutar el programa de la siguiente manera:

***TABLA No 13** - PROCEDIMIENTO DE TRAZABILIDAD*

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FRECUENCIA
1.	Recepción de materias Primas, se registra el ingreso de cada uno de los productos en el formato de control de recibo de materias	Jefe de Bodega y/o personal de bodega	Todas las ocasiones en las que ingrese producto nuevo.

2.	Diligenciamiento del formato de trazabilidad de producto donde se determina si el alimento cumple para ingreso y continúa el proceso para almacenamiento, o, por el contrario, se requiere devolución o rechazo dadas las circunstancias evaluadas en el proceso de recepción. Si se requiere realizar devolución o rechazo del producto se procede al diligenciamiento de los formatos establecidos. Los criterios para determinar el rechazo o devolución de la materia prima se anexan en el programa como anexos. Se dejan las muestras correspondientes por gramaje del menú semanal de la modalidad de RI del producto panificado, lácteo, dulce y fruta para realizar seguimiento durante 8 días registrando las novedades en el formato de trazabilidad; una vez trascurridos los 8 días los 4 productos por muestras se desecharán.	Jefe de Bodega y personal de bodega	Todas las ocasiones en las que ingrese producto nuevo.
3.	Una vez los productos son almacenados se realizan los procedimientos establecidos para la liberación de los productos verificando los cumplimientos del peso del alimento. La toma de muestras, procedimiento y cantidad de muestras a, a aplicar en cada tipo de producto; en la aplicación de dicho procedimiento se diligenciará los formatos. Dicho formato sirve como insumo para la solicitud de aval de la liberación de los productos por parte de la Supervisión del Programa de Alimentación Escolar del Municipio de Bucaramanga, para el caso de los alimentos que componen la ración industrializada PANIFICADO, LACTEO, DULCE y FRUTA. Si el producto no cumple con los criterios establecidos en el formato de liberación de productos, se dispondrán los alimentos en el área establecida en la bodega como PRODUCTO NO CONFORME y se diligencia el formato Registro Producto no conforme.	Jefe de Bodega – Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos	Todas las ocasiones que se requiera al momento previo al ensamble de los mercados para RPS o los alimentos para RI.
4.	Una vez verificados los productos, se disponen para ensamble, distribuyendo los lotes de cada uno de los productos para las sedes educativas a atender **modalidad RI.**	Jefe de Bodega – personal de bodega –Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos	1 vez por semana
No.	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**FRECUENCIA**
5.	Con la materia prima registrada **modalidad RPS**, se almacena una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la trazabilidad. Estas muestras se conservan durante un mes y, al finalizar este período, se retiran para permitir el ingreso de nuevas muestras. Esto asegura que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y registro semanal.	Jefe de Bodega – personal de bodega –Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos	Semanal
6.	El producto **ALTO RIESGO** registrado, se almacena una muestra por lote de los productos ingresados para garantizar la trazabilidad. Estas muestras se conservan durante un mes y, al finalizar este período, se retiran para permitir el ingreso de nuevas muestras. Esto asegura que las muestras almacenadas sean representativas y actualizadas, facilitando la evaluación, verificación y registro semanal.	Jefe de Bodega – personal de bodega –Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos	Mensual
7.	Una vez ensamblados los productos y armados los paquetes de mercados para RPS, se almacenarán; y se distribuirán a cada sede educativa.	Jefe de Bodega – personal de bodega.	Semanal

TABLA No 14 – *TRAZABILIDAD DEL PRODUCTO*

ETAPA	ACTIVIDAD	FORMATO DE CONTROL	RESPONSABLE
RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA Y ALMACENAMIENTO	**Recepción de materia prima e insumos:** 1. Verificar la llegada del proveedor al establecimiento. 2. Inspeccionar el estado del vehículo información correspondiente a la revisión del vehículo. 3. Verificar la temperatura de ingreso del alimento, características sensoriales, rotulado, empaque y condiciones del producto (tomar decisión) – Aceptación o rechazo de– **Criterios de aceptación y rechazo de producto.** 4. Registrar la información del producto.	Control de recibo de materias primas Trazabilidad de producto. Rechazo y devolución de producto	Jefe de Bodega – personal de bodega – Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos

	Almacenamiento: 5. Verificar la calidad de los productos que ingresaron al almacén, revisando las muestras establecidas por lote, y definir si continuo proceso para solicitud de liberación de producto para ensamble para el caso de la RI, o procede a empaque para el caso de las raciones preparada en sitio o se cataloga como producto no conforme.	Registro Producto no Conforme	Jefe de Bodega – personal de bodega – Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos
ENSAMBLE – DISTRIBUCIÓN - TRANSPORTE	6. Coordinar la distribución de acuerdo con las planillas de despacho para cada uno de los establecimientos.	Planillas remisiones de alimentos de cada modalidad sede educativa RPS-RI	Jefe de Bodega – personal de bodega – Nutricionista y/o Ingeniero de Alimentos

TABLA No 15 - *CRITERIOS DE ACEPTACION Y RECHAZO DE PRODUCTOS: RECEPCION DE ABARROTES*

ETAPA	ASPECTO PARA EVALUAR		DEVOLUCIÓN DEL PRODUCTO	DECISION
RECIBO	VIDA UTIL	Producto vencido	Aquel cuya fecha de vencimiento descrita en el rotulo o empaque esta vencida.	Devolución del producto.
		Corta vida útil	Productos con fecha de vencimiento menor a ¾ de su vida útil. (Ver tabla con fechas de vencimiento para alimentos).	Devolución del producto.
	SENSORIALES	Olor	Olores extraños, como químicos, alimento descompuesto o aquellos que no correspondan al producto recibido.	Devolución del producto.
		Aspecto	Texturas, apariencias o formas del producto no propias de su naturaleza.	Devolución del producto.
			Producto con presencia o infestación de plagas.	Devolución del producto.
	EMPAQUE	Rotura	Empaque roto, abierto, con perforaciones, rasgamiento, sellamiento inadecuado (pérdida de producto) o abolladura.	Devolución del producto.
		Contaminación	Empaques sucios, con adherencia de otras sustancias o alimentos, excrementos de roedores, presencia de plagas y moho.	Devolución del producto.
	ROTULADO	Normatividad Información del rotulado completa de acuerdo a la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011, Resolución 288 de 2008.	Producto que no contenga parte o ninguna de la siguiente información según lo establecido en la normatividad legal vigente: 1. Nombre del alimento. 2. Lista de ingredientes. 3. Contenido neto y peso escurrido. 4. Nombre y dirección de fabricante. 5. Identificación del lote: Lote o L (o cuya identificación se encuentre 6. Fecha de vencimiento: • "Fecha límite de consumo recomendada", sin abreviaturas. • "Fecha de caducidad", sin abreviaturas. • "Fecha de vencimiento" o su abreviatura (F. Vto.). • "Vence" o su abreviatura (Ven.). • "Expira" o su abreviatura (Exp.). • "Consúmase antes de…" o cualquier otro equivalente, sin utilizar abreviaturas; • "Consumir preferentemente antes de … • "Consumir preferentemente antes del final de…" 7. Instrucciones para la conservación. 8. Instrucciones para el uso. Registro sanitario.	El no presentar esta información completa de forma clara y específica. Solicitar cambio del producto.
			Datos de Fecha de vencimiento y/o lotes adulterados.	Devolución del producto.

			Datos de Fecha de vencimiento y/o lotes ilegibles.	Devolución del producto.
	TEMPERATURA DE RECIBO	Ambiente	Producto que este al ambiente y se encuentre a temperaturas superiores a los 30°C.	Devolución del producto.
	CONDICIONES TRANSPORTE	Vehículo	Vehículo sin estibas, sucio, con olores extraños (químicos), con transporte de elementos ajenos a los alimentos que puedan generar contaminación cruzada y pongan en riesgo la inocuidad.	Devolución del producto.
		Embalaje	Canastillas sucias o contaminadas, en mal estado o que contengan elementos extraños.	Devolución del producto.
		Documentación	Documentación cuya vigencia ha expirado, o los datos consignados en los documentos se encuentran alterados, repisados, remarcados, etc.: Concepto sanitario del vehículo, carnet de manipulador y documentos adjuntos (resolución del capacitador, solicitud de supervisión del curso), licencia de conducción, SOAT. No cuenta con la Leyenda en el vehículo de "TRANSPORTE DE ALIMENTOS".	Reclamo al proveedor, primera vez. Cambio de proveedor, segunda vez.

TABLA No 16 - *VERIFICACIÓN DE PRODUCTO EN ALMACENAMIENTO.*

ETAPA	ASPECTO A EVALUAR		CRITERIO	DECISIÓN
ALMACENAMIENTO	VIDA UTIL	Producto vencido	Aquel cuya fecha de vencimiento descrita en el rotulo o empaque esta vencida.	Baja y destrucción del producto.
		Corta vida útil	Productos con fecha de vencimiento menor a ¼ de su vida útil.	Retención si no hay posibilidades de rotar. Rotación del producto para consumo antes de su fecha de vencimiento.
	SENSORIALES	Olor	Olores extraños, químicos, alimento descompuesto o aquellos que no correspondan al producto recibido.	Baja y destrucción del producto.
		Color	Características de color no propias del producto o de su proceso de maduración.	Baja y destrucción del producto.
		Aspecto	Texturas, apariencias o formas del producto no propias de su naturaleza.	Baja y destrucción del producto.
	EMPAQUE	Rotura	Empaque roto, abierto, con perforaciones, rasgamiento o abolladura.	• Procesamiento inmediato del producto. • Si la rotura es por plagas, hacer baja y destruir el producto. • Si el empaque es una lata hacer baja y destruir el producto.
		Contaminación	Empaques sucios, con adherencia de otras sustancias o alimentos, excrementos de roedores, plagas y moho.	• Limpieza del empaque. • Si la sustancia hizo transferencia de olores, colores o sabores – dar de baja y destrucción del producto. • Si la contaminación es por excrementos de roedores dar de baja y destruir el producto.
		Perdida de vacío	Empaques con pérdida total o parcial del vacío (presencia de burbujas de aire) dentro de su vida útil.	Devolución del producto o Procesamiento inmediato si las condiciones sensoriales lo permiten.
	ROTULADO	Información del rotulado completa de acuerdo con la resolución 5109 de 2005, resolución 333 de 2011, resolución 288 de 2008.	Si el rotulo presenta deterioro por manipulación, pero la fecha de vencimiento es clara.	Procesar inmediatamente el producto. Rotularlo provisionalmente con rotulo interno de acuerdo con la información descrita en el Formato.
			Si el rotulo se desprendió y perdió, pero la fecha de vencimiento es clara.	Procesar inmediatamente el producto. Rotularlo provisionalmente con rotulo interno de acuerdos con la información descrita en el Formato
			Producto sin rotulo ni fecha de vencimiento o lote.	Baja y destrucción del producto.

	TEMPERATURA DE ALMACEN	Refrigeración	Temperatura de almacenamiento de 0°C a 4°C.	Hacer seguimiento de las temperaturas del equipo dos veces por día.
		Congelación	Temperatura de almacenamiento de 0°C a -18°C.	Hacer seguimiento de las temperaturas del equipo dos veces por día

***TABLA No 16** - VERIFICACIÓN DE PRODUCTO EN ALMACENAMIENTO.*

EVIDENCIA FOTOGRÁFICA TRAZABILIDAD PREPARADO EN SITIO



EVIDENCIA FOTOGRÁFICA TRAZABILIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA

SEMANA 3 (2 AL 6 DE FEBRERO

COMPONENTES	LUNES. MENU No. 1 2 FEBRERO	MARTES. MENU No. 2 3 FEBRERO	MIERCOLES. MENU No. 3 4 FEBRERO	JUEVES. MENU No. 4 5 FEBRERO	VIERNES. MENU No. 5 6 FEBRERO
LACTEOS	YOGURT	LECHE UAT (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)
DERIVADO DE CEREAL	CROISSANT	HOJALDRE DE AREQUIPE Y QUESO	MANTECADA	GALLETA TOSTARICA	GALLETA RICURA BLANCA
FRUTA		MANZANA	MANDARINA	BANANO	
AZUCARES Y DULCES	PANELITA CON LECHE CON COCO HOJUELA				LECHE CONDENSADA AZUCARADA



SEMANA 4 (9 AL 13 DE FEBRERO)

COMPONENTES	LUNES. MENU No. 6 9 Febrero	MARTES. MENU No. 7 10 febrero	MIERCOLES. MENU No. 8 11 febrero	JUEVES. MENU No. 9 12 febrero	VIERNES. MENU No. 10 13 febrero
LACTEOS	YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN DE QUESO	CHOCOSNUVAMO	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	GALLETA CASERA	GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
FRUTA		DURAZNO	MANDARINA	BANANO	
AZUCARES Y DULCES	ROLLITO				PANELITA CON LECHE



SEMANA 5 (16 AL 20 DE FEBRERO

SEMANA No. 3 (16 AL 20 FEBRERO)

LUNES. MENÚ No. 11 16 FEBRERO	MARTES. MENÚ No. 12 17 FEBRERO	MIERCOLES. MENÚ No. 13 18 FEBRERO	JUEVES. MENÚ No. 14 19 FEBRERO	VIERNES. MENÚ No. 15 20 FEBRERO
YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	LECHE ENTERA UAT - (UHT)	YOGURT	AVENA UAT (UHT)
PAN COCO	HOJALDRE DE BOCADILLO	ROSCON CON AREQUIPE	BROWNIE	GALLETA CUCA
	MANZANA	MANDARINA/CIRUELA	BANANO	
DULCE CON LECHE	-			CREMA ACHOCOLATADA



SEMANA 6 (23 AL 27 DE FEBRERO)

COMPONENTES	LUNES. MENU No. 16 23 febrero	MARTES. MENU No. 17 24 febrero	MIERCOLES. MENU No. 18 25 febrero	JUEVES. MENU No. 19 26 febrero	VIERNES. MENU No. 20 27 febrero
LACTEOS	YOGURT	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	LECHE UAT (UHT)	YOGURT	AVENA UAT - (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAUTO DE QUESO	PAN DE LECHE	GALLETA COMBINADA	MANTECADA	GALLETA ARCOIRIS
FRUTA		DURAZNO	BANANO	MANZANA	
AZUCARES Y DULCES	AREQUIPE				MANI CON PASAS



La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 16 de las obligaciones generales anexo 16 y en las obligaciones técnicas 12 y 28 de las obligaciones del componente técnico anexo 32 y 48; respectivamente.**

3.6 CONDICIONES DE ROTULADO:

En la ejecución del **UNION TEMPORAL BGA INNOVA2** para el periodo del **01 al 28 de febrero 2026**, se realizó la entrega de alimentos que integraron las raciones preparada en sitio y ración industrializada, en cumplimiento a los requerimientos mínimos establecidos en el anexo técnico de calidad e inocuidad en concordancia con las minutas patrón establecidas para cada modalidad de atención, logrando garantizar el aporte de energía y nutrientes definidos por nivel de escolaridad y prevenir las enfermedades trasmitidas por alimentos - ETA:

a) El empaque y rotulado de todos los alimentos suministrados para el Programa cumplieron con lo estipulado en la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, Resolución 810 de 2021 y Resolución 2492 de 2022.

b) Todos los alimentos suministrados durante **el 01 al 28 de febrero** del PAE cuentan con marca de fábrica y registro, notificación o permiso sanitario, excepto los que se eximen en dicho capítulo, los cuales se entregaron rotulados o etiquetados de acuerdo con la normatividad requerida.

c) Los alimentos suministrados estuvieron libres de cualquier tipo de contaminación (física, química y biológica), garantizando la calidad e inocuidad de los alimentos, dando así cumplimiento a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.

d) Los productos alimenticios que (abarrotes, panificado, lácteos entre otros) poseen fichas técnicas validadas y aprobadas por el equipo PAE teniendo en cuenta la Herramienta 6. Nutrientes críticos del anexo técnico de alimentación saludable y sostenible y anexo técnico de calidad e inocuidad de la resolución 00335 de 2021 y socializadas a la supervisión.

e) Las materias Cumplieron con lo establecido en la Resolución 683 de 2013 en cuanto a los materiales de los envases que entran en contacto directo con alimentos y bebidas.

f) Se garantizó la calidad e inocuidad de las materias primas, durante los despachos realizados en el periodo soportado.

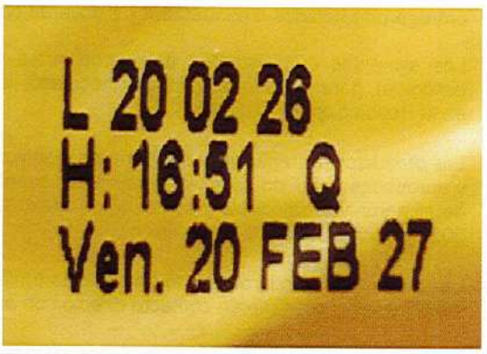
MUESTRA ALEATORIA PREPARADO EN SITIO PRODUCTOS SECOS

	
CHOCOLATE MARCA COLONIAL X 250 g CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR	**FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE**
	
PASTAS FIDEOS MARCA LA NIEVE X 250 g CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR	**FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE**

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 358 DEL 27 DE DICIEMBRE 2025

OBJETO: SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2.

INFORME DE EJECUCION EN LINEA No 2 DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

	
HARINA DE MAIZ BLANCO MARCA NIEVE X 500 g CARA ANTERIOR Y CARA POSTERIOR	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

	
CARNE DE PORCINO – LA CARNICERIA	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
	
CARNE MOLIDA DE BOVINO – LA CARNICERIA	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

	
CARNE DE BOVINO – LA CARNICERIA	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
	
PECHUGA MARINADA- MAC POLLO	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE
	
QUESO VILLA AURORA X 2500 g CARA PRINCIPAL	FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE

CONTRATO DE SUMINISTRO No. 358 DEL 27 DE DICIEMBRE 2025

OBJETO: SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2.

INFORME DE EJECUCION EN LINEA No 2 DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

RACIÓN INDUSTRIALIZADA

	
LECHE SABORIZADA ENTERA LA MEJOR	**FECHA DE VENCIMIENTO Y LOTE**
	
GALLETA ARCOIRIS- PANIFICADORA CATALINA	**FECHA DE ENCIMIENTO Y LOTE**
	
AREQUIPE- RICOLAK	**FECHA DE ENCIMIENTO Y LOTE**

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 16 de las obligaciones generales anexo 16 y en las obligaciones técnicas 9, 12, 28 y 29 de las obligaciones del componente técnico anexo 29, 32, 48 y 49; respectivamente**

3.7. PROGRAMA DE MANTENIMIENTO PREVENTIVO Y CORRECTIVO DE EQUIPOS IINSTITUCIONES

La Unión Temporal BGA Innova2, en la ejecución del contrato durante el periodo comprendido entre el **01 al 28** de febrero de 2026, realizó mantenimientos preventivos a los equipos de conformidad con el cronograma establecido, realizando mantenimiento preventivo del cuarto frío de la bodega y de los equipos enviados a las sedes educativas; todos los mantenimientos fueron realizados en la bodega de almacenamiento. De esta manera, se garantizó la adecuada operación de los equipos y el suministro del servicio en la modalidad de preparado en sitio.

Así mismo durante la ejecución del mes de febrero se realizaron los mantenimientos correctivos de conformidad a las necesidades presentadas, en las diferentes sedes educativas para garantizar el suministro de las raciones.

TABLA 17. *REGISTRO DE MANTENIMIENTOS PREVENTIVO*









***TABLA 17.1 REGISTRO** DE MANTENIMIENTOS CORRECTIVO*

No.	LUGAR	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
1	**SANTANDER SEDE A**	LICUADORA INDUSTRIAL	5/02/2026	Colegio	ARREGLO DE CABLE MOTOR CORRIENTE			X

No.	LUGAR	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
2	**PILAR B**	COCINA INDUSTRIAL, NEVERA	3/02/026-6/02/2026	Colegio	CAMBIO DE VALVULASEN ESTUFA DE 3 FOGONES VERIFIACION DE PATA DE NEVERA Y SE HACE AJUSTE			x

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
3	**INEM G**	COCINA INDUSTRIAL	123/02/2026	Colegio	CAMBIO DE FOGONES			x

No.	SEDE EDUCATIVA	EQUIPO	FECHA REALIZADA	I.E/LUGAR	ACTIVIDAD	SOPORTE Y/O EVIDENCIA	PREVENTIVO	CORRECTIVO
4	**JOSE CELESTINO MUTIS**	Cocina Industrial , olla a presión	13/02/2026	Colegio	REVISION DE VALVULAS Y MANGUERAS. CAMBIO DE PITO.			x

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 8 de las obligaciones generales anexo 8.**

3.8. PLAN DE MUESTREO MICROBIOLÓGICO

Para la ejecución del mes objeto de facturación se realizaron los muestreos microbiológicos establecidos de acuerdo al cronograma y lo resultados obtenidos fueron favorables demostrando la entrega de alimentos con calidad e inocuidad. En el cual establece la toma de muestra de forma:

- ✓ Modalidad Ración Industrializada una (1) sede educativa mensual.
- ✓ Modalidad Ración Preparado en Sitio dos (2) para le sede educativas en el mes.
- ✓ Bodega se realiza cada dos (2) meses o bimensual.

MUESTREO MICROBIOLOGICO SEDE EDUCATIVA SANTANDER SEDE A




MUESTREO MICROBIOLOGICO SEDE EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR



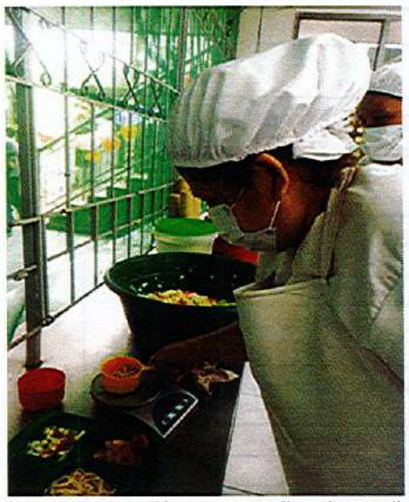

MUESTREO MICROBIOLOGICO BODEGA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS




La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 11 de las obligaciones generales anexo 11.**

3.9. CICLOS DE MENÚS: GUIAS DE PREPARACIÓN Y ESTANDARIZACIÓN DE PORCIONES

Dando cumplimiento a la obligación: *"Estandarizar el ciclo de menús por ración y número total de raciones a atender a implementarlo en cada comedor escolar"* durante la fase de alistamiento se recibieron los ciclos de menús por parte la entidad y se realizó entrega de los ciclos de menús, guías de preparación y pesos de servido a cada una de las sedes educativas de las diferentes modalidades, con el fin de garantizar el uso de las mismas durante el alistamiento y preparación de alimentos para favorecer los procesos de estandarización de porciones y ciclos de menús durante el servido, distribución y entrega de raciones a cada uno de los beneficiarios.





La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación nutricional 6 de las obligaciones del componente nutricional anexo 55.**

3.10. CONTRAMUESTRAS EN SEDES EDUCATIVAS

Durante la fase de alistamiento se presentó el protocolo para toma de contramuestra de alimentos tales como alimentos proteicos, ensaladas, bebidas y alimentos que contengan queso.
La toma de contramuestra de los alimentos entregados durante el mes objeto de facturación, se realizó diariamente y estuvo a cargo de la jefe de bodega teniendo en cuenta que la modalidad de atención fue ración industrializada en todas las sedes educativas. Estas muestras se almacenaron a temperatura ambiente con la demarcación respectiva de identificación de acuerdo al menú de cada día, garantizando el almacenamiento por hasta setenta y dos (72) horas posteriores a la entrega de alimentos.

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación nutricional 10 de las obligaciones del componente nutricional anexo 59.**

CONTRAMUESTRAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION EDUCATIVA	JOSE CELESTINO MUTIS



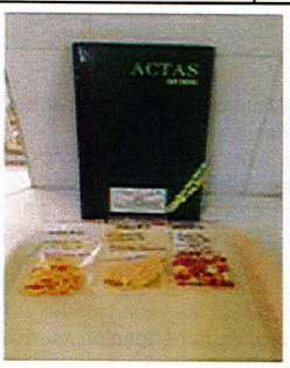
VIERNES. MENÚ No. 20 27 febrero
CARNE DE CERDO A LA PLANCHA
ARROZ CON FIDEOS
PAPA A LA FRANCESA
ENSALADA MIXTA (repollo morado zanahoria, tomate, limón, vinagre)
JUGO DE GUAYABA CON LECHE
AGUA

INSTITUCION EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO



MIERCOLES. MENÚ No. 13 18 FEBRERO
HUEVO PERICO
LENTEJAS GUISADAS
ARROZ BLANCO
TAJADAS DE PLATANO CON QUESO
Tomate en rodajas (vinagre, cilantro, limón y pimienta)
MANDARINADA
AGUA

INSTITUCION EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C



MARTES. MENÚ No. 12 17 FEBRERO
PECHUGA EN JULIANA SALTEADA
PASTA EN SALSA ROJA
MONEDITAS DE PLATANO
ENSALADA DE pepino-cebolla tomate (cilantro, vinagre, limón)
JUGO DE MANGO EN AGUA
AGUA

CONTRAMUESTRAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO

INSTITUCION EDUCATIVA	ESCUELA NORMAL SUPERIOR



MIERCOLES. MENÚ No. 18 25 febrero
HUEVO REVUELTO
FRIJOLES GUISADOS
ARROZ BLANCO
DEDITOS DE HARINA MAIZ
ENSALADA DE zanahoria y cebolla (vinagre, cilantro, limón)
LIMONADA DE PANELA
AGUA

INSTITUCION EDUCATIVA	AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B



MARTES. MENU No. 17 24 febrero
PECHUGA DE POLLO APANADA EN CUADROS
ARROZ CON VERDURAS
TAJADAS DE PLATANO CON QUESO
ENSALADA de lechuga-maiz tierno manzana-zanahoria-queso-cilantro pimienta y limón
JUGO DE MANGO EN AGUA
AGUA

INSTITUCION EDUCATIVA	SANTA MARIA GORETTI SEDE C



JUEVES. MENÚ No. 14 19 FEBRERO
POLLO SUDADO
ARROZ CON AHUYAMA
PAPA EN CASCOS CON PEREJIL
ENSALADA de mango con zanahoria (cilantro y limón)
JUGO DE GUAYABA CON LECHE
AGUA

3.11. ENTREGA DE SEÑALIZACIÓN Y AFICHE DE VISIBILIDAD

Dando cumplimiento a la obligación: *"Identificar y señalizar con avisos elaborados en material lavable y resistente, las diferentes áreas que conforman el comedor escolar"* se realizó entrega de avisos para realizar la respectiva señalización e identificación de las diferentes áreas que conforman los comedores escolares de las modalidades de atención. El material en el cual fueron realizados los avisos fue en material lavable y resistente.

Durante la etapa de alistamiento se presentó la ficha técnica con toda la información detallada, la cual fue aprobado por parte del Equipo PAE de Supervisión.

Se realizó entrega de la ficha técnica a la totalidad de las sedes educativas pertenecientes al grupo 2. En la ficha técnica, se describe la información de cada sede, tipo de complemento, fecha de inicio del contrato, número

de días de atención, total de cupos asignados, numero de contrato, numero de manipuladoras, nombre del operador y los canales de atención al ciudadano tanto del UAPA, como del equipo de Supervisión.

SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS SEDE B



SEÑALIZACIÓN

INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI SEDE C



La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación técnica 13 de las obligaciones del componente técnico anexo 33.**

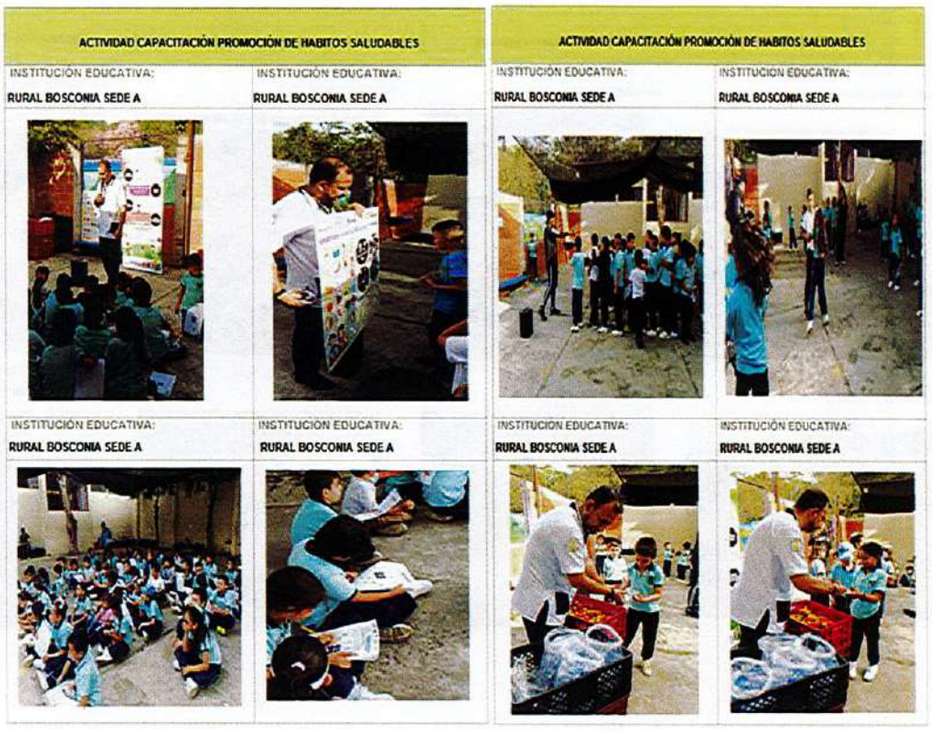
3.12. ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE

La UT BGA INNOVA2 para la ejecución del mes de FEBRERO, implementó el plan de capacitación en alimentación saludable y sostenible, incorporando metodologías lúdicas y pedagógica es busca de garantizar una participación activa y atractiva de los beneficiarios. Las capacitaciones están enfocadas en promover buenos hábitos saludables y ofrecer actividades recreativas a los niños, niñas, jóvenes y adolescentes beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en el municipio de Bucaramanga Santander. El plan tiene como objetivo aplicarlo en el 50% de las sedes educativas donde se suministran alimentos del Programa de Alimentación Escolar PAE del grupo 2.

Durante el mes objeto de facturación se realizó la actividad de alimentación saludable y sostenible en las siguientes sedes educativas:

N°	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	FECHA	URBANA	RURAL
1	RURAL BOSCONIA	A	10 febrero 2026		X
2	RURAL BOSCONIA	B	03 febrero 2026		X
3	RURAL BOSCONIA	D	03 febrero 2026		X
4	RURAL BOSCONIA	E	10 febrero 2026		X
5	AURELIO MARTINEZ MUTIS	A	06 febrero 2026	X	
6	SANTANDER	C	17 febrero 2026	X	
7	INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	C	04 febrero 2026	X	

La capacitación se desarrolló dando cumplimiento al plan abordado y empleando el material educativo.



CONTRATO DE SUMINISTRO No. 358 DEL 27 DE DICIEMBRE 2025

OBJETO: SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE · PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2.

INFORME DE EJECUCION EN LINEA No 2 DEL 01 AL 28 DE FEBRERO DE 2026

ACTIVIDAD CAPACITACIÓN PROMOCIÓN DE HABITOS SALUDABLES		ACTIVIDAD CAPACITACIÓN PROMOCIÓN DE HABITOS SALUDABLES	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A
			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A
			

ACTIVIDAD CAPACITACIÓN PROMOCIÓN DE HABITOS SALUDABLES		ACTIVIDAD CAPACITACIÓN PROMOCIÓN DE HABITOS SALUDABLES	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C
			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C	INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SANTANDER SEDE C
			

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación nutricional 12 de las obligaciones generales anexo 12.**

3.13 PLAN ECONOMIA CIRCULAR

Durante la ejecución de mes de febrero, se implementó el plan de economía circular, un sistema de gestión de residuos que promueve la reducción, reutilización y reciclaje de los residuos generados durante la preparación de alimentos; como el residuo de aceite usado.
De acuerdo con el cronograma establecido durante el mes objeto de facturación se realizó la generación, recaudación, almacenamiento, recolección y transporte de las aceite usado en los comedores escolares.

CRONOGRAMA

PLAN DE ECONOMÍA CIRCULAR							
CRONOGRAMA SEGUIMIENTO PARA EL ACEITE VEGETAL USADO GENERADO EN LOS RESTAURANTE ESCOLARES PARA LA PRODUCCION DE JABON							
ACTIVIDAD / TAREA	**FEB**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**
Generación y Recaudación	X	X	X	X	X	X	X
Almacenamiento Temporal	X	X	X	X	X	X	X
Recolección y Transporte	X	X	X	X	X	X	X
Capacitacion al personal manipulador y Elaboración de Jabón						X	
Uso del Producto Final							X
Informe Final							X
NOTA: El presente Plan de Economía Circular está sujeto a cambios y actualizaciones de acuerdo con las condiciones operativas del mismo programa de alimentación escolar, la dinámica de la prestación del servicio y los lineamientos establecidos por el Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este sentido, los soportes, registros y evidencias derivados de su implementación se entregarán de manera parcial y progresiva, conforme al avance de las actividades y a los períodos de seguimiento y supervisión establecidos							

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación administrativa 20 de las obligaciones de los componentes financiero, cobertura, jurídico y administrativo anexo 81.**

4. INFORME FINANCIERO

4.1. COBERTURA ATENDIDA

Por medio de la presente se detalla el certificado de cobertura atendida para el periodo del periodo el **01 al 28 de febrero de 2026.**

TABLA 18. *Certificado de cobertura atendida periodo del* **01 al 28** *febrero de 2026.*

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO O CENTRO EDUCATIVO	ENTREGADO									
	SEM 1	SEM 2	SEM 3	SEM 4	N° DÍAS ATENDIDOS	TOTAL ALMUERZO	TOTAL CAJM	TOTAL RI	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	2355	2354	2345	2340	20	0	0	9394	$ 6.254	**$ 58.750.076**
SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	1020	1020	1020	1020	20	4080	0	0	$ 9.099	**$ 37.123.920**
SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS	800	1000	1000	1000	19	3800	0	0	$ 9.099	**$ 34.576.200**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR	4815	4910	4910	4910	20	0	0	19545	$ 6.254	**$ 122.234.430**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS	2815	2815	2815	2815	20	0	0	11260	$ 6.254	**$ 70.420.040**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	4200	4200	4200	4200	20	16800	0	0	$ 9.099	**$ 152.863.200**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	450	495	510	515	20	0	0	1970	$ 6.254	**$ 12.320.380**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	890	985	1105	1140	20	4120	0	0	$ 9.099	**$ 37.487.880**
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	635	665	665	665	20	2630	0	0	$ 9.099	**$ 23.930.370**
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER	900	885	930	900	20	3615	0	0	$ 9.099	**$ 32.892.885**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR	2000	2800	3450	2400	17	10650	0	0	$ 9.099	**$ 96.904.350**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL	1760	1760	1760	1760	20	0	0	7040	$ 6.254	**$ 44.028.160**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	3400	3400	3400	3400	20	13600	0	0	$ 9.099	**$ 123.746.400**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	2490	2565	2565	2565	20	0	0	10185	$ 6.254	**$ 63.696.990**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	1125	1125	1125	1125	20	0	0	4500	$ 6.254	**$ 28.143.000**
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	1570	1660	1660	1660	20	0	0	6550	$ 6.254	**$ 40.963.700**
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	1180	1180	1180	1180	20	0	0	4720	$ 6.254	**$ 29.518.880**
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	1385	1560	1560	1560	20	0	0	6065	$ 6.254	**$ 37.930.510**
SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	425	440	535	580	20	1980	0	0	$ 9.099	**$ 18.016.020**
SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA	555	580	745	820	20	0	0	2700	$ 6.254	**$ 16.885.800**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE	1490	1490	1490	1490	20	0	0	5960	$ 6.254	**$ 37.273.840**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE	450	465	460	460	20	0	0	1835	$ 6.254	**$ 11.476.090**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS	1750	1750	1750	1750	20	7000	0	0	$ 9.099	**$ 63.693.000**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD	2585	2805	2058	2825	18	3406		0	$ 9.099	**$ 30.991.194**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD					19		6867	0	$ 6.221	**$ 42.719.607**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD	2250	1800	2250	2170	19	8470	0	0	$ 9.099	**$ 77.068.530**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA	1955	1955	1955	1955	20	0	0	7820	$ 6.254	**$ 48.906.280**

INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO	1465	1465	1465	1465	20	5860	0	0	$ 9.099	**$ 53.320.140**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	2805	2305	2413	2335	20	0	0	9858	$ 6.254	**$ 61.651.932**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	1420	1395	1500	1510	20	3780		0	$ 9.099	**$ 34.394.220**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR					20		2045	0	$ 6.221	**$ 12.721.945**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	1170	1170	1170	1170	20	4680	0	0	$ 9.099	**$ 42.583.320**
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	1500	1500	1500	1500	20	0	6000	0	$ 6.221	**$ 37.326.000**
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	405	400	380	380	20	1565	0	0	$ 9.099	**$ 14.239.935**
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR	1020	950	925	920	20	0	0	3815	$ 6.254	**$ 23.859.010**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	2320	2875	2769	3030	19	2169	0	0	$ 9.099	**$ 19.735.731**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE					20	0	0	8825	$ 6.254	**$ 55.191.550**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	540	900	970	1010	20	3420	0	0	$ 9.099	**$ 31.118.580**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	790	1465	1565	1615	20	1650	0		$ 9.099	**$ 15.013.350**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE					20		0	3785	$ 6.254	**$ 23.671.390**
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	320	620	516	690	20	2146	0	0	$ 9.099	**$ 19.526.454**
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE	585	890	1045	1075	19	1690	0		$ 9.099	**$ 15.377.310**
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE					20		0	1905	$ 6.254	**$ 11.913.870**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	2075	2075	2075	2075	20	0	0	8300	$ 6.254	**$ 51.908.200**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	570	635	635	645	20	0	0	2485	$ 6.254	**$ 15.541.190**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA	1220	1220	1220	1220	20	0	0	4880	$ 6.254	**$ 30.519.520**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	860	885	885	945	20	3575	0	0	$ 9.099	**$ 32.528.925**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	560	650	670	690	20	2570	0	0	$ 9.099	**$ 23.384.430**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	50	50	50	50	20	200	0	0	$ 9.099	**$ 1.819.800**
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	150	150	150	165	20	615	0	0	$ 9.099	**$ 5.595.885**
SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	135	170	170	175	20	650	0	0	$ 9.099	**$ 5.914.350**
SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	45	60	65	65	20	235	0	0	$ 9.099	**$ 2.138.265**
SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA	15	10	10	10	20	45	0	0	$ 9.099	**$ 409.455**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	3029	2970	3030	3105	20	5900		0	$ 9.099	**$ 53.684.100**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI					20		6234	0	$ 6.221	**$ 38.781.714**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	1130	1200	1127	1215	20	0	0	4672	$ 6.254	**$ 29.218.688**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI	1415	1435	1500	1525	20	5875	0	0	$ 9.099	**$ 53.456.625**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL	2750	2750	2750	2250	20	10500	0	0	$ 9.099	**$ 95.539.500**
SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	9395	9395	9395	9395	20	500	0		$ 9.099	**$ 4.549.500**

SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA					20		0	37080	$ 6.254	**$ 231.898.320**
SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	355	370	380	395	20	0	0	1500	$ 6.254	**$ 9.381.000**
SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	1090	1055	1045	1040	20	0	0	4230	$ 6.254	**$ 26.454.420**
SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA	415	405	395	470	20	0	0	1685	$ 6.254	**$ 10.537.990**
INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ	1649	1945	2020	2080	20	7694	0	0	$ 9.099	**$ 70.007.706**
TOTAL						**145.470**	**21.146**	**192.564**		**$ 2.659.476.052**

TOTAL, RACIONES	CANTIDAD RACIONES ENTREGADAS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
TOTAL, RACIONES ENTREGADAS COMPLEMENTO ALIMENTARIO AM/PM	21.146	$ 6.221	$ 131.549.266
TOTAL, RACIONES ENTREGADAS ALMUERZOS	145.470	$ 9.099	$ 1.323.631.530
TOTAL, RACIONES ENTREGADAS RACION INDUSTRIALIZADA	192.564	$ 6.254	$ 1.204.295.256
GRAN TOTAL	**359.180**		**$ 2.659.476.052**

La documentación que acredita el cumplimiento de la obligación contractual, es entregada en el **informe de obligaciones contractuales N°2 correspondiente al mes de Febrero, en la obligación financiera 22 de las obligaciones de los componentes financiero, cobertura, jurídico y administrativo anexo 83.**

4.2. INFORME DE EJECUCIÓN DE RECURSOS

CLAUSULA SEPTIMA. – VALOR DEL CONTRATO: EL valor del contrato asciende hasta la suma de CATORCE MIL SEISCIENTOS SETENTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS DIECINUEVE MIL OCHOCIENTOS OCHO PESOS ($ 14.671.319.808) incluido IVA y todos los impuestos y gravámenes.

TABLA 19. *EJECUCIÓN DE RECURSOS*

INFORME DE EJECUCIÓN DE RECURSOS							
VALOR DEL CONTRATO	%	PERIODO		TOTAL EJECUTADO	% EJECUTADO	VALOR SIN EJECUTAR	% SIN EJECUTAR
		ene-26	feb-26				
$ 14.671.319.808,00	100	$ 1.076.432.226	$ 2.659.476.052	$ 3.735.908.278	25,5%	$ 10.935.411.530	74,5%

Nota1. La tabla 19. Refleja la ejecución de recursos o informe financiero. Se puede evidenciar que acorte del **28 de febrero** de 2026 se ha ejecutado un **25,5%** del valor del contrato y se encuentra pendiente por ejecutar un **74,5%** del valor total del contrato.

Atentamente,

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
Representante Legal
UT BGA INNOVA2

12951

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.1
OBLIGACIONES GENERALES

ANEXO No. 01

✓ Acta No. No.20735 de inspección sanitaria, con fecha de expedición 16 de enero 2026, con un concepto favorable del 100%

12952

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: B/manga FECHA: 16/01/2026 ACTA N°: 120735

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE: X DADOR DE FRÍO: —

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Sec. de Salud

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: M.C.D y CIA S.A.S

*CÉDULA / NIT: 804003814 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6800/804003814

*NOMBRE COMERCIAL: Bodega de Almacenamiento de Alimentos

*DIRECCIÓN: Krq 87 20N-148 Bod. 1 MATRICULA MERCANTIL: 181826

*DEPARTAMENTO: Stder *MUNICIPIO: B/manga

Barrio: Vereda: Comuna: Localidad: Sector: X Corregimiento: Caserío: UPZ:

Otro: Cuál: Parque industrial

TELEFONOS: 3175383817 FAX:

CORREO ELECTRONICO: gerencia@mcdsas.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: M.C.D y CIA S.A.S

DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C.: C.E.: NIT: X Número de documento: 804003814

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Sergio Enrique Delgado Centeno

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION C.C.: X C.E.: NIT: *Número de documento:

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Krq 87 20N-148 Bod. 1 Parque 169

*DEPARTAMENTO: Stder *MUNICIPIO: B/manga

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: 2cto 0167/2021 *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	08/mes/2025	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	100 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACION E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.)*	(4)	2	0	C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2.)*	(4)	2	0	C

Powered by CamScanner

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numerales 3, 4, 5.1, 7, 8.)*	4	2	0	C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4.)*	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 17 /.				La calificación del bloque corresponde al 17% del total del acta
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34.)*	7	3,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 7 /.				La calificación del bloque corresponde al 7% del total del acta
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud (signos/lesiones).** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12.)*	8	4	0	C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)*	3	1,5	0	C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7.)	8	4	0	C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	3	1,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 22 /.				La calificación del bloque corresponde al 22% del total del acta
4	**REQUISITOS HIGIENICOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
4.1	**Recepción y requisitos legales.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, Artículo 37. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011.)*	7	3,5	0	C
4.2	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 26, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)*	8	4	0	C

Powered by CamScanner

12954

4.3	**Conservación de los productos.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3 Artículo 27, literales a y c. Artículo 28, numerales 2. 3.)*	8	4	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 23 %.				La calificación del bloque corresponde al 23% del total del acta
5	**SANEAMIENTO**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 3 Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8, Resolución 2115 de 2007, Artículo 9.)*	5	2,5	0	C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10.)*	5	2,5	0	C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11.)*	4	2	0	C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3.)*	9			C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10, Numeral 1 y 2. Resolución 2674/2013, Artículo 25 Numeral 1.)*	6	3	0	C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10 Resolución 2674/2013 Artículo 25.)*	2	1	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE 31 %.				La calificación del bloque corresponde al 31% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
100 %.	X FAVORABLE	90-100%
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%
	DESFAVORABLE	< 59,9%

En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI | NO X | Cuál:

Powered by CamScanner

12955

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 16 del mes de Enero del año 2026 en la Ciudad de Bluefields.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:	[illegible]	FIRMA:	
NOMBRE:	Luis Pulido	NOMBRE:	
CÉDULA:	13.834.449	CÉDULA:	
CARGO:	Tco area de Salud	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Soc. de Salud	INSTITUCIÓN:	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:	Sergio E. Delgado Centeno	FIRMA:	
NOMBRE:	Sergio E. Delgado Centeno	NOMBRE:	
CÉDULA:	91.294.543	CÉDULA:	
CARGO:	R. legal	CARGO:	

Powered by CamScanner

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA-NUTRICIONAL No.2 OBLIGACIONES GENERALES

ANEXO No. 02

- ✓ Listado de los productos utilizados en el mes de ejecución
- ✓ Ficha técnica, consulta invima y concepto invima planta de producto nuevo incluido.

12957

UTI BGA INNOVA2	LISTADO DE PRODUCTOS ENTREGADOS DURANTE EL MES DE FEBRERO			
MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA				
N°	**PRODUCTO**	**PRESENTACIÓN**	**MARCA**	**SEMANA EJECUCIÓN**
1	PANELITA CON LECHE CON COCO	15GR	RICOLAC	2 AL 6 FEBRERO 2026
2	LECHE CONDENZADA AZUCARADA	20GR	RICOLAC	
3	PAN CROISSANT	40g - 60g - 80g - 100g	MOLPAN	
4	HOJALDRE DE AREQUIPE Y QUESO	40g - 60g - 80g - 100g	MOLPAN	
5	MANTECADA	40g - 60g - 80g - 100g	DEL CERRO	
6	GALLETA TOSTARICA	40g - 60g - 80g - 100g	PANIFICADORA SANTA CATALINA	
7	GALLETA CASERA	40g - 60g - 80g - 100g	PANIFICADORA SANTA CATALINA	
8	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	
9	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	
10	YOGURT MORA	200 ML	YOGURCITO	
11	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	
12	AVENA NATURAL	200 ML	ALGARRA	
13	YOGURT MELOCOTON	200 ML	LA MEJOR	
14	LECHE VAINILLA	200 ML	LOLAK	
15	ROLLITO	20 GR	GRAN KACTUS	9 AL 13 FEBRERO 2026
16	PANELITA CON LECHE	20 GR	GRAN KACTUS	
17	PAN QUESO	40g - 60g - 80g - 100g	MOLPAN	
18	CHOCOBANANO	40g - 60g - 80g - 100g	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA HC S.A.S	
19	PONQUE CUBIERTO DE CHOCOLATE	40g - 60g - 80g - 100g	DEL CERRO	
20	GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE	40g - 60g - 80g - 100g	PANIFICADORA SANTA CATALINA	
21	GALLETA CASERA	40g - 60g - 80g - 100g	MOLPAN	
22	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	
23	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	
24	YOGURT MORA	200 ML	YOGURCITO	
25	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	
26	AVENA NATURAL	200 ML	ALGARRA	
27	YOGURT MELOCOTON	200 ML	LA MEJOR	
28	LECHE VAINILLA	200 ML	LOLAK	
29	AVENA NATURAL	200 ML	ALGARRA	16 AL 20 FEBRERO
30	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	
31	LECHE VAINILLA	200 ML	LOLAK	
32	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	
33	YOGURT MORA	200 ML	YOGURCITO	
34	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	
35	YOGURT MELOCOTON	200 ML	LA MEJOR	
36	ROSCON DE AREQUIPE	40g - 60g - 80g - 100g	JUNIOR SAS	
37	PAN CON SABOR A COCO	40g - 60g - 80g - 100g	SANTA CATALINA	
38	GALLETA CUCA	40g - 60g - 80g - 100g	MOLPAN	
39	HOJALDRE DE BOCADILLO	40g - 60g - 80g - 100g	MOLPAN	
40	DULCE CON LECHE	15 GR	GRAN KACTUS	
41	BROWNIE	40g - 60g - 80g - 100g	DEL CERRO	
42	CREMA CHOCOLATADA	15 GR	RICOLAC	
43	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	23 AL 27 FEBRERO 2026
44	LECHE VAINILLA	200 ML	LOLAK	
45	MANI CON PASAS	15GR	SANTA CATALINA	
46	AREQUIPE	20GR	RICOLAC	
47	AVENA NATURAL	200 ML	ALGARRA	
48	LECHE CHOCOLATE	200 ML	LOLAK	
49	YOGURT MORA	200 ML	LA MEJOR	
50	LECHE ENTERA	200 ML	ALQUERIA	
51	YOGURT MORA	200 ML	YOGURCITO	
52	YOGURT FRESA	200 ML	YOGURCITO	
53	YOGURT MELOCOTON	200 ML	YOGURCITO	
54	GALLETA ARCOIRIS	40GR	SANTA CATALINA	
55	GALLETA COMBINADA	40GR	MOLPAN	
56	PAN DE LECHE	40GR	MOLPAN	
57	MANTECADA	40GR	Del Cerro SAS	
58	PALITO DE QUESO	40GR	PROALCAS	

UTI BGA INNOVA2	LISTADO DE PRODUCTOS ENTREGADOS DURANTE EL MES DE FEBRERO	

MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO

N°	PRODUCTO	PRESENTACIÓN	MARCA
1	ACEITE DE SOYA	1000 ML	AURORA
2	AREQUIPE	1000 GR	LA SABANA
3	ARROZ	500GR	SAO PABLO
4	AZUCAR BLANCO	500 GR	JR
5	BOCADILLO DE GUAYABA LONJA	300 GR	GRAN KACTUS
6	CANELA MOLIDA	8 GR	DOÑA JULIA
7	CARNE DE CERDO	0,5 a 5 KG	LA FAZENDA
8	CARNE DE CERDO	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA
9	CARNE MOLIDA	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA
10	CARNE RES	0,5 a 5 KG	LA CARNICERIA
11	CHOCOLATE	250 GR	COLONIAL
12	CREMA DE LECHE	200 GR	COLFRANCE
13	CURCUMA	10 GR	DOÑA JULIA
14	FECULA DE MAIZ	90 GR	DE LA ABUELA
15	FIDEOS	125 GR	MARYPAS
16	FRIJOL RADICAL	500 GR	JR
17	HARINA DE MAIZ BLANCO	500 GR	AREPA AREPA
18	HARINA DE TRIGO LEUDANTE	500 GR	SAN MIGUEL
19	HUEVOS	AA	TITO
20	LECHE EN POLVO	380 GR	FORTILECHE
21	LECHE EN POLVO	380 GR	INDULECHE
22	LECHE ENTERA	1100 ML	ALQUERIA
23	LENTEJAS	500GR	JR
24	MACARRONES	250 GR	MARYPAS
25	MAIZ	500 GR	PESQUERA DEL MAR
26	MAIZ TIERNO	500 GR	SUNNY FOODS
27	MARGARINA	125 GR	LA PREFERIDA
28	OREGANO MOLIDO	10 GR	DOÑA JULIA
29	PAN CON MANTEQUILLA	50g - 60g - 70g	JUNIOR
30	PAN HAMBURGUESA	50g - 60g - 70g - 80g	JUNIOR
31	PANELA	500 GR	CAÑA SANTA
32	PAPRIKA	10 GR	DOÑA JULIA
33	PASTA SPAGUETTI	250 GR	LA NIEVE
34	PECHUGA CONGELADA	0,5 a 5 KG	MAC POLLO
35	PIMIENTA	10 GR	DOÑA JULIA
36	PULPA CURUBA	100 a 2000 GR	NEOFRUT
37	PULPA GUAYABA	100 a 2000 GR	NEOFRUT
38	PULPA LIMON	100 a 2000 GR	NEOFRUT
39	PULPA LULO	100 a 2000 GR	NEOFRUT
40	PULPA MANDARINA	100 a 2000 GR	NEOFRUT
41	PULPA MANGO	100 a 2000 GR	NEOFRUT
42	PULPA MARACUYA	100 a 2000 GR	NEOFRUT
43	PULPA MORA	100 a 2000 GR	NEOFRUT
44	PULPA NARANJA	100 a 2000 GR	NEOFRUT
45	PULPA PIÑA	100 a 2000 GR	NEOFRUT
46	PULPA TOMATE ARBOL	100 a 2000 GR	NEOFRUT
47	PULPA TROPICAL	100 a 2000 GR	NEOFRUT
48	QUESO	125g - 360g - 2500g	VILLA AURORA
49	SAL	500 GR	JR
50	UVA DESHIDRATADA	20 GR	DOÑA JULIA
51	VINAGRE BLANCO	500cc - 1000 cc	REGIS
52	YOGURT MELOCOTON	1000 ML	LA MEJOR

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

RESOLUCION Nro. 2023003461 del 30 de Enero de 2023

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231017513 de fecha 2023/01/30 el (la) Señor(a) ALBERTO GUARIN HERNANDEZ actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0023329-2023

VIGENTE HASTA: 2028/01/30

EXPEDIENTE: 20244970 **RADICACION:** 20231017513

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: PASTAS ALIMENTICIAS. VARIEDADES: PASTA LARGA (SPAGHETTI BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO , MACARRON LARGO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, TALLARIN BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO Y LINGUINE BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO) Y PASTA CORTA (FIDEO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CABELLO DE ANGEL BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, MACARRON CORTO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, MACARRON GRUESO BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CARACOLES BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, TORNILLOS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CANELONES BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, ESTRELLAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, LETRAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CODITOS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

ÁCIDO FÓLICO, CONCHAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO, CONCHITAS BUENA FUENTE DE NIACINA, HIERRO, VITAMINA B1, VITAMINA B2 Y ÁCIDO FÓLICO),

MARCA: CAPRISSIMA, LA NIEVE, ALBERTINI FOOD, ÉXITO, SABROSONI, MEDALLA DE ORO, LA INSUPERABLE,

PRESENTACION COMERCIAL: 90 g, 125 g, 200 g, 250 g, 500 g, 1000 g, 6 Kg, 12,5 Kg - Paca o paquete 90 g x 25 unidades, Paca o paquete 90 g x 50 unidades, Paca o paquete 125 g x 20 unidades, Paca o paquete 125 g x 25 unidades, Paca o paquete,125 g x 50 unidades, Paca o paquete 200 g x 24 unidades, Paca o paquete 250 g x 24 unidades, Paca o paquete 500 g x 24 unidades, Paca o paquete 1000 g x 12 unidades,

TITULAR(ES): MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

FABRICANTE(S): MOLINOS DEL ATLANTICO S.A.S. con domicilio en BARRANQUILLA - ATLANTICO,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 30 de Enero de 2023

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL

Signature Not Verified

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023/01/30 16:16:13 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

12962

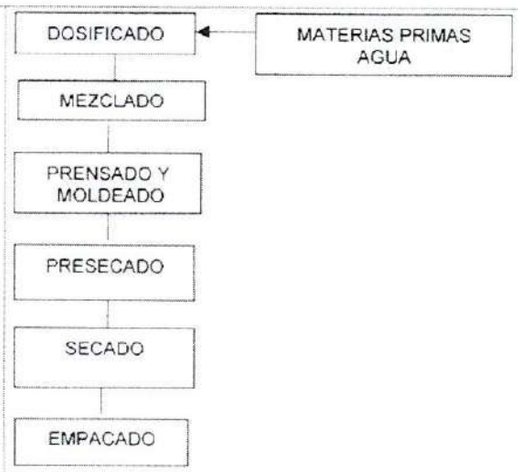
	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 18 2025-05-12

1. NOMBRE DEL FABRICANTE	MOLINOS DEL ATLÁNTICO S.A.S
2. NUMERO DE NIT	802.001.105-9
3. NOMBRE COMERCIAL DEL ALIMENTO	La Nieve, Éxito, Albertini Food, Sabrosoni, Medalla de oro, La Insuperable
4. NUMERO DEL REGISTRO SANITARIO	PSA-0002468-2020 RSA-0023329-2023
5. DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	Productos preparados a través de un proceso de secado de las diferentes figuras, formadas a partir de una masa compuesta por harina, sémola y aditivos. Variedades: Spaghetti, Fideo, cabello de ángel, macarrón corto, macarrón grueso, caracoles, tornillos, canelones, estrellas, letras, coditos, conchas, conchitas)
6. NOMBRE ESPECIFICO DE LOS INGREDIENTES	Harina de trigo y/o sémola de trigo (Cereal que contiene gluten): los cuales se encuentran fortificados por los siguientes micro nutrientes: Niacina, Hierro, Tiamina (Vitamina B1), Riboflavina (Vitamina B2), Ácido Fólico y agua

	MICROORGANISMO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055-5ª**
7. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento de Escherichia coli UFC/g	< 10
	Recuento de staphylococcus aureus coagulasa positiva UFC /g	100-200
	Recuento de mohos y levaduras UFC/g	4000-5000
	Recuento de Bacillus cereus UFC/g	10-100
	Recuento de aerobios mesofilos	800.000-1.000.000
	NMP coliformes totales/g	43-150
	NMP coliformes fecales/g	< 3

	PARAMETRO	**VALOR DE REFERENCIA NTC 1055**	**METODO**
8. COMPOSICIÓN QUÍMICA	Humedad	MÁXIMO 13.0	Secado 130°C –NTC 529
	Cenizas en % fracción en masa en base seca	MAXIMO 1.0	Calcinación 900°C NTC 3806
	Cenizas en % fracción en base húmeda	MAXIMO 0.8	Calcinación 900°C NTC 3806
	Proteína (N x 5.70), fracción de masa en base seca, en porcentaje	MINIMO 10.5	Kjeldahl – ISO 1871

	Acidez Expresada como Acido Láctico, %	MÁXIMO 0.45	Titulometrico ISO 7305
9. INFORMACIÓN NUTRICIONAL DE LA MATERIA PRIMA PARA PASTAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Niacina	Min 55.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Hierro	Min 44.0	Absorción atomiza AOAC 985.35
	Vitamina B1	Min 6.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Vitamina B 2	Min. 4.0	HPLC – Método manual ICBF 14230-1-M08
	Ácido fólico	Min 1.54	1.56 HPLC
10. METALES PESADOS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA mg/Kg**	**METODO**
	Plomo	Max. 0.2	Absorción Atómica
	Cadmio	Max. 0.10	Absorción Atómica
11. MICOTOXINAS	**PARAMETRO**	**VALOR DE REFERENCIA µg/Kg**	**METODO**
	Deoxinivalenol - DON	Máx. 450	HPLC
	Suma de Aflatoxinas B1,B2, G1,G2	Máx. 4	HPLC
	Ocratoxina A	Máx. 3	HPLC
	Zearalenona	Máx. 20	HPLC
12. CARACTERÍSTICAS DEL EMPAQUE		El material utilizado para el empacado de las pastas es: • **Presentaciones 90, 125, 200, 250, 500 y 1000 g:** Se utiliza el BOPP (polipropileno biorientado) + cast. • **Para los Fardos:** Se utiliza el Polietileno de baja densidad Termoencogible.	

13. PROCESO DE ELABORACIÓN	
14. VIDA ÚTIL ESPERADA, FECHA DE VENCIMIENTO	Las pastas alimenticias tienen un tiempo de vida útil de un (1) año, se debe tener en cuenta que las Pastas con fecha de producción más reciente sean utilizadas de último. Esto nos lleva a aplicar la técnica FIFO (First in – First out) permitiendo una rotación adecuada del producto para el consumo.
15. CONDICIONES DE TRANSPORTE, ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	Evitar ambientes oscuros, húmedos y sofocados debido a que la pasta es propensa al deterioro o enmohecimiento en estos ambientes. Además, es importante considerar para el almacenamiento de la pasta que la disposición de los arrumes sea con un espacio mínimo de 60 cm. con respecto a las paredes y con una distancia de por lo menos 15 cm. respecto al piso para facilitar la aireación de los mismos. No se debe comprimir la pasta, por lo que se debe evitar forzar los arrumes, cuidando que el producto que se encuentre abajo no sufra rompimiento. El almacenamiento de la pasta debe realizarse teniendo en cuenta las siguientes consideraciones: • Formatos pasta corta (Cabello de ángel y fideo): Los arrumes se conforman con 15 fardos en alto. • Formatos pasta corta (macarrón corto, macarrón grueso, conchitas, letras, etc.)

	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS **PASTAS ALIMENTICIAS**	VERSIÓN 18 2025-05-12

	Además, debe considerarse subir el arrume cruzándolas para amarrarlas y aliviar la presión. No colocar las bolsas de pasta en el suelo. Se deben usar estibas con altura mínima de 15 centímetros del piso para permitir la limpieza adecuada y fumigación a intervalos regulares.
16. CONTROLES ESPECIALES DURANTE LA DISTRIBUCION	Manténgase alejado de productos que tengan olores fuertes o que tengan un tiempo de vencimiento más corto o que puedan constituirse como focos de contaminación.
17. DIRECCIÓN Y TELEFONO DEL FABRICANTE	Via 40 No 62-174 teléfono: 3443088 Ext. 114
18. NORMATIVIDAD REGLAMENTARIA Y DE REFERENCIA	Resolución 4393 de 1991, Decreto 1944 de 1996 (Fortificación harina de trigo), Resolución 683 de 2012, Resolución 4143 de 2012, Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 4506 de 2013, NTC 1055 (Última actualización), Resolución 2674 de 2013, Resolución 32209 de 2020 y Resolución 719 de 2015

APROBADO POR: COORDINADOR DE CONTROL DE CALIDAD
NSalazar
NOMBRE: NATALY SALAZAR (PROFESION: MICROBIOLOGA)

REVISADO POR: COORDINADOR DE SISTEMAS DE GESTION
NOMBRE: ANDRIS LOPEZ Andris Lopez A

REGISTRO DE CAMBIOS

VERSIÓN No.	FECHA	NUMERAL	RAZON DEL CAMBIO
13	2020-09-04	18	Se adiciona la resolución 683 y 4143 de 2012, Decreto 1944 de 1996
14	2020-09-28	12 5	Se aclara para todas las referencias, el material de empaque es BOPP + cast. Se especifican todas las variedades de las pastas.
15	2021-03-15	18	Se establecen las nuevas resoluciones de etiquetado nutricional y frontal y de control metrológico a productos preempacados. Resolución 810 de 2021, Resolución 2492 de 2022, Resolución 32209 de 2020
16	2023-01-09	4	Se adiciona el registro sanitario RSA-0023329-2023
17	2023-05-15	n a	Se actualiza responsable de aprobacion cargo de coord. control de calidad + profesion

12966

invima	INSPECCIÓN VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BARRANQUILLA / ATLANTICO	**Fecha**	2025-02-24 2025-02-25

DATOS GENERALES

Razón social	MOLINOS DEL ATLANTICO SAS		
Dirección	VIA 40 No 62 -174		
Representante Legal	ALBERTO GUARIN HERNANDEZ		
Código inscripción planta	8020011059-2	**NIT**	802001105-9
Teléfonos	3443088 - 3168227439	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	andrislop[redacted].com
Grupo de trabajo territorial	COSTA CARIBE 1	**Oficio comisorio**	7300-0303-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestion del riesgo I trimestre de 2025 con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentacion sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1944 de 1996, Resolución 4393 de 1991 y demás reglamentación aplicable

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	345	**Maquilas**	DEL COSTAL(ARA), QUICKSY(D1), CAPRISSIMA(D1),

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	6.2.1 Harinas, se incluyen las de hortalizas y vegetales
	6.4.1 Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pregelatinización o congelamiento) con o sin adición de huevo

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	**Linea**	**Cantidad producida**	**Unidad de medida**
	HARINA DE TRIGO	135.000	kg/AÑO
	HARINA DE MAIZ	40.000	kg/AÑO
	PASTAS ALIMENTICIAS	22.000	kg/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	YUDI ANDREA GALVIS HERNANDEZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1
	RAMIRO MENDEZ CANTILLO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Documento**	**No**
	ANDRIS LOPEZ ALARCON	COORDINADORA DE SISTEMAS DE GESTIÓN	CC	22.668.569

99

12967

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FABRICAS DE ALIMENTOS	
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	BARRANQUILLA / ATLANTICO	**Fecha**	2025-02-24 2025-02-25

DATOS GENERALES

Razón social	MOLINOS DEL ATLANTICO SAS
Dirección	VIA 40 No 62 - 174

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoria 6.2.1;6.4.1	89,65	Subcategoria		**Número de subcategorías evaluadas**	2
Subcategoria	-	Subcategoria		**Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria		**Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria		**¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?**	NO
Subcategoria	-	Subcategoria		**Promedio total del porcentaje de cumplimiento**	83,65
Subcategoria	-	Subcategoria		**Concepto sanitario del establecimiento**	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC)	Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoria: 6.2.1;6.4.1 1.1-1.2-1.4-1.5-1.6-1.8-3.2-3.3-4.1-4.2.
	De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 1944 De 1996, Resolución 4393 De 1991, y demas reglamentacion sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna==========
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna==========
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7300-0303-25. Acta en Excel. Visita realizada en atención a Listado priorizado primer trimestre
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	Ninguna - Andris Lopez A.

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: YUDI ANDREA GALVIS HERNANDEZ
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

Firma:
Nombre: RAMIRO MENDEZ CANTILLO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Andris Lopez A.
Nombre: ANDRIS LOPEZ ALARCON
Cargo: COORDINADORA DE SISTEMAS DE GESTION
Documento: CC 22.668.559

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

Firma: [redacted]
Nombre: [redacted]
Cargo: [redacted]
Documento: [redacted]

49

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.3 OBLIGACIONES GENERALES

ANEXO No. 03

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica de las obligaciones generales N°3 con relación a los equipos, menaje y/o utensilios prestados por las sedes educativas

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica de las obligaciones generales N°3 con relación al menaje, equipos y/o utensilios entregados como operadores para garantizar la operación del programa.

12969

Bucaramanga, 06 marzo 2026

Doctora
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Santander
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". Grupo2

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.3 Obligaciones Generales**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.3 GENERAL:** *Recibir y remitir a la supervisión, el inventario de equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran, los cuales deben ser entregados al finalizar el contrato en condiciones de uso.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, en el informe de obligaciones de la etapa de alistamiento, se presentó el inventario firmado por cada uno de los rectores, coordinadores, docentes y/o encargado del PAE de la sede educativa de los equipos que se encuentran en las sedes educativas y los dieron en préstamo para la ejecución del programa, en las siguientes sedes I.E. Damaso Zapata A, I.E. La Libertad, I.E. José María Estévez, I.E. INEM Custodio García Rovira sedes A y G, I.E. Luis Carlos Sarmiento, I.E. Nuestra Señora del Pilar sedes C, D y E. La información puede ser verificada en la documentación entregada para acreditar el cumplimiento de la obligación en el **Anexo No.3 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.**

Una vez finalizada la ejecución del presente contrato se realizará la devolución de los elementos mencionados, garantizando que se conserven las condiciones en las que fueron recibidos al inicio de la ejecución del Programa.

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA2
NIT: 902.019.462-5

12970

UT BGA INNOVA2

Bucaramanga, 06 marzo 2026

Doctora
ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA
Supervisora de contrato No.358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga
Santander
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Referencia: Contrato 358 de 2025: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". Grupo2

Asunto: **Certificado Obligación Técnica No.3 Obligaciones Generales**

En cumplimiento de nuestro contrato **No. 358** cuyo objeto es **"suministro diario de complemento alimentario según modalidades de atención: ración industrializada, ración preparada en sitio – tipo almuerzo, ración preparada en sitio – complemento alimentario jornada mañana/jornada tarde para niños, niñas, adolescentes y jóvenes matriculados en las instituciones educativas oficiales del municipio de Bucaramanga de conformidad con la normatividad legal vigente" Grupo2.** y para dar cumplimiento a la **OBLIGACIÓN TÉCNICA No.3 GENERAL:** *Recibir y remitir a la supervisión, el inventario de equipos, menaje y utensilios existentes en la sede educativa que vayan a ser utilizados para la modalidad de ración que requiera la entidad, describiendo el estado en que se encuentran, los cuales deben ser entregados al finalizar el contrato en condiciones de uso.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que, en la etapa de alistamiento se presentó la relación de los equipos, utensilios y menaje que como operadores realizamos entrega en calidad de préstamo a los comedores escolares en las sedes educativas de acuerdo a la cobertura atendida, condiciones de espacios y necesidades del servicio. La información puede ser verificada en la documentación entregada para acreditar el cumplimiento de la obligación en el **Anexo No.3 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.**

Atentamente;

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA2
NIT: 902.019.462-5

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA No.4 OBLIGACIONES GENERALES

ANEXO No. 04

- ✓ Listado de vehículos
- ✓ Documentación de los vehículos adicionales incluidos.

12972

UTI BGA INNOVA2	LISTADO DE VEHICULOS APROBADOS - EJECUCIÓN MES DE FEBRERO	
N°	**PLACA**	**TIPO DE CARGA**
1	GQV 201	REFRIGERADO
2	GQU 086	REFRIGERADO
3	GQU 278	REFRIGERADO
4	GQW 557	REFRIGERADO
5	KNK 610	REFRIGERADO
6	GQW 850	REFRIGERADO
7	EYZ 603	REFRIGERADO
8	GQW 530	REFRIGERADO

12973

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación Aprender

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

FORMATO VERIFICACIÓN DEL CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS			
HORA DE LLEGADA:	9:00 am	HORA DE SALIDA:	10:30 am
FECHA DE LA VISITA:	5-02-2026		
PLACA DE VEHICULO:	GQW 530		
PERSONA QUIEN ATIENDE LA VISITA:	Lorena Vueguez		
FUNCIONARIOS QUIENES REALIZAN LA VISITA:	6ion64 Rios Moreno		

Cumple = 1 No Cumple = 0 No Aplica = NA

	VEHÍCULOS		
1	INFRAESTRUCTURA	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
1.1	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración del alimento o los daños a los empaques y envases.	1	✓
1.2	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan una fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004.	1	✓
1.3	Los vehículos cuentan con estibas evitando que los alimentos estén directamente sobre el piso de los vehículos.	1	✓
1.4	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma claramente visible la leyenda: "Transporte de Alimentos".	1	✓
1.5	Los vehículos para transporte de alimentos refrigerados cuentan con unidad de refrigeración y se encuentra funcionando adecuadamente, presenta registro de mantenimiento de la unidad. (vigencia máxima 6 meses).	1	✓
2	DOCUMENTOS DEL VEHICULO		
2.1	El vehículo cuenta con el concepto sanitario favorable vigente.	1	✓
2.2	Se cuenta con la copia de la tarjeta de propiedad, seguro obligatorio contra accidente de tránsito (SOAT), Certificación Técnico Mecánica en caso de que aplique.	1	✓
2.3	Se cuenta con registro de fumigación vigente. (vigencia máxima 3 meses)	1	✓
2.4	Se cuenta con Contrato y/o promesa de arrendamiento del vehículo (en caso de no ser de su propiedad), con vigencia mínima igual o superior al periodo de ejecución del contrato.	1	✓

12974

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA Educación Alimentos para Aprender

FORMATO VERIFICACIÓN DE CONCEPTO HIGIÉNICO-SANITARIO PARA VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

2.5	El modelo del vehiculo corresponde a 2020 en adelante.	1	✓
2.6	El vehículo cuenta con su respectivo botiquín según lo exigido por la norma vigente.	1	✓
2.7	El vehículo cuenta con extintor con carga vigente.	1	✓
2.8	El vehículo cuenta con carpeta de documentos del vehiculo, conductor y auxiliar de ruta.	1	✓

(1) ITEMS EVALUADOS:	13
(2) ITEMS CON CALIFICACION 1:	13
(3) ITEMS CON CALIFICACION 0:	—
PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	100%

OBSERVACIONES GENERALES

El Vehiculo Transportador Presenta la correcta Documentacion Para Ingreso operacion PAE EN UT Innova 2

QUIEN REALIZA LA VISITA	QUIEN REALIZA LA VISITA
FIRMA Gion64 Rios M	FIRMA
NOMBRE: Gion64 Rios Moreno	NOMBRE:
C.C. 91276393	C.C.
TELEFONO 3157420219	TELEFONO
QUIEN ATIENDE LA VISITA	QUIEN ATIENDE LA VISITA
FIRMA Jorena	FIRMA
NOMBRE: Jorena Isabel Mueges T	NOMBRE:
C.C. 60266270	C.C.
TELEFONO 3167269143	TELEFONO

12975

CONTRATO DE ARRENDAMIENTO DE VEHÍCULO AUTOMOR PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Entre los suscritos a saber el señor(a) FRANKY SEBASTIAN MORA CARREÑO, Identificado con cedula de ciudadanía **No 13.721.017** quién en adelante se denominará EL PROMITENTE ARRENDADOR, por una parte, y por la otra **SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO** con cedula de ciudadanía **No. 91.294.543**, en calidad de representante legal de la UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2, con facultades amplias y plenas para suscribir el presente acto jurídico, según el respectivo documento de conformación del proponente plural, quien en adelante se denominara EL PROMITENTE ARRENDATARIO han celebrado la presente promesa de contrato de arrendamiento del vehículo automotor, que se rige por la legislación comercial colombiana y además por las siguientes clausulas:

PRIMERA: EL ARRENDADOR se compromete a entregar al ARRENDATARIO en alquiler los días en que se requiera para la logística semanal durante la ejecución del contrato de la adjudicación resultante del proceso licitatorio No SE-LP-002-2025 cuyo objeto es SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE – GRUPO 2", el siguiente vehículo con las siguientes características:

REFRIGERADO

ITEM	PLACA	MODELO	MARCA	COLOR	CARROCERIA
1	GQW 530	2023	JMC	BLANCO	FURGONADO REFRIGERADO

SEGUNDA: El vehículo se encuentra en perfecto estado, tanto en su funcionamiento externo e interno, contando con una llanta de repuesto, herramientas de desvare, concepto sanitario favorable, SOAT vigente, revisión tecno mecánica (cuando corresponda) y demás requisitos exigidos por la normatividad vigente.

TERCERA: El arrendamiento por vehículo automotor descrito en la cláusula primera, será por valor día de $335.000 (Trecientos Treinta y cinco mil pesos MCTE).

CUARTA: EL ARRENDATARIO destinará los vehículos automotores al transporte de alimentos del programa de alimentación escolar PAE.

QUINTA: Se entiende que las partes conocen, comprenden y aceptan todas y cada una de las cláusulas y sus partes, contenidas en este contrato de arrendamiento.

SEXTA: Este contrato se perfecciona con la suscripción del mismo por las partes siendo el domicilio contractual el Municipio de Bucaramanga y en el evento de controversias o diferencias en la ejecución de los mismos, se recurrirá en primera instancia a un centro de conciliación y/o tribunal de arbitramiento para su solución.

Para constancia de lo anterior, se suscribe el 04 de febrero de 202690.

PROMITENTE ARRENDADOR

FRANKY SEBASTIAN MORA CARREÑO
CC: 13.721.017
REPRESENTANTE DISTRIBUCION ALIMENTOS MORA SAS NIT: 901484731

PROMITENTE ARRENDATARIO

SERGIO ENRIQUE DELGADO CENTENO
CC: 91.294.543
REPRESENTANTE LEGAL
UNION TEMPORAL BGA INNOVA2

12976

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10027275165

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
GQW530	JMC	JX1044TC4	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2265

NÚMERO DE MOTOR
JX493ZLQ4-N1001457

REG N

VIN
LEFYECC22PHN00886

NÚMERO DE SERIE
LEFYECC22PHN00886

REG N

NÚMERO DE CHASIS
LEFYECC22PHN00886

REG N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)
DISTRIBUCION DE ALIMENTOS MORA SAS

IDENTIFICACIÓN
NIT 901484731

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE
******

POTENCIA HP
107

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN
882022000062263

VE
I

FECHA IMPORT.
09/06/2022

PUERTAS
2

LIMITACION A LA PROPIEDAD
******

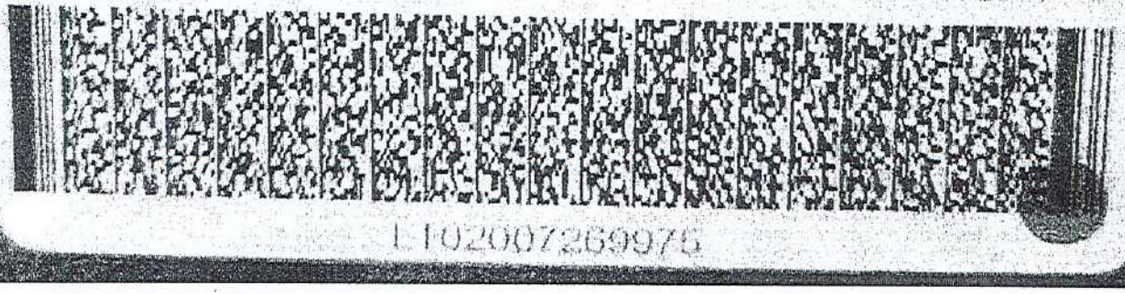
FECHA MATRICULA
22/09/2022

FECHA EXP. LIC. TTO.
22/09/2022

FECHA VENCIMIENTO
****

ORGANISMO DE TRÁNSITO
STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON





L10200726997G

12977

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRANSITO No. 10027275165

PLACA	MARCA	LINEA	MODELO
GQW530	JMC	JX1044TC4	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.771	BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHICULO	TIPO CARROCERIA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD KG/PSJ
CAMIONETA	FURGON	DIESEL	2265

NUMERO DE MOTOR
JX493ZLQ4-N1001457

REG VIN
N LEFYECC22PHN00886

NUMERO DE SERIE
LEFYECC22PHN00886

REG NUMERO DE CHASIS
N LEFYECC22PHN00886 REG N

PROPIETARIO APELLIDO(S) Y NOMBRE(S) — IDENTIFICACION
DISTRIBUCION DE ALIMENTOS MORA SAS — NIT 901484731

RESTRICCIÓN MOVILIDAD

BLINDAJE	POTENCIA HP
******	107

DECLARACION DE IMPORTACIÓN
892022000062263

VE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
1	09/06/2022	2

LIMITACION A LA PROPIEDAD
******

FECHA MATRICULA	FECHA EXP. LIC. TTO	FECHA VENCIMIENTO
22/09/2022	22/09/2022	**********

ORGANISMO DE TRANSITO
STRIA MCPAL TTOYTTE GIRON



10027275165

12978

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

ASEGURADORA

AXA COLPATRIA

FECHA DE EXPEDICIÓN (AÑO / MES / DÍA)	VIGENCIA DESDE (AÑO / MES / DÍA)		HASTA LAS 24:59 HORAS DEL (AÑO / MES / DÍA)	
2025 10 1	2025	10 3	2026	10 2

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/WATIOS	MODELO
3451488400	GQW530	VEHICULOS DE CARGA	PUBLICO	2771	2023

PASAJEROS	MARCA	LÍNEA VEHÍCULO	CARROCERÍA
2	JMC	JX1044TC4	

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
JX493ZLQ4N1001457	LEFYECC22PHN00886	LEFYECC22PHN00886	2

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
DISTRIBUCION DE ALIMENTOS MORA SAS	3153230660	NIT	9014847310	BUCARAMANGA

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
1306	26	53880663	3451488400	BUCARAMANGA

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
331	$580.700,00	$301.900,00	$2.400,00

TOTAL A PAGAR

$885.000,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VÍCTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VÍCTIMAS	8,77	
	HASTA	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

[1]Para las siguientes tarifas: 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920. Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

El clausulado que aplica a esta póliza puede ser consultado y descargado en nuestro portal www.axacolpatria.co

CLAUSULA: Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos: Con el fin de evitar duplicidad de amparos, si la aseguradora evidencia que existe una póliza vigente, la vigencia de la póliza que se expide se modificará, iniciando a partir del día siguiente de la póliza que ya se encuentra registrada en el RUNT.

Consulte información sobre la Defensoría del Consumidor Financiero aquí https://www.axacolpatria.co/documents/42201273/76141280/Folleto-virtual-consumidor-financiero.pdf

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:
- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
- Esté atento al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la detención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el recobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:
- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente siempre que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el Fosyga lo debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Texto habeas data

"Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, pero en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos y no comerciales, la información derivada del presente contrato de seguros y que resulte de todas las funciones que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referencias y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes. Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguros, así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y, sobre la dirección física y/o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información."

VIGILADO SUPERINTENDENCIA FINANCIERA DE COLOMBIA

12979

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 184437918

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado:	DIAGNOSTICENTROS DE COLOMBIA S.A.S.		
NIT:	900947586	**No. de Certificado de Acreditación:**	17-OIN-010
Fecha de expedición:	2025/10/06	**Fecha de vencimiento:**	2026/10/06

DATOS VEHÍCULO

PLACA:	GQW530	**CLASE:**	CAMIONETA
MARCA:	JMC	**MODELO:**	2023
SERVICIO:	Público	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CILINDRAJE:	2771	**NRO. MOTOR:**	JX493ZLQ4-N1001457
NRO. CHASIS:	LEFYECC22PHN00886	**VIN:**	LEFYECC22PHN00886
LÍNEA:	JX1044TC4		
COLOR:	BLANCO		

NOMBRE PROPIETARIO: DISTRIBUCION DE ALIMENTOS MORA SAS

FIRMA DEL RESPONSABLE

PEDRO JULIAN DAVILA VILLAMIZAR

invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: Bucaramanga FECHA: 27-11-2025 ACTA N°: 18631

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud y Ambiente

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

(CAMPOS OBLIGATORIOS)

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: DISTRIBUCION DE ALIMENTOS NORA S.A.S

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACION: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 901484731

*PLACA DEL VEHÍCULO: GQW 530 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: GQW 530

TELÉFONOS: 3153230660

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: Scbas7911@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Diagonal 33 # 103-26

*DEPARTAMENTO: Santander *MUNICIPIO: Bucaramanga

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta ☐ Camión ☐ Moto ☐ Otro ☐ Cuál

*MARCA: JAC *MODELO: 2023 *COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: ALIMENTOS PERECEDEROS

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI ☒ NO ☐

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 7 DIAS / 24 HORAS *NUMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	día / mes / año			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	X	ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN	
OTRO		Especifique: Atención solicitud # 1-WEB-202511-00228029			

EVALUACION	CALIFICACION
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 365 367,368,369 y 373 Decreto 616 de 2006 Art 57, Art. 58 y Art. 59 Resol 2674/2013 Art. 29, Núm. 5 y 9 Resol 2505/2004 Art 4)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12 %			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 98 Decreto 2278/1982 Art. 366 y 368 Resolución 2505 de 2004, Art. 4 Resol. 2674/2013 Art. 29, Núm. 1 y 5. Art. 9, Núm. 1, 2 Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)	12	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	12 %			La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
3.1	Estado de salud (Resol 2674/2013 Art. 11, Núm. 5 Art. 14, Núm. 12.)	13	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico (Resolución 2674 de 2013. Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	4	2	0		C

Powered by CamScanner

12981

3.3	Prácticas higiénicas (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 14, Artículo 36, Artículo 38, Numeral 3 y 7.)	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13, Artículo 36.)	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	36 %			La calificación del bloque corresponde al 20 % del total del acta
4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS — CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo. (Resolución 2674/2013, Art. 28, Núm. 4 y 5.)	15	7,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	15 %			La calificación del bloque corresponde al 13 % del total del acta
5	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS — CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto. (Decreto 2278/1982, Art. 36A, 36B, 37A Decreto 561 de 1984, Art. 89, 93, 96, 98 Resol. 2674/2013, Art. 28, Núm. 6, 7, 8, Art. 30, Literal 1 y 2.)	20		0	C
5.2	Empaque, Rotulado y Vida útil. (Decreto 561 de 1984, Art. 73 Decreto 3109 de 2003 Resol. 2674/2013, Art. 18, Numeral 2, Art. 29, Núm. 1.)	5	2,5	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE	25 %			La calificación del bloque corresponde al 25 % del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100 %	X FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como Inaceptable (I), Independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva
	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
	DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente cumpliendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si	No	Cual:
		—

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 27 del mes de NOVIEMBRE del año 2025 en la Ciudad de BUCARAMANGA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA		POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	Orlando Valencia Botello	NOMBRE:	—
CÉDULA:	91.251.434	CÉDULA:	—
CARGO:	Técnico área de salud	CARGO:	—
INSTITUCIÓN:	S.S.A.	INSTITUCIÓN:	—
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE:	FRANKY SEBASTIAN MORA C.	NOMBRE:	—
CÉDULA:	13.721.017	CÉDULA:	—
CARGO:	Propietario	CARGO:	—

Powered by CamScanner

12982



THERMOSERVICIOS
YORMAN CLAVIJO ORTEGA
NIT. 13.198.330-3

Mantenimiento y venta de Unidades de Refrigeración Móvil y Aires Acondicionados

CERTIFICACIÓN

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hago constar, que la unidad de refrigeración móvil instalada en el vehículo de placas **GQW 530** de propiedad de **DISTRIBUCION DE ALIMENTOS MORA SAS** con C.C **901.484.731**, está en perfectas condiciones para el uso del transporte de alimentos refrigerados con un equipo HWASUNG THERMO 500 ,además se le practicó pruebas en vacío llegando hasta menos 24 grados con el fin de garantizar su buen funcionamiento.

La presente se expide por solicitud del interesado en Piedecuesta el día 21 de Enero de 2026. Proxima revisión el 16 de Abril 2026.

Atentamente,

YORMAN CLAVIJO ORTEGA
Tecnólogo en Electromecánica
Jefe de Servicios

Km 1 Parqueadero la villa Autopista Piedecuesta – San Gil Cel. 3174720138

12983

ECOSEGURIDAD INDUSTRIAL

"SU SEGURIDAD ES NUESTRO COMPROMISO"
NIT. 1098766229-4
CONCEPTO TECNICO SANITARIO N° 060-2025 Conforme a la Ley 09/1979 - Decreto 1843/1991 - Res. 1229/2013

CERTIFICA A:

CAMIONETA FURGON JMC

Placa GQW530

Se le ha realizado la respectiva **FUMIGACIÓN Y CONTROL DE PLAGAS RASTRERAS Y VOLADORAS**, en todas las áreas internas y externas, de acuerdo con las disposiciones legales en salud publica expedidas por la secretaría de salud.

ING. KAREN LISSETH CARREÑO YEPES
Representante Legal

15 ENERO 2026
FECHA EXPEDICIÓN

VIGENCIA 3 MESES

CERTIFICADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

N°14016

CALLE 30 # 18-15
3163548535 / 3106667159 / 3214622706
ecoseguridadindustrial@gmail.com

12984

BISO IPS
BIENESTAR INTEGRAL - SALUD OCUPACIONAL
¡Tu bienestar es NUESTRA MISIÓN!

BIENESTAR INTEGRAL - SALUD OCUPACIONAL BISO IPS SAS

NIT 901.883.854-1

Hace Constar que:

Marco Antonio Cárdenas Rivera

Con cedula de ciudadanía número 1.098.618.018
Recibió capacitación según la Resolución 2674 del 2013 en

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE EN ESPACIOS DE TRABAJO

Dado el día 30 de SEPTIEMBRE del año 2025

Vigencia de 1 año a partir de la fecha de expedición Con una intensidad horaria de 12 horas

Yuli Francisca Paredes Infante
Capacitador

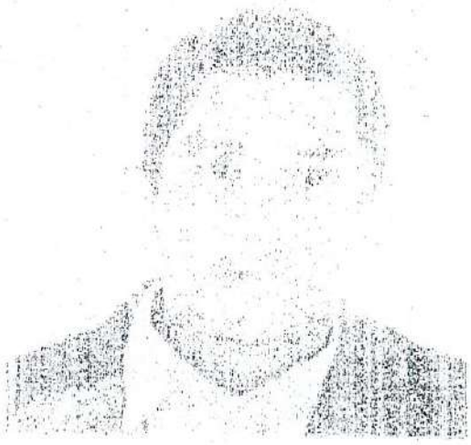
12985

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 1.093.618.013

CARDENAS RIVERA
APELLIDOS

MARCO ANTONIO
NOMBRES





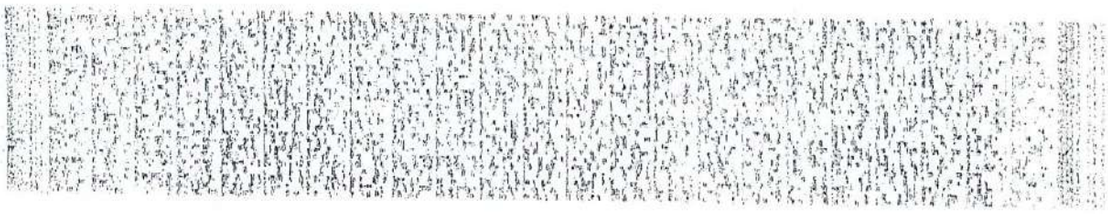
FECHA DE NACIMIENTO 19-JUL-1985

PUERTO WILCHES
(SANTANDER)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67 A+ M
ESTATURA G.S. RH SEXO

21-JUL-2004 BUCARAMANGA
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
DEL ESTADO CIVIL



A2700100-59730471-M-1093618013-20061227 0011910536H 01 [illegible]

12986



Certificación de reconocimiento médico de manipulador de alimentos de acuerdo al decreto 3075/97 y la resolución 2674/13

CARDENAS RIVERA MARCO ANTONIO

Nombre y Apellidos

1090610018

Documento

COPROLÓGICO	Negativo para parasitos intestinales
FROTIS DE GARGANT	Normal
SEROLOGIA SIFILIS TREPONEMICA	No reactiva
KOH UÑAS	Negativo
EXAMEN MÉDICO	No aplica

Código de Seguridad

01/10/2025

Fecha de Expedición

Firma Medica

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICIÓN

12987

BISO IPS
BIENESTAR INTEGRAL - SALUD OCUPACIONAL
Tu bienestar es NUESTRA MISIÓN!

BIENESTAR INTEGRAL - SALUD OCUPACIONAL BISO IPS SAS

NIT 901.883.854-1

Hace Constar que:

Marco Antonio Cárdenas Rivera

Con cedula de ciudadanía número 1.098.618.018
Recibió capacitación según la Resolución 2674 del 2013 en

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE EN ESPACIOS DE TRABAJO

Dado el día 30 de SEPTIEMBRE del año 2025

Vigencia de 1 año a partir de la fecha de expedición Con una intensidad horaria de 12 horas

Yuli Francisca Paredes Infante
Capacitador

12988

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 10096180116

NOMBRE

MARCO ANTONIO CAMPUZANO RIVERA

FECHA DE NACIMIENTO
19-07-1986

GRUPO RH
A+

FECHA DE EXPEDICIÓN
12-03-2020

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR
STRIA MCPAL TTO/TTE GIRON



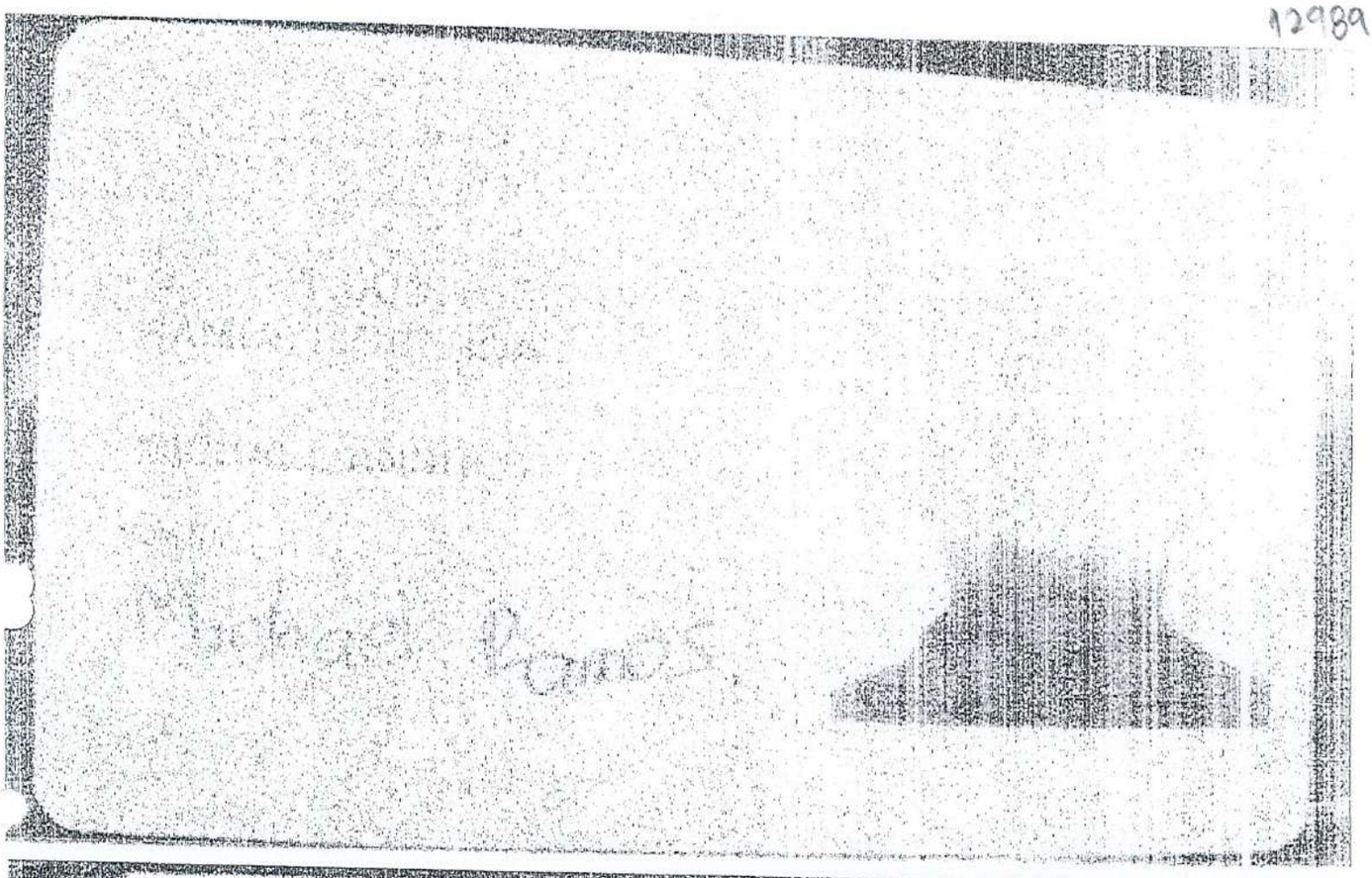
CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOCARRO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	12-03-2025	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	12-03-2025	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	12-03-2025	PÚBLICO

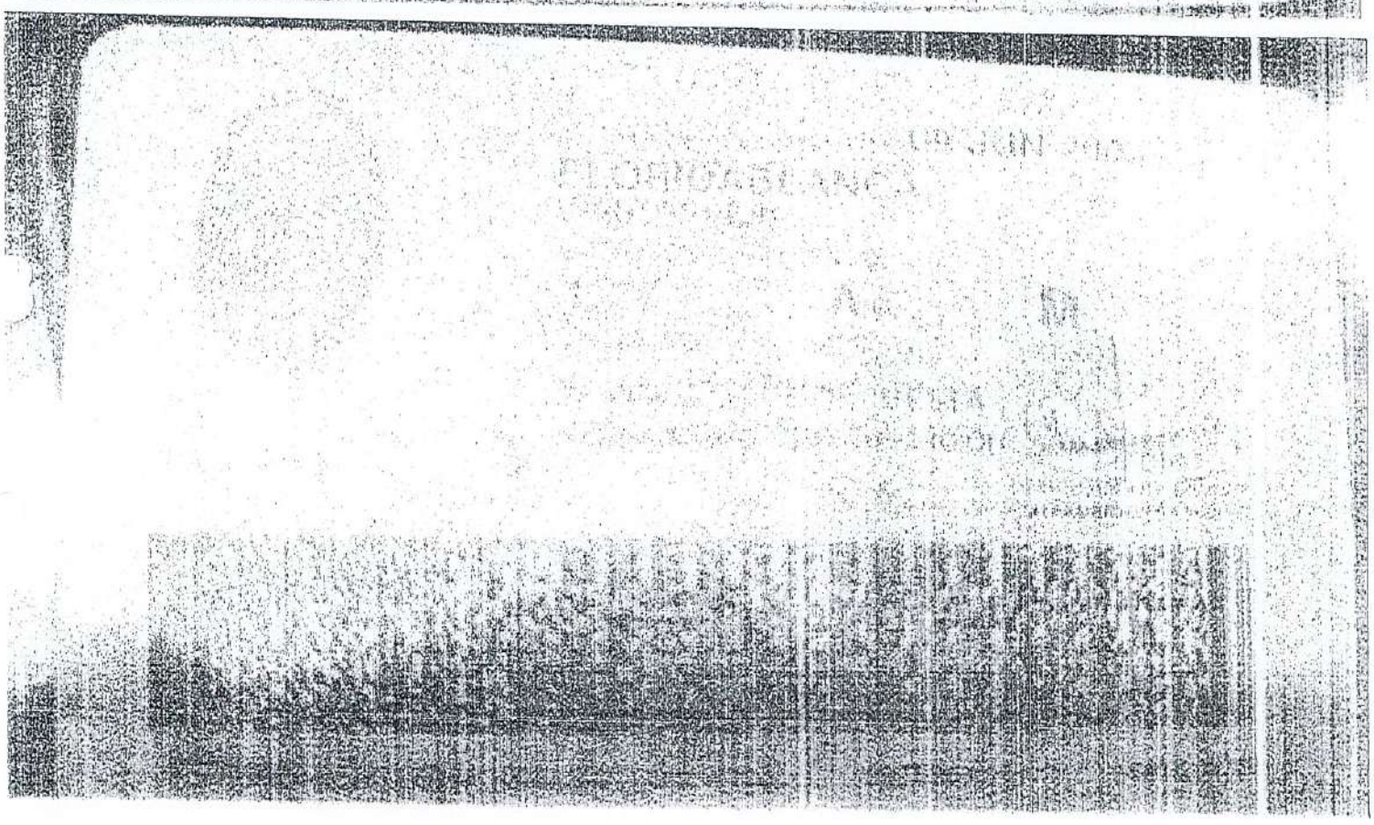




ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

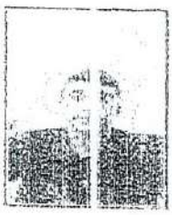
LC03008465073





12990

Diagnostico Integral - Salud Ocupacional - BISO IPS
NIT: 901883654
Dir: Carrera 35 # 52-72 Barrio Cabecera del Llano
Correo: bisogerencia@gmail.com
Cel: 317 693 7070 - 321 221 0332 - 313 263 5860



CERTIFICACION DE RECONOCIMIENTO MEDICO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS

EL MÉDICO FIRMANTE CERTIFICA que la persona en mención se practico examen físico y de laboratorio, de acuerdo al **decreto 3075/97** y la **resolución 2674/13**, y es **APTO** para **MANIPULAR ALIMENTOS.**

DATOS DEL PACIENTE

NOMBRE:	RAMOS FIGUEROA MICHAEL ANDRES	DOCUMENTO:	1005153211	EDAD:	22 AÑOS 0 MES
DIRECCIÓN:	CRA35#52-72	TELÉFOMO:	3176937070	GENERO:	MASCULINO
EMPRESA:	DISTRIBUCION DE ALIMENTOS MORA S.A.S.			FECHA EXPEDICIÓN:	27/06/2025

ANÁLISIS	VALORES REFERENCIA
- COPROLÓGICO	Negativo para parasitos intestinales
- FROTIS DE GARGANTA	Normal
- SEROLOGIA PRUEBA TREPONEMICA	No reactiva
- KOH UÑAS	Negativo
- EXÁMEN MÉDICO	No aplica

VALIDEZ UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA DE EXPEDICION

Código de Seguridad

Firma Médico

12991

BIENESTAR INTEGRAL - SALUD OCUPACIONAL BISO IPS SAS

NIT 901.883.854-1

Hace Constar que:

MICHAEL ANDRES RAMOS FIGUEROA

Con cedula de ciudadanía número 1.006.153.211 de floridablanca
Recibió capacitación según la Resolución 2674 del 2013 en

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA E HIGIENE EN ESPACIOS DE TRABAJO

Dado el día 27 de junio del año 2025

Vigencia de 1 año a partir de la fecha de expedición Con una intensidad horaria de 12 horas

Yulli Francisca Paredes Infante
Capacitador

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN FINANCIERA No.5 OBLIGACIONES GENERALES

ANEXO No. 05

- ✓ Listado de proveedores, indiciando nombre del proveedor, NIT o identificación, tipo de producto suministrado y modalidad de atención.

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER

REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Entidad Territorial Certificada: BUCARAMANGA

<---- Seleccione la ETC de la lista desplegable en la celda anterior

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE								DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS														
NOMBRE DEL OPERADOR	CC Y/O NIT DEL OPERADOR	MODELO DE ATENCIÓN	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/ O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO DONDE SE UBICA LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN	CC Y/O NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CORRESPONDE A COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE SUSCRIPCIÓN DEL ACTA DE LA ÚLTIMA VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA (DD/MM/AAAA)	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ÚLTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	AGROINVERSIONES DEL CAMPO SAS	1098745711-3	902015378	DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	GIRON	CALLE 83 # 23-43 SAN FRANCISCO	312 4509642	[illegible]	ENSAMBLE	No	_10_HUEVOS_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_HUEVO	Huevos frescos	HUEVOS	NA	11/08/2023	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE DE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	INDUSTRIALIZADA	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	ALIMENTOS PEPPO SAS	900031833	900031833	STELLA ORTIZ RINCON	BOGOTÁ	CL 14 B 116 20 BG1	315 2362164	[illegible]	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	_1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	LECHE ENTERA, LECHE ENTERA SABORIZADA, YOGURT, AVENA	RSA-0009921-2020; RSA-0022866-2022; RSA-0032806-2024;		FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	ALIMENTOS SOLARI SAS	901719408	901719408-2	JUAN JOSÉ CORZO ECHEVERRIA	BOGOTA DC	CALLE 17 116 45	3164719830	[illegible]	EXPENDIO DE ALIMENTOS	NO	_8_CARNES__PRODUCTOS_CÁRNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CÁRNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	PECHUGA BLANCA CONGELADA	RSA-0026683-2023	12, 13, 14 DE NOVIEMBRE 2024	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	ASOCIACION DE PRODUCTORES DE SANTANDER	901919830	901919830	YOLANDA VILLABONA VILLAMIZAR	BUCARAMANGA	CALLE 90 # 55 - 43 BARRIO HACIENDA SAN JUAN	3134582601	ASOPRODES1@GMAIL.COM	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	CORPORACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES Y PRODUCTORES/AGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO	900.028.313-7	900028313	LUCY AMPARO NIÑO CARRILLO	BUCARAMANGA	CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504	6076960407	leche.corporacion@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	NO	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	ASOCIACIÓN PROGRESO AMBIENTAL, SOCIAL Y LOGÍSTICO PROAMSOL	900986685-0	900986685-0	YESICA PAOLA OSORIO ALFONSO	SAN ANDRES	FINCA EL BANCO O CHINACOTA VEREDA CENTRO	3154300162	asociadosproamsol@gmail.com	DISTRIBUCIÓN	SI	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Frutas frescas, frutas frescas refrigeradas, frutas frescas congeladas, sin pelar y sin ningún tipo de tratamiento químico	FRUTAS Y VERDURAS	N/A	N/A	N/A	N/A
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	AVIDESA MAC POLLO	0014D	890201881	GUILLERMO ERNESTO SERRANO	BOGOTA DC	CARRERA 17 # 59 – 51 INT. 2 – BODEGA PALENQUE GIRÓN	315 8584332	[illegible]	EXPENDIO DE ALIMENTOS	No	_8_CARNES__PRODUCTOS_CÁRNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CÁRNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	PECHUGA MC POLLO	RSA-0019989-2022	24, 25, 26 DE ABRIL 2023	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	CARLOS ALBERTO GOMEZ	13722559-1	13722559	CARLOS ALBERTO GOMEZ GOMEZ	BUCARAMANGA	CALLE 8 22 77	6714304	lacteosvillaaurora3@gmail.com	FABRICACIÓN Y ENVASADO	SI	_1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Quesos frescos (no madurados)	QUESOS VILLA AURORA, VILLA GRANJA	RSA-0008066-2019	14/05/2024	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	INDUSTRIALIZADA	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	CNG COMPAÑÍA DE NEGOCIOS GLOBALES SAS - CNG	901348042-2	901348042	CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO	BUCARAMANGA	CR 12 34 67 OF 305 ED LOS CASTELLANOS	315 9267220	gerencia@cngsas.com	DISTRIBUCIÓN	No	_1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Crema (nata), enteras o no, aceite de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee"	PANIFICADOS	RSA-0011098-2021	PROVISIONAL 23-08-2024 - SANTA CATALINA 16, 17 DE ENERO 2024 - BUENA SIEMBRA 12-12-2024 - PANADERIA	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	CONDESAN SAS	900713527	900713527	JEANETH JULIANA PRADA URIBE	BUCARAMANGA	CL 45 BIS 27 75	3153331642	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	NA	NA	ELEMENTOS DE ASEO	NA	NA	NA	NA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	COMERCIAL DE GRANOS INTERNACIONAL SAS	901097194	901097194	ALIRIO RAMIREZ	BUCARAMANGA	BGA 14 LC 5 CENTRO ABASTOS	6756425	despacho@comercialdegranosinternacional.com	ENVASADO	No	_5_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	ABARROTES	RSAD17726305, RSA-0021156-2014, RSA-900852-2016, PSA-001520-2018, PSA-000210-2016, NSA-001201-2016, NSA 0008606-2020, RSA1100095	25/04/2022	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	COMPAÑÍA PESQUERA DEL MAR SAS	9006597982	9006597982	CARMEN YOLANDA PRADA DE CASTELLANOS	FLORIDABLAN CA	Anillo Vial - Girón KM 5 + 260 Vía Palenque	6351757	cartera@pesqueradelmar.com	ENSAMBLE	No	_4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBÉRCULOS__LEGUMINOSAS__Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES__SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Hortalizas y otros vegetales frescos, hortalizas y otros vegetales frescos refrigerados o congelados (sin otro tratamiento físico o	MAIZ CONGELADO	RSA-002751-2017	11-oct-23	FAVORABLE	NA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	INDUSTRIALIZADA	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS KAI	901787099-4	901787099-4	CLAUDIA MARTINEZ	BUCARAMANGA	CARRERA 23 # 53 35	3175747657	c.sanabria81@hotmail.com	DISTRIBUCIÓN	No	_5_CONFITERÍA	Caramelos blandos	DULCES KACTUS	NSA-000572-2016	27/10/2020	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	FEDERACION AGROALIMENTARIA Y AMBIENTAL CAMPESINA MERCORED	900196319-6	900196319	PEDRO JAVIER RINCON	BUCARAMANGA	CL 35 12 31 LC 208	315 3261754	federacionmercored@gmail.com	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	_11_AZÚCAR__PRODUCTOS_CUYO_COMPONENTE_PRINCIPAL_ES_AZÚCAR	Panela, panela molida, panela saborizada, panela en polvo	PANELA	RSA-0042962088	25/07/2023	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	FRESKALECHE SAS	800117665-2	800117665	JAIME EDUARDO GOMEZ	BUCARAMANGA	KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL	6761761	notificaciones@freskaleche.com.co	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	_1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leche líquida (cruda, pasteurizada, ultrapasteurizada, UHT, esterilizada)	ALQUERIA Y FRESCA LECHE LECHE ENTERA YOGHRET CREMA DE LECHE AVENA	RSA-0021879-2022	18/12/2023	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	GAVASSA & CIA LTDA	8902004089-1	8902004089	JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES	BUCARAMANGA	BUCARAMANGA	316 2397754	directorcontabilidad.gavessa@gmail.com	FABRICACIÓN	No	_5_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Pastas alimenticias y fideos con o sin tratamientos (por ejemplo deshidratación, cocción, pre-gelatinización o congelamiento, con o sin adición de huevo	SPAGUETTIS, MACARRON, FIDEOS Y CONCHITAS	PSA-001739-2018	20/12/2022	FAVORABLE	INVIMA

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER

REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

Entidad Territorial Certificada: BUCARAMANGA

<---- Seleccione la ETC de la lista desplegable en la celda anterior

IDENTIFICACIÓN DEL OPERADOR PAE								DATOS PROVEEDORES DE ALIMENTOS																
NOMBRE DEL OPERADOR	CC Y/O NIT DEL OPERADOR	MODELO DE ATENCIÓN	MODALIDAD DE ATENCIÓN	DIRECCIÓN DE LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	MUNICIPIO DONDE SE UBICA LA (S) BODEGA(S) Y/O PLANTA(S) DE ENSAMBLE	NOMBRE PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	NÚMERO TELÉFONO PERSONA DE CONTACTO DE BODEGA Y/O PLANTA DE ENSAMBLE	RAZÓN SOCIAL Y/O NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO PROVEEDOR	CÓDIGO DE INSCRIPCIÓN	CC Y/O NIT	REPRESENTANTE LEGAL	MUNICIPIO	DIRECCIÓN DEL ESTABLECIMIENTO	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO	TIPO DE ACTIVIDAD DEL ESTABLECIMIENTO	PROVEEDOR CONFORME LA COMPRA PÚBLICA LOCAL (LEY 2046)	GRUPO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS (Resolución 719)	ALIMENTOS (Resolución 719)	DESCRIPCIÓN Y MARCA DE LOS ALIMENTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	REGISTRO SANITARIO, PERMISO SANITARIO O NOTIFICACIÓN SANITARIA DE LOS PRODUCTOS FABRICADOS, FRACCIONADOS O EMPACADOS	FECHA DE EXPEDICIÓN DEL ACTA DE LA ÚLTIMA VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA (DD/MM/AAAA)	CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ÚLTIMA VISITA	ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	GIRONES	8902111945-1	8902111945	WILLIAM SERRANO PINTO	BUCARAMANGA	CRA 9 No. 28E - 93 BR. LA CUMBRE	6076581348	gironmbga@yahoo.com	FABRICADO Y ENVASADO	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES_DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES_DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS_LEGUMINOSAS_EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Almidones y féculas	FECULA DE MAIZ, MARGARINA	RSA-0013103-2017, PSA-0002430-2020,RSA-0009861-2021	6/05/2024	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	GLORIA COLOMBIA SAS	830507278-9	830507278-9	NORMA MILENA CASTILLO	BOGOTA DC	DG 63 F 86 35	3102456469	notificaciones@gloria.com.co	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Derivados lácteos líquidos o cucharables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogurt, kefir, leches cultivadas, con bifidobacterias)	AVENA, LECHE ENTERA, CREMA DE LECHE ALGARRA	RSA-0030319-2024	22 Y 23 MARZO 2022	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S	900.579.930 - 5	900.579.930 - 5	ANDRES FELIPE PINTO MAYORGA	BUCARAMANGA	CR 17 B 1 57 23	6446622	comunicaciones@indulacteos.com	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Leches en polvo y cremas de leche en polvo	INDULECHE	RSA-0021328-2022; RSA-0022142-2022	30/01/2025	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	INDUSTRIALIZADA	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA MC S.A.S.	901133289-0	901133289-0	JUDIT YANET VARGAS ANGULO	BUCARAMANGA	CL 20 30 37 OF 1005 TO 2 ED PLATINEUM	301 2737646	lehuertacolombia@gmail.com	FABRICACIÓN	No	7_PAN_Y_PRODUCTOS_DE_PANADERÍA	Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces	PANIFICADOS LA HUERTA, DULCES LA SABROSURA	RSA-0015239-2018, RSA-0015097-2018, RSA302022515	13/06/2013 LA HUERTA, 09/02/2023 LA SABROSURA	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	INVERSIONES COLSAN SAS	901130335	901130335	HERNAN SANCHEZ CHINCHILLA	BUCARAMANGA	CR 11 2 40 BG 2 BRR SAN RAFAEL	3175050045	[illegible]	DISTRIBUCIÓN	No	NA	NA	ELEMENTOS DE ASEO	NA	NA	NA	NA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	INVERSIONES RESTREPO SAS	804009257-1	804009825-7	WILLIAM RESTREPO	BUCARAMANGA	CL 5 13 41	6712900	soporte@arrocerasantander.com	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	ARROZ SAO PABLO	NSA-0010043-2021	26/01/2022	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	LA CARNICERIA BUTCHER SHOP SAS	901080528-7	901080528	LUZ STELLA MONTAÑEZ RIVERO	BUCARAMANGA	CL 18 12 69 BRR GAITAN	3176591250	lacarniceriabutchershop@hotmail.com	EXPENDIO DE ALIMENTOS	NO	8_CARNES__PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS	Carne y productos cárnicos comestibles	CARNICOS	NA	26, 27 Y 28 MAYO 20222	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	INDUSTRIALIZADA	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	901389908	9013899080	MANUEL FERNANDO LEON	LOS PATIOS	CL 16 10 28	3007909797	molpansas@gmail.com	FABRICACIÓN	No	7_PAN_Y_PRODUCTOS_DE_PANADERÍA	Productos de panadería dulce: tortas, galletas dulces, pasteles, bizcochos, donuts, panecillos dulces	PANIFICADOS	NSA-0011351-2021, RSA-0008859-2020, RSA-0011406-2021	26/09/2024	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	NEO FRUT	1029109904-3	892212249	LUIS ARMANDO BARRERA	BUCARAMANGA	CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25	6076762740	contadore@neofruit.com	FABRICACIÓN	No	4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS_Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_Y_SEMILLAS__FRUTAS_Y_HORTALIZAS_PROCESADAS	Pulpas o purés de frutas se excluyen los productos de 4.1.3 y 4.2.1	PULPAS DE FRUTA	PSA-0004358-2024	18/12/2023	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	NUTRICORP SAS	901846563-4	901846563	EDGAR ORLANDO GOMEZ	FLORIDABLANCA	DIAGONAL 36 34 - 159	3005551303	EDGARODGA77@GMAIL.COM	DISTRIBUCIÓN	NO	2_GRASAS__ACEITES_EMULSIONES_GRASAS_Y_CERAS	Grasas: aceites, manteca, ácidos grasos, aceites esenciales, ceras (diferentes a las de abejas) de origen vegetal	ACEITE DE SOYA	PSA-0005915-2025	23/08/2023	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	INDUSTRIALIZADA	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	PASTEURIZADORA LA MEJOR SA.	890503520-7	890503520	MARTIN ALFONSO MARTINEZ VALERO	CUCUTA	CL 7 N 4 33 ZN INDUSTRIAL BRR ZONA INDUSTRIAL I	6075782500	gerente@lamejor.com.co	FABRICACIÓN	NO	1_LECHE__DERIVADOS_LACTEOS_Y_PRODUCTOS_DE_IMITACION_ADICIONADOS_O_NO_DE_NUTRIENTES_U__OTROS_BIOCOMPONENTES_DIFERENTES_A_LOS_DEL_GRUPO_2	Derivados lácteos líquidos o cucharables, saborizados y/o fermentados (por ejemplo yogurt, kefir, leches cultivadas, con bifidobacterias)	YOGURT ENTERO CON DULCE CON PROBIOTICOS SABORES FRESA, MORA Y MELOCOTON, AGUA POTABLE	RSA-0008617-2019, RSA-0022194-2022, RSA-0022230-2022, RSA-0022230-2022	15/11/2023	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	PEDRO GOMEZ ANAYA	91200749-7	91200749-7	PEDRO GOMEZ ANAYA	BUCARAMANGA	AV 2 N 17 A 58 QUINT GRANADA	6560531	donpedrito13@gmail.com	FABRICACIÓN	No	13_SAL__HIERBAS_AROMÁTICAS_ESPECIAS__CONDIMENTOS__VINAGRE__SOPAS__SALSAS__ENSALADAS_PRODUCTOS_PROTEÍNICOS_DIFERENTES_A_LOS_DE_6.8.4	Especias puras enteras y molidas	CONDIMENTOS	NSA-0009948-2016	22/02/2023	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	TOSTADORA DE CAFE BOM AMI LIMITADA	890201050-1	890201065-0	FABIO AUGUSTO PARRA NIÑO	BUCARAMANGA	CL 23 13 34	6425255	bonamibga@hotmail.com	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	5_CONFITERÍA	Chocolates de mesa	CHOCOLATE COLONIAL	NSA-0001862-2016	2-jul-21	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	TROPICAL FRESS SAS	804004262-8	804004262-8	ANGELMIRO SANABRIA ROGEL	BUCARAMANGA	CL 3 1 25 PAR INDUSTRIAL DE BGA 2 ET	676398	tropicalfress@hotmail.com	FABRICACIÓN Y ENVASADO	No	6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAÍCES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7	Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz	HOJUELAS DE AVENA	RSA-0012294-2022	15/08/2025	FAVORABLE	INVIMA
UT BGA INNOVA2	902019462-5	RES 335 DE 2021	PREPARADA EN SITIO	CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169	BUCARAMANGA	JOHAN LOPEZ HEREDIA	310 8818553	DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	1098745711-3	1098745711	DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS	GIRON	CL 3 2 50 BRR CHIMITA	312 4509642	huevositto@gmail.com	ENSAMBLE	No	10_HUEVOS_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_HUEVO	Huevos frescos	HUEVOS	NA	45249	FAVORABLE	SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE DE BUCARAMANGA

12995

INFORME DE OBLIGACIONES N°2 FEBRERO 2026

Contrato 358 de 2025: Cuyo **OBJETO**: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" – GRUPO 2.

OBLIGACIÓN TÉCNICA-NUTRICIONAL No.6 OBLIGACIONES GENERALES

ANEXO No. 06

- ✓ Registro fotográfico de 11 sedes educativas donde se evidencia la publicación de los ciclos de menús, listas de intercambios, canales de atención al ciudadano y horarios de entrega.

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIOS, CANALES DE ATENCION AL CIUDADANO, HORARIO DE ENTREGA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: JOSE CELESTINO MUTIS









12997

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIOS, CANALES DE ATENCION AL CIUDADANO, HORARIO DE ENTREGA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO









12998

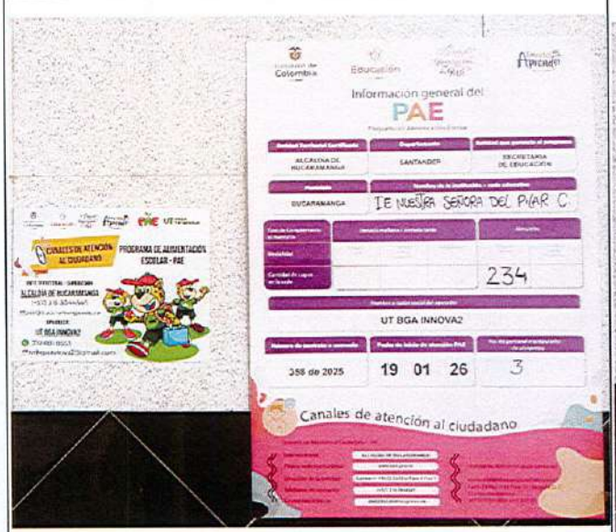
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIOS, CANALES DE ATENCION AL CIUDADANO, HORARIO DE ENTREGA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE C





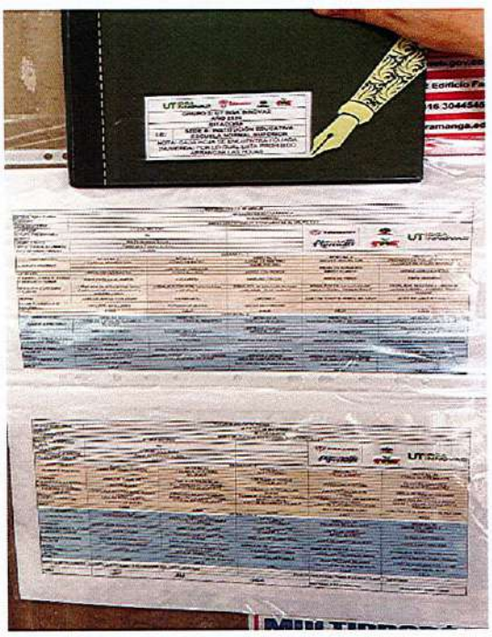


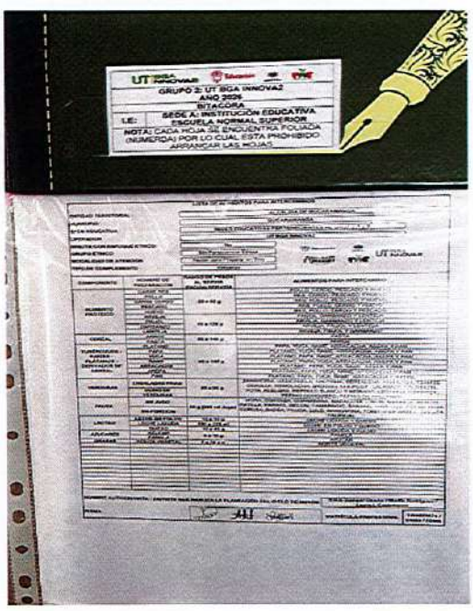


PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIOS, CANALES DE ATENCION AL CIUDADANO, HORARIO DE ENTREGA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ESCUELA NORMAL SUPERIOR









13000

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE
UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2
MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER
EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIOS, CANALES DE ATENCION AL CIUDADANO, HORARIO DE ENTREGA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTÍNEZ MUTIS SEDE B

