ALCALDÍA DE
BUCARAMANGA

# SECRETARIA ADMINISTRATIVA

358

CONTRATO N°: _____

NOMBRE DEL CONTRATISTA: UT BGA INNOVA2

_____

902019462-5

CEDULA O NIT: _____

FECHA: AÑO: 2025 MES: 12 DIA: 27

FOLIOS: 200 CARPETA: _____

# INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 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%

19402

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

invima

Alcaldía de Bucaramanga

CIUDAD: Bmanga FECHA: 16-01-2026 ACTA N°: 20735

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: ALMACENAMIENTO A TEMPERATURA AMBIENTE [✓] 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: Kra 87 20N-148 Bod. 1 MATRICULA MERCANTIL: 181826

*DEPARTAMENTO: Stder *MUNICIPIO: Bmanga

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [X] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Parque industrial

TELÉFONOS: 3175383817 FAX: ———

CORREO ELECTRÓNICO: 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: Kra 87 20N-148 Bod. 1 Parque 169

*DEPARTAMENTO: Stder *MUNICIPIO: Bmanga

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

## CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

| FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN | 08/MAR/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 |
| 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 DE INSTALACIONES Y PROCESO

| 1 | EDIFICACION E INSTALACIONES | A | AR | I | HALLAZGOS |
|---|---|---|---|---|---|
| 1.1 | **Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 5, 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

19403

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 28, numerales 1, 4, 5, 6, 7.)* | 8 | 4 | 0 | C |



Powered by CamScanner

19404

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 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 26 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% | 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 corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

## V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

| SI | NO | Cuál: |
|---|---|---|
| | X | |



Powered by CamScanner

19405

## 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: | | 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 Cerrato | FIRMA: | |
| NOMBRE: | SERGIO E. DELGADO Cerrato | NOMBRE: | |
| CÉDULA: | 91.294.543 | CÉDULA: | |
| CARGO: | R. legal | CARGO: | |



Powered by CamScanner

19406

# INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 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

19407

| UT BGA INNOVA2 | LISTADO DE PRODUCTOS ENTREGADOS DURANTE EL MES DE MARZO |
|---|---|

**MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO**

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

19408

| UT BGA INNOVA2 | LISTADO DE PRODUCTOS ENTREGADOS DURANTE EL MES DE MARZO | |
|---|---|---|
| **MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | |
| **N°** | **PRODUCTO** | **PRESENTACIÓN** | **MARCA** |
| 1 | AVENA | 200 ML | LA MEJOR |
| 2 | AVENA NATURAL | 200 ML | ALGARRA |
| 3 | BROWNIE | 40g - 60g - 80g - 100g | DEL CERRO |
| 4 | CHOCOBANO | 40g - 60g - 80g - 100g | FINATTA |
| 5 | CREMA CHOCOLATADA | 20 GR | RICOLAC |
| 6 | CROISSANT CORRIENTE | 40g - 60g - 80g - 100g | MOLPAN |
| 7 | DULCE CON LECHE | 20 GR | GRAN KACTUS |
| 8 | GALLETA ARCOIRIS | 40g - 60g - 80g - 100g | SANTA CATALINA |
| 9 | GALLETA CASERA | 40g - 60g - 80g - 100g | MOLPAN |
| 10 | GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE | 40g - 60g - 80g - 100g | PANIFICADORA SANTA CATALINA |
| 11 | GALLETA COMBINADA | 40g - 60g - 80g - 100g | MOLPAN |
| 12 | GALLETA CUCA | 40g - 60g - 80g - 100g | MOLPAN |
| 13 | GALLETA RIZADA BLANCA | 40g - 60g - 80g - 100g | PANIFICADORA SANTA CATALINA |
| 14 | HOJALDRE DE AREQUIPE Y QUESO | 40g - 60g - 80g - 100g | MOLPAN |
| 15 | HOJALDRE DE BOCADILLO | 40g - 60g - 80g - 100g | MOLPAN |
| 16 | LECHE CHOCOLATE | 200 ML | LOLAK |
| 17 | LECHE CONDENZADA AZUCARADA | 20GR | RICOLAC |
| 18 | LECHE ENTERA | 200 ML | ALQUERIA |
| 19 | LECHE VAINILLA | 200 ML | LOLAK |
| 20 | MANI CON PASAS | 15GR | SANTA CATALINA |
| 21 | MANTECADA | 40g - 60g - 80g - 100g | Del Cerro SAS |
| 22 | MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE | 40g - 60g - 80g - 100g | PANIFICADORA SANTA CATALINA |
| 23 | PALITO DE QUESO | 40g - 60g - 80g - 100g | PROALCAS |
| 24 | PAN CON SABOR A COCO | 40g - 60g - 80g - 100g | JUNIOR SAS |
| 25 | PAN DE LECHE | 40g - 60g - 80g - 100g | MOLPAN |
| 26 | PAN QUESO | 40g - 60g - 80g - 100g | MOLPAN |
| 27 | PANELITA CON LECHE | 20 GR | GRAN KACTUS |
| 28 | PANELITA CON LECHE CON COCO | 15GR | RICOLAC |
| 29 | ROLLITO | 20 GR | GRAN KACTUS |
| 30 | ROSCON CON AREQUIPE | 40g - 60g - 80g - 100g | JUNIOR SAS |
| 31 | YOGURT MELOCOTON | 200 ML | LA MEJOR |
| 32 | YOGURT MELOCOTON | 200 ML | YOGURCITO |
| 33 | YOGURT MORA | 200 ML | LA MEJOR |
| 34 | YOGURT FRESA | 200 ML | YOGURCITO |
| 35 | YOGURT MORA | 200 ML | YOGURCITO |

# INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 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.

19410

Bucaramanga, 08 abril 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

19411

Bucaramanga, 08 abril 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°3 MARZO 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

- ✓ Certificado del representante legal dando cumplimiento a la obligación técnica de las obligaciones generales N°4
- ✓ Listado de vehículos

19413

Bucaramanga, 08 abril 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.4 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.4 GENERAL:** *Tener la disponibilidad de mínimo seis (6) vehículos transportadores de alimentos, para realizar la distribución y entrega de los alimentos, de conformidad con la Resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y la Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte y las demás normas que lo modifiquen, adicionen o sustituyan, los cuales deberán contar con CONCEPTO SANITARIO FAVORABLE. En caso de requerirse cambio de los vehículos ofertados, el operador deberá enviar a la supervisión del contrato el concepto sanitario favorable del nuevo vehículo para su aprobación, lo cual, será objeto de verificación. De fecha actualizada entre los días de la fase de alistamiento, adicionando la solicitud realizada para tal fin ante la autoridad sanitaria competente. La Entidad no aceptará conceptos sanitarios condicionados.*

En calidad de representante legal de la Unión Temporal BGA Innova2 certifico que en la etapa de alistamiento se presentó el listado de vehículos identificados con placas No. **GQV201 – GQU086 – GQU278 – GQW557 – KNK610 – GQW850** y los documentos que garantizan el cumplimiento según normatividad vigente; con los cuales se garantiza las condiciones de transporte estipuladas en la resolución 2505 de 2004 del ministerio de transporte para carnes y alimentos fácilmente corruptibles y la resolución No. 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el **anexo 4 del informe de obligaciones de la etapa de alistamiento.**

Durante la ejecución del mes de enero y febrero se requirió la aprobación e inclusión de los vehículos cuyas placas son **EYZ 603** y **GQW 530**; los cuales fueron verificados para su aprobación por parte de la entidad. La documentación que acredita el cumplimiento de la presente obligación se encuentra en el **anexo 4 del informe 1 de obligaciones mes de enero y anexo 4 del informe 1 de obligaciones mes de febrero;** respectivamente.

Para la ejecución del mes objeto de facturación no hubo la necesidad de incluir nuevos vehículos.

Atentamente;

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

| UT IBGA INNOVA2 | LISTADO DE VEHICULOS APROBADOS - EJECUCIÓN MES DE MARZO |
|---|---|
| **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 |

# INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 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, indicando nombre del proveedor, NIT o identificación, tipo de producto suministrado y modalidad de atención.

19416

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 DESCRIPCIÓN | 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 ULTIMA VISITA DE INSPECCIÓN SANITARIA (DD/MM/AAAA) | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA | ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 | 8098745711-3 | 901015778 | DIEGO ANDRES ALONSO PORRAS | GIRON | CALLE 13 # 23-43 SAN FRANCISCO | 312 4509643 | [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 | 901019462-5 | RES 335 DE 2021 | INDUSTRIALIZADA | CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | ALIMENTOS PUPPO SAS | 900031833 | 900031833 | STELLA ORTIZ RINCON | BOGOTÁ | CL 14 B 116 20 BG1 | 315 2352184 | [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 SABORIADA, YOGURT, AVENA | RSA-0009821-2020; RSA-0027966-2022; RSA-0032806-2024; | | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 | 901219408 | 901219408-7 | JUAN JOSÉ CORZO ECHEVERRIA | BOGOTA DC | CALLE 17 116 45 | 3164719830 | [illegible] | EXPENDIO DE ALIMENTOS | NO | 8_CARNES__PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS | Carne y productos cárnicos comestibles | PECHUGA BLANCA CONGELADA | RSA-0026683-2023 | 12, 13, 14 DE NOVIEMBRE 2024 | FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 # 56 - 41 BARRIO HACIENDA SAN JUAN | 3134582601 | ASOPRODER1@GMAIL.COM | DISTRIBUCIÓN | SI | 4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS_Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_Y_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 | 901019462-5 | 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 PRODUCTORESAGROPECUARIOS EN TERRITORIO VIVO | 900.828.313-7 | 900028313 | LUCY AMPARO NIÑO CARRILLO | BUCARAMANGA | CARRERA 31 # 51 - 74 OFICINA 504 | 6076960407 | invivo.corporacion@gmail.com | DISTRIBUCIÓN | NO | 4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS_Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_Y_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 | 901019462-5 | 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 CHINACHITA VEREDA CENTRO | 3154300162 | asociacionprogresoambiental@gmail.com | DISTRIBUCIÓN | SI | 4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS_Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_Y_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 | 901019462-5 | 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 | 001AD | 890301881 | GUILLERMO ERNESTO SERRANO | BOGOTA DC | CARRERA 17 # 59 - 51 INT. 7 - BODEGA PALENQUE GIRÓN | 315 8584133 | informarecepcion@macpollo.com | EXPENDIO DE ALIMENTOS | No | 8_CARNES__PRODUCTOS_CARNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CARNICOS | Carne y productos cárnicos comestibles | PECHUGA MC POLLO | RSA-0019989-2022 | 24, 25, 26 DE ABRIL 2023 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 9 22 77 | 6714304 | lacteosvillasorona79@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-0008056-2019 | 14/05/2024 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 | 901148042-2 | 901148042 | CLAUDIA QUIÑONEZ FORERO | BUCARAMANGA | CR 12 34 67 OF 305 EO 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), entteras o no, aceite de mantequilla, grasa de leche anhidra "ghee" | PANIFICADOS | NSA-0011098-2021 | PROVAVID 27-DE-2024 - SANTA CATALINA 16, 17 DE ENERO 2024 - BUENA SIEMBRA 13-12-2024 - PANADERIA | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | COMDESAN SAS | 900713527 | 900713527 | JEANETH JULIANA PRADA URIBE | BUCARAMANGA | CL 45 B15 27 25 | 3153331642 | [illegible] | DISTRIBUCIÓN | No | NA | NA | ELEMENTOS DE ASEO | NA | NA | NA | NA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 | 6760425 | despacho@comercialdegranosinternacional.com | ENVASADO | No | 6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7 | Granos enteros o triturados o en copos se incluye el arroz | ABARROTES | RSAD1728205, RSA-0031356-2024, NSA-000652-2016, PSA-001620-2018, PSA-000210-2016, NSA-001201-2016, RSA-0028606-2020, RSA1030095 | 25/04/2022 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 | FLORIDABLANCA | Anillo Vial - Girón KM 5 + 300 Vía Palenque | 6351757 | cartera@pesqueradelmar.com | ENSAMBLE | No | 4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS_Y_ALOE_VERA__ALGAS_MARINAS__NUECES_Y_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-002791-2017 | 11-oct-23 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | RES 335 DE 2021 | INDUSTRIALIZADA | CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS EAI | 901787099-4 | 901787099-4 | CLAUDIA MARTINEZ | BUCARAMANGA | CARRERA 23 # 51 35 | 3175747697 | c.sanabria81@hotmail.com | DISTRIBUCIÓN | No | 5_CONFITERÍA | Caramelos blandos | DULCES KACTUS | NSA-000593-2016 | 27/10/2020 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 | 900198319-6 | 900146319 | 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 | NSA-0043962018 | 25/07/2023 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #20N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | PRESKALECHE SAS | 8001147665-2 | 8001147665 | JAIME EDUARDO GOMEZ | BUCARAMANGA | KM 3 VIA CHIMITA PARQUE INDUSTRIAL | 6761761 | notificaciones@preskaleche.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 PRESKA LECHE LECHE ENTERA YOGURT CREMA DE LECHE AVENA | RSA-0021879-2022 | 18/12/2023 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 901019462-5 | 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 | 8002004089-1 | 8002004089 | JORGE ANTONIO GAVASSA MORANTES | BUCARAMANGA | BUCARAMANGA | 316 2397754 | directorcontabilidad@gavassa.com | FABRICACIÓN | No | 6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_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 |

Aprender

**UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER**

**REPORTE DE PROVEEDORES EN LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR**

**Entidad Territorial Certificada:** BUCARAMANGA

* Seleccionar 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 EVALUACIÓN SANITARIA (DD/MM/AAAA) | CONCEPTO SANITARIO EMITIDO EN LA ULTIMA VISITA | ENTIDAD QUE EMITE CONCEPTO |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #25N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | GIRONES | 8902111645-1 | 8902111945 | WILLIAN SERRANO PINTO | BUCARAMANGA | CRA 9 No. 28E - 93 BR. LA CUMBRE | 6076581348 | gironesbga@yahoo.com | FABRICADO Y ENVASADO | No | _6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7 | Almidones y féculas | FECULA DE MAIZ, MARGARINA | RSA-0032G3-2017, PSA-0002430-2020,NSA-0009861-2021 | 8/05/2024 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #25N -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 | CG 63 F 86 35 | 3102456489 | 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 bebibles o cuchareables, 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 #25N -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 | 6446623 | 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-0013743-2022 | 30/01/2025 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | INDUSTRIALIZADA | CARRERA 8 #25N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | INDUSTRIA ALIMENTICIA FINATTA NC S.A.S. | 901132289-9 | 901132289-9 | JUDIT YANET VARGAS ANGULO | BUCARAMANGA | CL 20 30 27 OF 1005 TO 2 ED PLATINUM | 301 2737646 | labvertacolombia@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 | NSA 005239-2018, NSA 001097-2018, RSA0122315 | 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 #25N -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 | [redacted] | 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 #25N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | INVERSIONES RESTREPO SAS | 804009825-7 | 804009825-7 | WILLIAM RESTREPO | BUCARAMANGA | CL 5 13 41 | 6713900 | soporte@arroceraandander.com | FABRICACIÓN Y ENVASADO | No | _6_CEREALES_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_CEREALES__DERIVADOS_DE_GRANOS_DE_CEREALES__DE_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7 | Granos enteros o trituados o en copos se incluye el arroz | ARROZ SAO PABLO | NSA-0010048-2021 | 26/01/2022 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #25N -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 10 12 69 BRR GAITAN | 3176591250 | lacarniceriabutchershop@hotmail.com | EXPENDIO DE ALIMENTOS | NO | _8_CARNES__PRODUCTOS_CÁRNICOS_COMESTIBLES_Y_DERIVADOS_CÁRNICOS | 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 #25N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | LA MOLIENDA DEL PAN SAS | 901389908 | 901389908 | MANUEL FERNANDO LEON | LOS PATIOS | CL 15 10 28 | 3007909757 | melpansas@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, NSA-0008855-2020, NSA-0011406-2021 | 26/09/2024 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #25N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | NEO FRUT | 8020199904113 | 890922249 | LUIS ARMANDO BARRERA | BUCARAMANGA | CENTRAL DE ABASTOS BODEGA 12 MODULO 25 | 6076763240 | contadora@neofrut.com | FABRICACIÓN | No | _4_FRUTAS_Y_OTROS_PRODUCTOS_VEGETALES_INCLUIDOS_HONGOS_Y_SETAS__RAICES_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 #25N -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 | EDGARGOGA77@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 | 23/06/2023 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | INDUSTRIALIZADA | CARRERA 8 #25N -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 bebibles o cuchareables, 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-0022730-2022 | 15/11/2023 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #25N -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 7 N 17 A 58 QUINT GRANADA | 6560531 | donpedrito13@gmail.com | FABRICACIÓN | No | _12_SAL__HIERBAS_AROMÁTICAS_ESPECIAS_CONDIMENTOS__Y_MADRE__SOPAS__SALSAS__ENSALADAS__PRODUCTOS_PROTÉNICOS_DIFERENTES_A_LOS_DE_8.8.4 | Especias puras enteras y molidas | CONDIMENTOS | RSA-0005-18-2016 | 22/02/2023 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #25N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | TOSTADORA DE CAFE BON-AMI LIMITADA | 8902010650-1 | 8902010650-1 | FABIO AUGUSTO PARRA NIÑO | BUCARAMANGA | CL 23 13 34 | 6425255 | bonamibga@hotmail.com | FABRICACIÓN Y ENVASADO | No | _5_CONFITERÍA | Chocolates de mesa | CHOCOLATE COLONIAL | RSA-001862-2016 | 2-Jul-21 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #25N -148 BODEGA 1 CENTRO INDUSTRIAL RUTA 169 | BUCARAMANGA | JOHAN LOPEZ HEREDIA | 310 8818553 | TROPICAL FRESS SAS | 804004262-8 | 804004262-8 | ANGELMIRO SANABRIA BOGEL | BUCARAMANGA | CL 3 1 35 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_RAICES_Y_TUBERCULOS__LEGUMINOSAS__EXCLUIDOS_LOS_PRODUCTOS_DE_PANADERIA_DEL_GRUPO_7 | Granos enteros o trituados o en copos se incluye el arroz | HOJUELAS DE AVENA | NSA-0012394-2022 | 15/08/2025 | FAVORABLE | INVIMA |
| UT BGA INNOVA2 | 902019462-5 | RES 335 DE 2021 | PREPARADA EN SITIO | CARRERA 8 #25N -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 4509442 | huevositu@gmail.com | ENSAMBLE | No | _10_HUEVOS_Y_PRODUCTOS_A_BASE_DE_HUEVO | Huevos frescos | HUEVOS | NA | 45149 | FAVORABLE | SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE DE BUCARAMANGA |

19418

# INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 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

- ✓ Listado de sedes educativas
- ✓ 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.

19419

LISTADO DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS

| INSTITUCIÓN | SEDE | MES FEBRERO | MES MARZO |
|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR | INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL | INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | X | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL | INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | | |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | | X |
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ | | |

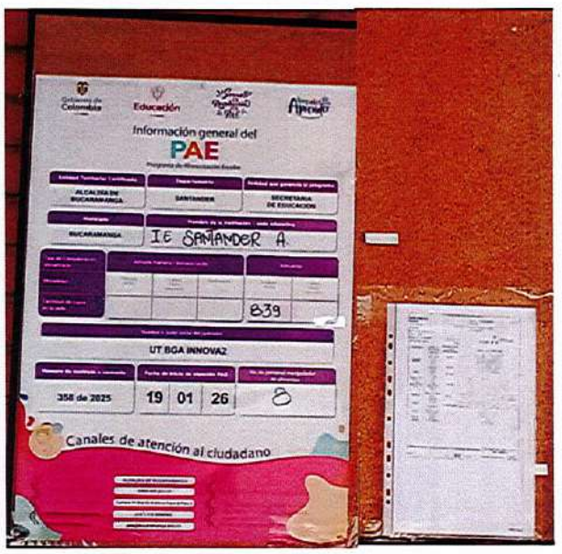
19420

**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: SANTANDER SEDE A









19421

**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: SANTANDER SEDE C









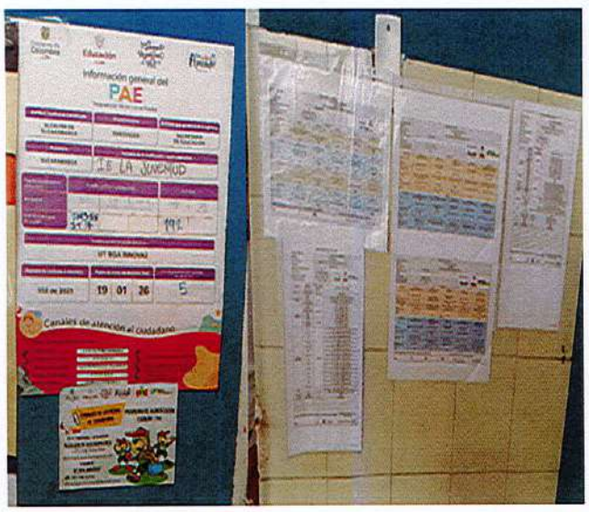


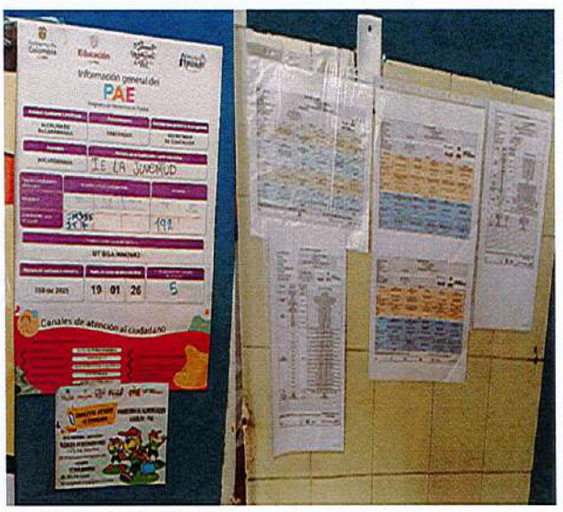

19422

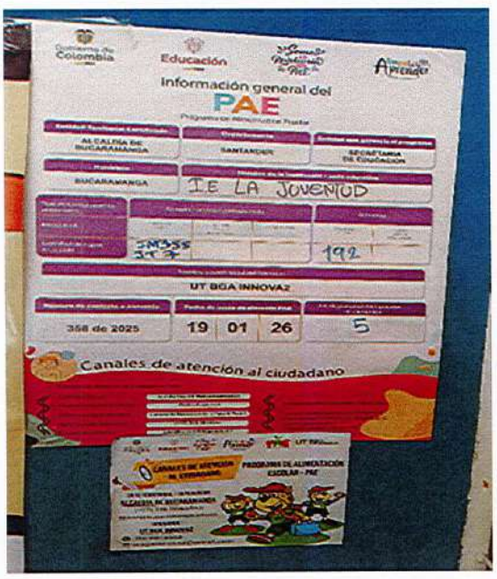
**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE**
**UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2**
**MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER**
**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS**

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

### INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LA JUVENTUD





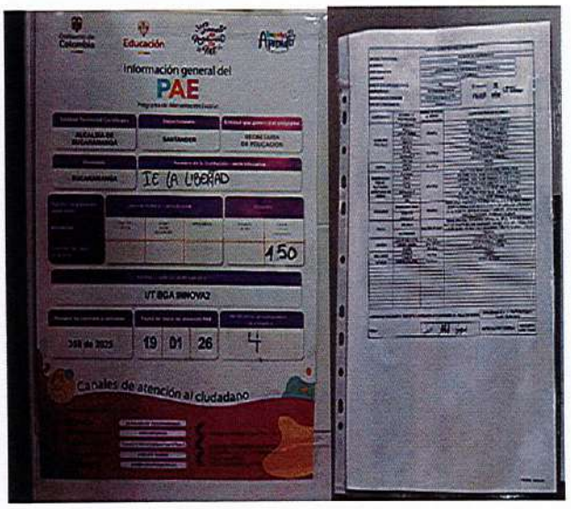

19423

**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: LA LIBERTAD









19424

**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 B









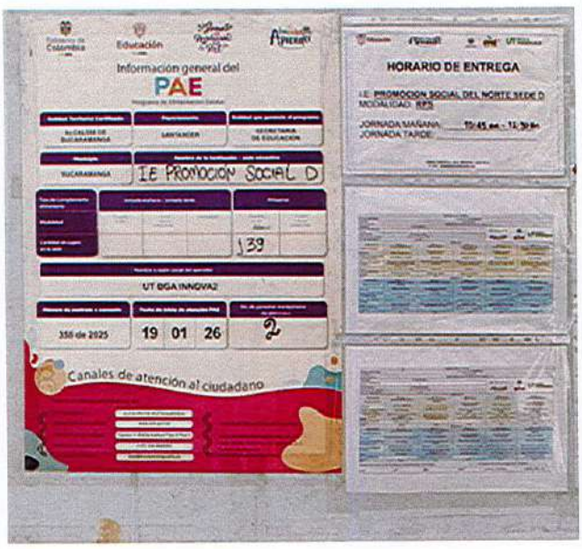



19425

**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

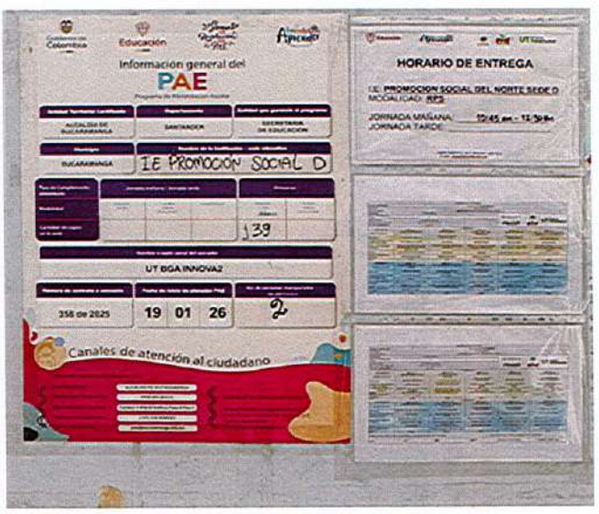
## INSTITUCIÓN EDUCATIVA: PROMOCIÒN SOCIAL DEL NORTE SEDE D









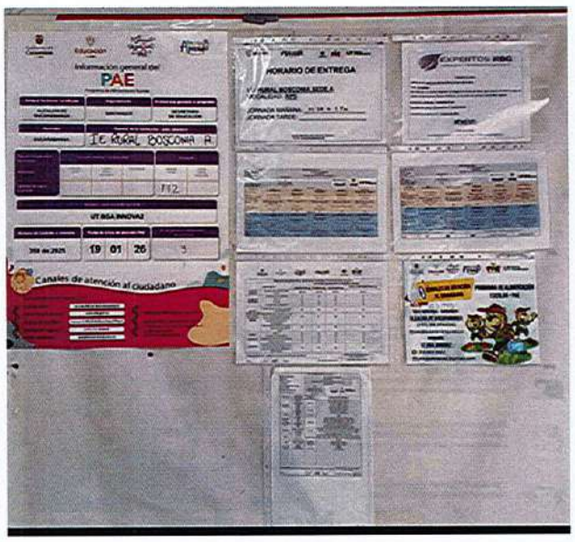



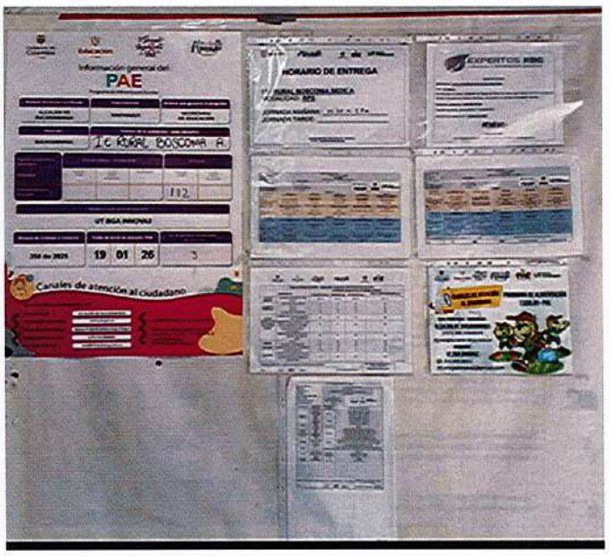
19426

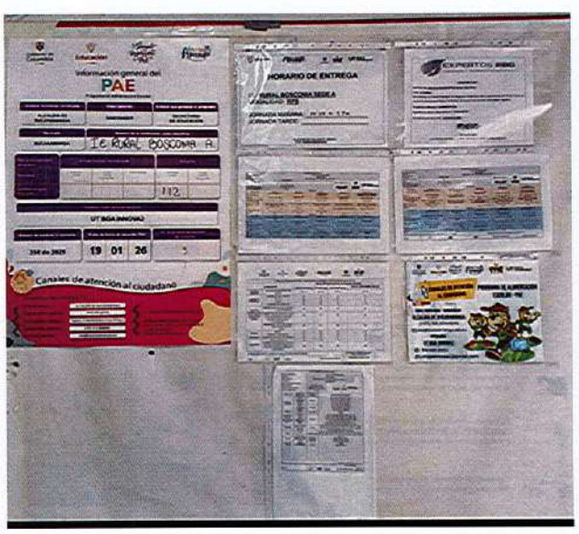
**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE**
**UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2**
**MUNICIPIO: BUCARAMANGA, SANTANDER**
**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS**

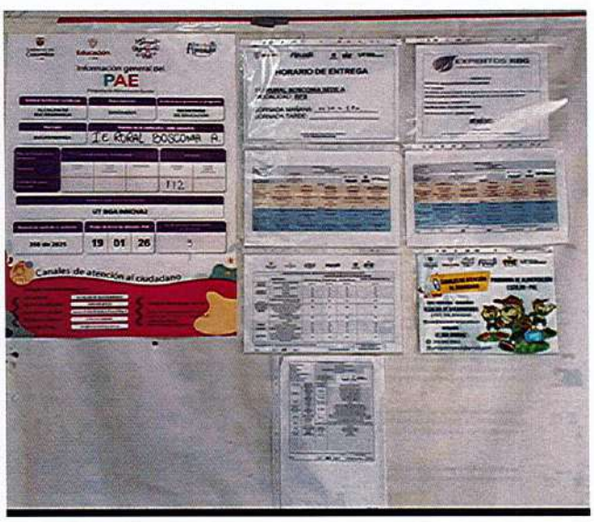
## CICLOS DE MENU, LISTA DE INTERCAMBIOS, CANALES DE ATENCION AL CIUDADANO, HORARIO DE ENTREGA

## INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL BOSCONIA SEDE A



19427

**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: RURAL BOSCONIA SEDE E









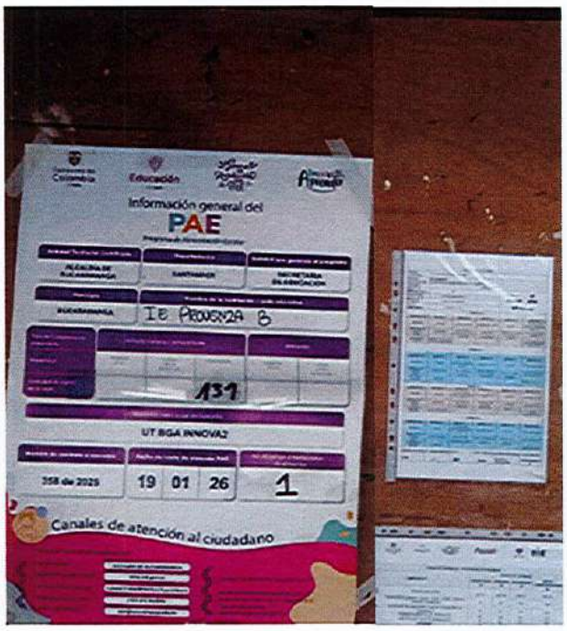


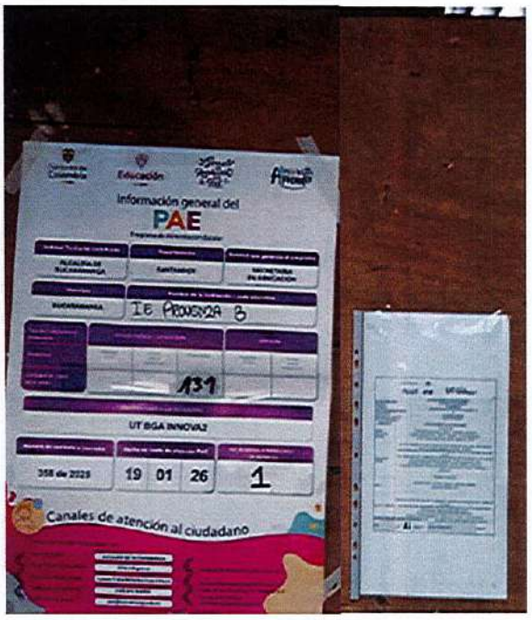

19428

**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: PROVENZA SEDE B









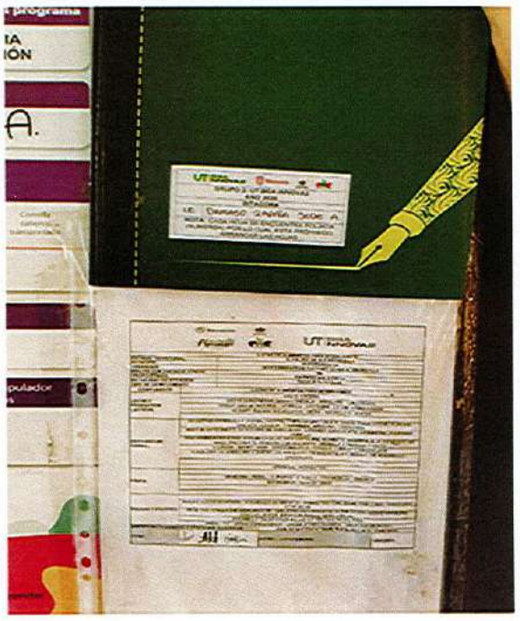
19429

**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

## INSTITUCIÒN EDUCATIVA: TÈCNICO DAMASO ZAPATA SEDE A







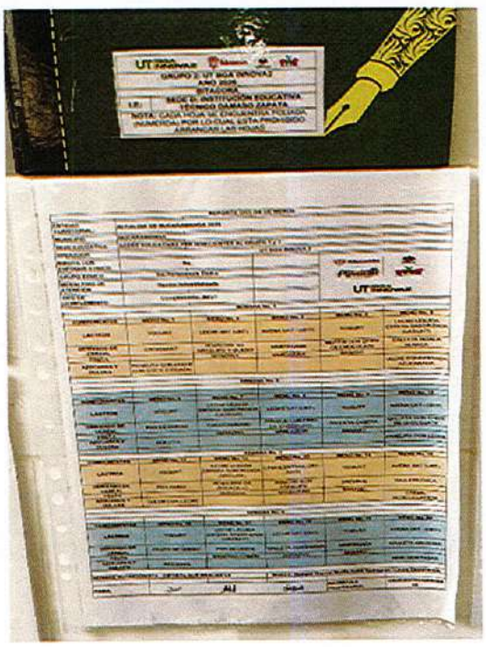



19430

**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: TÈCNICO DAMASO ZAPATA SEDE D










19431

# INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 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 NUTRICIONAL No.7 OBLIGACIONES GENERALES

# ANEXO No. 07

- ✓ Radicado del oficio de entrega de muestras semana de la modalidad de ración industrializada

19432

Bucaramanga, 2 de marzo de 2026

Doctora
**ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA**
Supervisora de contrato No. 358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 358 de 2025 "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 NINOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: **Entrega de muestras de alimentos correspondientes a la modalidad de Ración Industrializada – Semana de ejecución No. 7 – Programa de Alimentación Escolar (PAE)**

**Cordial saludo,**

**Equipo de Supervisión,**

Con el fin de dar cumplimiento a la obligación técnica establecida para la modalidad de Ración Industrializada del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la cual dispone la entrega semanal de muestras al equipo de supervisión, se informa que dicha entrega se realiza conforme al tiempo establecido, es decir, el primer día hábil de la semana en ejecución.

En ese sentido, se efectúa la entrega física de dos (2) muestras por cada presentación de alimento, correspondientes a la **semana No.7**, las cuales hacen parte del paquete alimentario de la ración industrializada asociado a los **menús No 1, 2, 3, 4 y 5** destinados a la atención del **Grupo 2** de instituciones educativas del municipio de Bucaramanga.

Las muestras entregadas permitirán la verificación de las condiciones de calidad, inocuidad, rotulado y trazabilidad, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos del PAE

Recibí 02-03-2026

| Menú N°1 (2 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEM | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| YOGURT | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | FRESKALECHE SAS | FABRICADO POR: FRESKALECHE<br>VENCE: 29 MAR 2026<br>LOTE: 29 MAR 2026 |
| CROISANT | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | MOLIENDA DEL PAN | FABRICADO POR: LA MOLIENDA DEL PAN<br>VENCE: 12/03/2026<br>LOTE: 20022026 |
| PANELITA CON LECHE CON COCO (COCADA) | 20GR | 20 GR | 20GR | 20 GR | CNG | FABRICADO POR: LA RICOLAC<br>VENCE: 14 MAY 26<br>LOTE: 26004 |

UT BGA INNOVA2

| Menú N°2 (3 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LECHE UAT (UHT) | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | FRESKALECHE SAS | FABRICADO POR: FRESKALECHE<br>VENCE: 06 ABR 2026<br>LOTE: 06 ABR 2026 |
| HOJALDRE AREQUIPE Y QUESO | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | MOLIENDA DEL PAN | FABRICADO POR: LA MOLIENDA DEL PAN<br>VENCE: 13/03/2026<br>LOTE: 21022026 |
| MANZANA | 120GR | 120 GR | 120GR | 120 GR | YOLANDA VILLABONA | FABRICADO POR:<br>VENCE:<br>LOTE: |

| Menú N°3 (4 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AVENA UAT (UHT) | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | GLORIA COLOMBIA SAS | FABRICADO POR: GLORIA<br>VENCE: 18 06 26<br>LOTE: 314 |
| MANTECADA | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | CNG | FABRICADO POR: BUENA SIEMBRA<br>VENCE: 24/MAR/2026<br>LOTE: 306326 |
| DURAZNO | 157GR | 157 GR | 157GR | 157 GR | YOLANDA VILLABONA | FABRICADO POR:<br>VENCE:<br>LOTE: |

| Menú N°4 (5 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| YOGURT MORA | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | LA MEJOR | FABRICADO POR: LA MEJOR<br>VENCE: 02 ABR 26<br>LOTE: 06<br>VENCE: 09 ABR 26<br>LOTE: 09 |
| MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | CNG | FABRICADO POR: SANTA CATALINA<br>VENCE: 24/03/2026<br>LOTE: 306326 |
| BANANO | 143 GR | 143 GR | 143 GR | 143 GR | YOLANDA VILLABONA | FABRICADO POR:<br>VENCE:<br>LOTE: |

19434

| Menú N°5 (6 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMEN | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LECHE SABORIZADA | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | LA MEJOR | FABRICADO POR: LA MEJOR<br>VENCE: 20 MAR 26<br>LOTE: 02 |
| GALLETA RIZADA BLANCA | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | CNG | FABRICADO POR: SANTA CATALINA<br>VENCE: 25/03/2026<br>LOTE: 054 |
| LECHE CONDENSADA | 20GR | 20 GR | 20GR | 20 GR | CNG | FABRICADO POR: LA RICOLAC<br>VENCE: 04 MAY 26<br>LOTE: 26002 |




Agradecemos tu atención:

Atentamente

Nombre: SERGIO DELGADO CENTENO
C.C: 91.249.543
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA2

19435

Bucaramanga, 9 de marzo de 2026

Doctora
**ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA**
Supervisora de contrato No. 358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 358 de 2025 "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 NINOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO (NUMERO DE GRUPO)

Asunto: **Entrega de muestras de alimentos correspondientes a la modalidad de Ración Industrializada – Semana de ejecución No. 8 – Programa de Alimentación Escolar (PAE)**

**Cordial saludo,**

**Equipo de Supervisión,**

Con el fin de dar cumplimiento a la obligación técnica establecida para la modalidad de Ración Industrializada del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la cual dispone la entrega semanal de muestras al equipo de supervisión, se informa que dicha entrega se realiza conforme al tiempo establecido, es decir, el primer día hábil de la semana en ejecución.

En ese sentido, se efectúa la entrega física de dos (2) muestras por cada presentación de alimento, correspondientes a la **semana No.8**, las cuales hacen parte del paquete alimentario de la ración industrializada asociado a los **menús No 6, 8, 9 Y 10,** destinados a la atención del **Grupo 2** de instituciones educativas del municipio de Bucaramanga.

Las muestras entregadas permitirán la verificación de las condiciones de calidad, inocuidad, rotulado y trazabilidad, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos del PAE

Hora: 11:51 am
9-03-2026

19436

| Menú N°6 (9 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| YOGURT | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | LA MEJOR | FABRICADO POR: LA MEJOR MELOCOTON<br>VENCE: 16 ABR 26<br>LOTE: 14 AA |
| PAN DE QUESO | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | MOLIENDA DEL PAN | FABRICADO POR: LA MOLIENDA DEL PAN<br>VENCE: 23/03/2026<br>LOTE: 03032026 |
| ROLLITO | 20GR | 20 GR | 20GR | 20 GR | GRAN KACTUS | FABRICADO POR: LA RICOLAC<br>VENCE: 15/07/2026<br>LOTE: 007-26 |

| Menú N°8 (10 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARI | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LECHE ENTERA UAT (UHT) | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | FRESKALECHE SAS | FABRICADO POR: FRESKALECHE SAS<br>LOTE VENCE: 09 ABR 2026 |
| BROWNIE | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | CNG | FABRICADO POR: DEL CERRO<br>VENCE: 29/mar/2026<br>LOTE: 306826 |
| MANZANA | 118 GR | 118 GR | 118GR | 118 GR | YOLANDA VILLABONA | N.A |

| Menú N°9 (11 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LECHE ENTERA SABORIZADA | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | LA MEJOR | FABRICADO POR: LA MEJOR<br>VENCE: 21 ABR 2026<br>LOTE: 02PA |
| GALLETA CASERA | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | CNG | FABRICADO POR: SANTA CATALINA<br>VENCE: 29/03/2026<br>LOTE: 27022026 |
| PERA | 130 GR | 130 GR | 130 GR | 130 GR | YOLANDA VILLABONA | N.A |

19437

| Menú N°10 (13 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AVENA UAT-(UHT) | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | LA MEJOR | FABRICADO POR: LA MEJOR<br>VENCE: 18 06 26<br>LOTE: 314 C |
| GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | CNG | FABRICADO POR: SANTA CATALINA<br>VENCE: 30/03/2026<br>LOTE: 047 |
| PANELITA CON LECHE | 20GR | 20 GR | 20GR | 20 GR | GRAN KACTUS | FABRICADO POR: LA RICOLAC<br>VENCE: 15-07-26<br>LOTE: 007-26 |




Agradecemos tu atención:

Atentamente

Nombre: SERGIO DELGADO CENTENO
C.C: 91.249.543
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA2

19438

Bucaramanga, 16 de marzo de 2026

Doctora
**ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA**
Supervisora de contrato No. 358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 358 de 2025 "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 NINOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO 2

Asunto: **Entrega de muestras de alimentos correspondientes a la modalidad de Ración Industrializada – Semana de ejecución No. 9 – Programa de Alimentación Escolar (PAE)**

Recibe
12:30 Pm
Silvio Samper
16/marzo/2026

**Cordial saludo,**

**Equipo de Supervisión,**

Con el fin de dar cumplimiento a la obligación técnica establecida para la modalidad de Ración Industrializada del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la cual dispone la entrega semanal de muestras al equipo de supervisión, se informa que dicha entrega se realiza conforme al tiempo establecido, es decir, el primer día hábil de la semana en ejecución.

En ese sentido, se efectúa la entrega física de dos (2) muestras por cada presentación de alimento, correspondientes a la **semana No.9**, las cuales hacen parte del paquete alimentario de la ración industrializada asociado a los **menús No 11, 12, 13, 14 y 15** destinados a la atención del **Grupo 2** de instituciones educativas del municipio de Bucaramanga.

Las muestras entregadas permitirán la verificación de las condiciones de calidad, inocuidad, rotulado y trazabilidad, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos del PAE

| Menú N°11 (16 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| YOGURT | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | FRESKALECHE SAS | FABRICADO POR: FRESKALECHE<br>L/V: 29 MAR 2026 MORA<br>L/V: 11 ABR 2026 MELOCOT<br>L/V:11 ABR 2026 FRESA |
| PAN COCO | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | MOLIENDA DEL PAN | FABRICADO POR: LA MOLIENDA DEL PAN<br>VENCE: 12/03/2026<br>LOTE: 20022026 |
| DULCE CON LECHE | 20GR | 20 GR | 20GR | 20 GR | LACKY LUCK | FABRICADO POR: LACKY LUCK<br>VENCE: 16-07- 26<br>LOTE: 007-26 |

UT BGA INNOVA2

| Menú N°12 (17 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LECHE SABORIZADA UAT (UHT) | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | LA MEJOR | FABRICADO POR: LA MEJOR<br>VENCE: 21 ABR 2026<br>LOTE: 02 PA |
| HOJALDRE BOCADILLO | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | MOLIENDA DEL PAN | FABRICADO POR: LA MOLIENDA DEL PAN<br>VENCE: 27/03/2026<br>LOTE: 07032026 |
| MANZANA | 120GR | 120 GR | 120GR | 120 GR | YOLANDA VILLABONA | FABRICADO POR:<br>VENCE:<br>LOTE: |

| Menú N°13 (18 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEME | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LECHE ENTERA UAT (UHT) | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | FRESKALECHE | FABRICADO POR: FRESKALECHE<br>VENCE: 20 ABR 26<br>LOTE: 20 ABR 26 |
| ROSCON DE AREQUIPE | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | CNG | FABRICADO POR: JUNIOR<br>VENCE: 29/03/2026<br>LOTE: 09/03/2026 |
| DURAZNO | 157GR | 157 GR | 157GR | 157 GR | YOLANDA VILLABONA | FABRICADO POR:<br>VENCE:<br>LOTE: |

| Menú N°14 (19 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| YOGURT MORA | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | FRESKALECHE | FABRICADO POR: FRESKALECHE<br>VENCE: 13 ABR 26<br>LOTE: 13 ABR 26 |
| CHOCOBANANO | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | FINATTA | FABRICADO POR: FINATTA<br>VENCE: 31/03/2026<br>LOTE: 12/03/26 |
| BANANO | 143 GR | 143 GR | 143 GR | 143 GR | YOLANDA VILLABONA | FABRICADO POR:<br>VENCE:<br>LOTE: |

19440

| Menú N°15 (20 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMEN | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| AVENA TRADICIONAL | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | GLORIA | FABRICADO POR: GLORIA<br>VENCE: 20 06 26<br>LOTE: 333 |
| GALLETA CUCA | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | MOLPAN | FABRICADO POR: MOLPAN<br>VENCE: 10/04/2026<br>LOTE: 11032026 |
| CREMA CHOCOLATADA | 20GR | 20 GR | 20GR | 20 GR | CNG | FABRICADO POR: LA RICOLAC<br>VENCE: 06 MAY 26<br>LOTE: 26001 |




Agradecemos tu atención:

Atentamente

Nombre: SERGIO DELGADO CENTENO
C.C: 91.249.543
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA2

19441

UTI BGA INNOVA2

Bucaramanga, 24 de marzo de 2026

Doctora
**ELSA JEANNETHE ENCINALES MORA**
Supervisora de contrato No. 358 de 2025
Alcaldía Bucaramanga

Referencia: Contrato No. 358 de 2025 "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 NINOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE" GRUPO (NUMERO DE GRUPO)

Asunto: **Entrega de muestras de alimentos correspondientes a la modalidad de Ración Industrializada – Semana de ejecución No. 10 – Programa de Alimentación Escolar (PAE)**

Recibe
12:24 pm
Silvio Samper
24/03/2026

**Cordial saludo,**

**Equipo de Supervisión,**

Con el fin de dar cumplimiento a la obligación técnica establecida para la modalidad de Ración Industrializada del Programa de Alimentación Escolar – PAE, la cual dispone la entrega semanal de muestras al equipo de supervisión, se informa que dicha entrega se realiza conforme al tiempo establecido, es decir, el primer día hábil de la semana en ejecución.

En ese sentido, se efectúa la entrega física de dos (2) muestras por cada presentación de alimento, correspondientes a la **semana No.10**, las cuales hacen parte del paquete alimentario de la ración industrializada asociado a los **menús No 20, 19 y 18,** destinados a la atención del **Grupo 2** de instituciones educativas del municipio de Bucaramanga.

Las muestras entregadas permitirán la verificación de las condiciones de calidad, inocuidad, rotulado y trazabilidad, de conformidad con la normatividad sanitaria vigente y los lineamientos técnicos del PAE

| Menú N°20 (24 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LECHE SABORIZADA | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | LA MEJOR | FABRICADO POR: LA MEJOR<br>VENCE: 21/ABR/26<br>LOTE: 02PA |
| GALLETA ARCOIRIS | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | GNG | FABRICADO POR: SANTA CATALINA<br>VENCE: 11/04/2026<br>LOTE: 060 |
| MANI CON PASAS | 20GR | 20 GR | 20GR | 20 GR | CNG | FABRICADO POR: SANTA CATALINA<br>VENCE: 11/11/2026<br>LOTE: 061 |

19442

| Menú N°19 (25 de marzo de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEM | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| YOGURT DE MELOCOTON | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | LA MEJOR SAS | FABRICADO POR: LA MEJOR<br>VENCE: 16 ABR 26<br>LOTE: 15 AA |
| MANTECADA | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | CNG | FABRICADO POR: DEL CERRO<br>VENCE: 14/abri/26<br>LOTE308426 |
| BANANO | 120GR | 120 GR | 120GR | 120 GR | YOLANDA VILLABONA | |

| Menú N°3 (4 de febrero de 2026) | GRAMAJE PRESCOLAR | GRAMAJE PRIMARIA | GRAMAJE SECUENDARIA | GRAMAJE MEDIA Y CICLO COMPLEMENTARIO | PROVEEDOR | DATOS DEL PRODUCTO |
|---|---|---|---|---|---|---|
| LECHE UAT (UHT) | 200 ML | 200 ML | 200 ML | 200 ML | FRESKALECHE SAS | FABRICADO POR: FRESKALECHE<br>VENCE: 23 ABR 2026<br>LOTE: 23 ABR 2026 |
| GALLETA CASERAS | 40 GR | 60 GR | 80 GR | 100 GR | MOLPAN | FABRICADO POR: MOLPAN<br>VENCE: 29/03/2026<br>LOTE: 3 27022026 |
| MANZANA | 157GR | 157 GR | 157GR | 157 GR | YOLANDA VILLABONA | |

79443

UT BGA INNOVA2




Agradecemos tu atención:

Atentamente

Nombre: SERGIO DELGADO CENTENO
C.C: 91.249.543
Cargo: REPRESENTANTE LEGAL
UT BGA INNOVA2

# INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 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.8
## OBLIGACIONES GENERALES

## ANEXO No. 08

- ✓ Cronograma de mantenimiento de preventivo y correctivo de equipos en bodega y sedes educativas.
- ✓ Registros de mantenimiento preventivo en bodega de acuerdo al cronograma
- ✓ Registros de mantenimiento correctivo en sedes de acuerdo a la necesidad
- ✓ Registro fotográfico

19445

| UT BGA INNOVA2 | CRONOGRAMA MANTENIMIENTO | CODIGO | CM-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION | 1 |
| | | PAGINA | |
| | BODEGA | 1 | |

| | Cuarto frío | Basculas | Gramera | Gato Hidráulico | Zorra | Termómetro | Nevera |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENERO | | | | | | | |
| FEBRERO | | | | | | | |
| MARZO | | | | | | | |
| ABRIL | | | | | | | |
| MAYO | | | | | | | |
| JUNIO | | | | | | | |
| JULIO | | | | | | | |
| AGOSTO | | | | | | | |
| SEPTIEMBRE | | | | | | | |

**Observación:** El cronograma está sujeto a cambios por sugerencia de la UT BGA INNOVA2

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

| ELABORADO POR: | FECHA: |
|---|---|
| **LORENA MUEGUEZ**<br>**INGENIERA DE ALIMENTOS** | 10/01/2026 |

19446

| UT BGA INNOVA2 | HOJA DE VIDA DE EQUIPO | | CODIGO: | HVE-1 |
|---|---|---|---|---|
| | | | VERSION: | 1 |
| | | | FECHA: | 10/01/2026 |
| MUNICIPIO | BUCARAMANGA | OPERADOR: | UT BGA INNOVA2 | |
| LUGAR | BODEGA DE ALIMENTOS | | | |
| NOMBRE DEL EQUIPO | CONTENEDOR O CUARTO FRIO | | FECHA DE ENTREGA: | 28/01/2026 |

| CARACTERISTICAS ESPECIFICAS | |
|---|---|
| TIPO | 1AAA-S-042 |
| MARCA | ACEP USA 1990001 A.P.L |
| MODELO | APRU 573623 8 |
| SERIAL | USA/AB-422/02-27 |
| CAPACIDAD | 35.000 KG |

| CARACTERISTICAS ELECTRICAS | | |
|---|---|---|
| POTENCIA | W | 25 a 30 HP. |
| VOLTAGE | V | 220 |
| CORRIENTE | AMP | 65 - 80 A |
| TENSION | REQUIERE | |
| CAPACIDAD | | 180,000 BTU/h. |

| DATOS MANTENIMIENTO | | | | |
|---|---|---|---|---|
| FECHA | DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD | PREVENTIVO | CORRECTIVO | RESPONSABLE |
| 28.01.26 | inspeccion de prendido y apagado, Alarma y condensador | X | | Victor Acevedo |
| 23.02.26 | Limpieza del evaporador y condensador, Serpentines | | | Victor Acevedo |
| | y Ventiladores, Revision del sistema electrico | X | | |
| 20.03.26 | equipo en funcionamiento, Alarma 72, se ajusta | | | |
| | terminales electricos, limpieza de tablero, elec | X | | Victor Acevedo |
| | trico, se cambia lampara interna. | | X | Victor Acevedo |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | |

19447

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

| MANYTENIMIENTO PREVENTIVO MES DE MARZO | |
|---|---|
| LUGAR: | BODEGA DE ALMACENAMIENTO |

CUARTO FRIO



19448

| UT BGA INNOVA2 | CRONOGRAMA MANTENIMIENTO | CODIGO | CM-1 |
|---|---|---|---|
| | | VERSION | 1 |
| | | PAGINA | |
| | SEDES EDUCATIVAS | 1 | |

| CRONOGRAMA DE MANTENIMIENTO LOS EQUIPOS DE TODAS LAS SEDES EDUCATIVAS A TENDIDAS EN LA MODALIDAD RPS, AÑO 2026 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENERO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FEBRERO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARZO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ABRIL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MAYO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| JUNIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| JULIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| AGOSTO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| SEPTIEMBRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OCTUBRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOVIEMBRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DICIEMBRE | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**Observación:** El cronograma está sujeto a cambios por sugerencia de la UT BGA INNOVA 2

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

| ELABORADO POR: | FECHA: |
|---|---|
| **ADRIANA GALEANO**<br>**COORDINADORA GENERAL** | 10/01/2026 |

19449

Powered by CamScanner

# UT BGA INNOVA2

## HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

UT BGA INNOVA2

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: Inem Custodio Garcia Rovira Jornada A

*ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS*

*NOTA: Marque con una equis el equpo según corresponda.*

| DATOS | ESTUFAS NORMALES | ESTUFA DE 4 FOGONES | ESTUFA 3 FOGONES | ESTUFA 2 FOGONES | ESTUFA 1 FOGON | NEVERAS | CONGELADOR | LICUADORA INDUATRIAL | LICUADORA CONVENCIONAL | OLLA A PRESIÓN | OTROS EQUIPOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA | | 1 | | 1 | | 2. | 2 | 1 | 1 | 2 Ollas presión | TERMOMETRO |
| MARCÁ | | | | | | MABE. | MABE. | MELLO. | IMUSA. | | GRAMERA. |
| REFERENCIA/MODELO | | | | | | | CHALLENGER. | | | | BASCULA. |
| OTROS: | | | | | | | | | | | |

| FECHA DE LA REVISION | DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | MANTENIMIENTO | | FIRMA DEL TECNICO |
|---|---|---|---|---|
| | | CORRECTIVO | PREVENTIVO | |
| 16-03-26 | Entrega de 2 ollas industriales de 26L. se les cambio el empaque los pitos se les cambio el referido por daño. | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

| | |
|---|---|
| *Firma:* | *Firma:* Cielo Renteria Santafe |
| *Nombre supervisor:* | *Nombre Manipulador:* CIELO RENTERIA SANTAFE |

19450

# UT BGA INNOVA2

## HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: Santander sede F.

*ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS*

*NOTA: Marque con una equis el equipo según corresponda.*

| DATOS | ESTUFAS NORMALES | ESTUFA DE 4 FOGONES | ESTUFA 3 FOGONES | ESTUFA 2 FOGONES | ESTUFA 1 FOGON | NEVERAS | CONGELADOR | LICUADORA INDUSTRIAL | LICUADORA CONVENCIONAL | OLLA A PRESIÓN | OTROS EQUIPOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA | | | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | Termómetros |
| MARCA | | | Generica | | Generica | SanSumg | Electrolux | Generica | Oster | | Gramera s |
| REFERENCIA/MODELO | | | | | | | | | | | Peso |
| OTROS | | | | | | | | | | | |

| FECHA DE LA REVISION | DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | MANTENIMIENTO | | FIRMA DEL TECNICO |
|---|---|---|---|---|
| | | CORRECTIVO | PREVENTIVO | |
| 8/1/2026 | Mantenimiento general neveras (revision de gas, compresion de motor, estado de caucho de la puerta, lavado) | | x | |
| 14/1/2026 | Mantenimiento general congeladores (revision de gas, compresion de motor, estado de caucho de la puerta, lavado) | | x | |
| 16/1/2026 | Mantenimiento general de estufa (Revision de fogones, fistos, limpieza, instalacion) | | x | |
| 17/1/2026 | Mantenimiento preventivo licuadora domestica e industrial (Revision de motor, cuchillas, tapas, parte electrica) | | x | |
| 05-03-26 | Mantenimiento de cocina industrial de 3 puestos (ajuste fugas y fistol) | X | | |

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

| | |
|---|---|
| *Firma:* Nuria Zapata B | *Firma:* Sandra milena Gaviria |
| *Nombre supervisor:* Nuria Zapata B. | *Nombre Manipulador:* S Manipuladora |

Powered by CamScanner

19457

# UT BGA INNOVA2

## HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: Santander Sede C.

**ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS**

*NOTA: Marque con una equis el equipo según corresponda.*

| DATOS | ESTUFAS NORMALES | ESTUFA DE 4 FOGONES | ESTUFA 3 FOGONES | ESTUFA 2 FOGONES | ESTUFA 1 FOGON | NEVERAS | CONGELADOR | LICUADORA INDUSTRIAL | LICUADORA CONVENCIONAL | OLLA A PRESION | OTROS EQUIPOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA | | | 2 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | Termómetros |
| MARCA | | | | | | MABE | Challenger | Imelco | Imusa | | Brameras |
| REFERENCIA/MODELO | | | | | | 970 LA | | | | | Peso |
| OTROS: | | | | | | | | | | | |

| FECHA DE LA REVISION | DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | MANTENIMIENTO | | FIRMA DEL TECNICO |
|---|---|---|---|---|
| | | CORRECTIVO | PREVENTIVO | |
| 8/1/2026 | Mantenimiento general neveras (revision de gas, compresion de motor, estado de caucho de la puerta, lavado) | | x | |
| 14/1/2026 | Mantenimiento general congeladores (revision de gas, compresion de motor, estado de caucho de la puerta, lavado) | | x | |
| 16/1/2026 | Mantenimiento general de estufa (Revision de fogones, fistos, limpieza, instalacion) | | x | |
| 17/1/2026 | Mantenimiento preventivo licuadora domestica e industrial (Revision de motor, cuchillas, tapas, parte electrica) | | x | |
| 02-03-26 | MANTENIMIENTO CORRECTIVO Inst. del colegio CAMBIO de 3 QUEMADORES Y 2 HERRADURAS | X | | |

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

*Firma:* [signature]

*Nombre supervisor:* Yuma Zuleth B.

*Firma:* [signature]

*Nombre Manipulador:* Yamileth Aparicio

Powered by CamScanner

19452

# UT BGA INNOVA2

## HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

MÚNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: Santander C

**ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS**

*NOTA: Marque con una equis el equipo según corresponda.*

| DATOS | ESTUFAS NORMALES | ESTUFA DE 4 FOGONES | ESTUFA 3 FOGONES | ESTUFA 2 FOGONES | ESTUFA 1 FOGON | NEVERAS | CONGELADOR | CICLADORA INDUSTRIAL | LICUADORA CONVENCIONAL | OLLA A PRESIÓN | OTROS EQUIPOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA | | 1. | 1 | | | 1. | 1. | 1 | 1 | | TERMOMETRO |
| MARCA | | | | | | MABE | CHALENGER | IMELCO | IMUSA | | GRAMERA. |
| REFERENCIA/MODELO | | | | | | 470 LT | | | | | PESO. |
| OTROS | | | | | | | | | | | |

| FECHA DE LA REVISIÓN | DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | MANTENIMIENTO | | FIRMA DEL TECNICO |
|---|---|---|---|---|
| | | CORRECTIVO | PREVENTIVO | |
| 17-03-26 | Revision Nevera, Calibracion de Frio Revision Empaques | X | | AnchAcosta |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

Firma: Nuvia Zapata

Nombre supervisor: Nuvia Zapata

Firma: Marcos Apacio Silva

Nombre Manipulador: Marcos Apacio

Powered by CamScanner

19453

# UT BGA INNOVA2

## HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

UT BGA INNOVA2

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: Promocion Sede A

*ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS*

*NOTA: Marque con una equis el equipo según corresponda.*

| DATOS | ESTUFAS NORMALES | ESTUFA DE 4 FOGONES | ESTUFA 3 FOGONES | ESTUFA 2 FOGONES | ESTUFA 1 FOGON | NEVERAS | CONGELADOR | LICUADORA INDUATRIAL | LICUADORA CONVENCIONAL | OLLA A PRESIÓN | OTROS EQUIPOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA | | | | | | 1 | | | | | |
| MARCA | | | | | | Centrales | | | | | |
| REFERENCIA/MODELO | | | | | | 400 LT | | | | | |
| OTROS: | | | | | | | | | | | |

| FECHA DE LA REVISION | DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | MANTENIMIENTO | | FIRMA DEL TECNICO |
|---|---|---|---|---|
| | | CORRECTIVO | PREVENTIVO | |
| 04/03/26 | Revision resistencia cambio Bimetalico queda en prueba | X | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

| | |
|---|---|
| Firma: Victor Zapata | Firma: Johana HDZ |
| Nombre supervisor: Victor Zapata | Nombre Manipulador: Johana Hernandez M. |

Powered by CamScanner

19454

# UT BGA INNOVA2

## HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS

UT BGA INNOVA2

MUNICIPIO: BUCARAMANGA

SEDE EDUCATIVA: NORMAL SUPERIOR A.

***ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS***

***NOTA: Marque con una equis el equpo según corresponda.***

| DATOS | ESTUFAS NORMALES | ESTUFA DE 4 FOGONES | ESTUFA 3 FOGONES | ESTUFA 2 FOGONES | ESTUFA 1 FOGON | NEVERAS | CONGELADOR | LICUADORA INDUSTRIAL | LICUADORA CONVENCIONAL | OLLA A PRESIÓN | OTROS EQUIPOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA | | 2 | | 1 | 2 | 3 | 3 | 2 | 2 | 5 | Termómetros |
| MARCA | | N.A | | N.A | N.A | 2 MABE 1 INDUSTRIAL | Wonder | Imelco | Imusa | | Báscula |
| REFERENCIA/MODELO | | | | | | | | | | | Gramera |
| OTROS: | | | | | | | | | | | |

| FECHA DE LA REVISION | DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | MANTENIMIENTO | | FIRMA DEL TECNICO |
|---|---|---|---|---|
| | | *CORRECTIVO* | *PREVENTIVO* | |
| 14/03/26 | CAMBIO MANGUERAS BAÑO MARIA X GAS Y FUGA ARREGLO DE HERRADURA Y QUEMADOR X FUGAS | X | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

***Firma:*** Erika Arenis

***Nombre supervisor:*** ERIKA ARENIS

***Firma:***

***Nombre Manipulador:*** Elba Rodriguez Medina

Scanned with CamScanner

19455

| UT BGA INNOVA2 | |
|---|---|
| HOJA DE VIDA Y REGISTRO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS | UT BGA INNOVA2 |

MUNICIPIO: BUCARAMANGA SEDE EDUCATIVA: Bosconia Sede E

ESPECIFICACIONES DE LOS EQUIPOS

NOTA: Marque con una equis el equipo según corresponda

| DATOS | ESTÁN BUENOS | MANTENIMIENTO | DAÑADOS | DAÑADOS | DAÑADOS | Nevera | DAÑADO | REPARACIÓN | MANTENIMIENTO | DAÑADOS | DAÑADOS |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EQUIPOS EN LA SEDE EDUCATIVA | | | | | | 1 | | | | | |
| MARCA | | | | | | LG | | | | | |
| MODELO/CAPACIDAD | | | | | | 330 Lt | | | | | |
| OTROS: | | | | | | | | | | | |

| FECHA DE LA REVISION | DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO | TIPO MANTENIMIENTO | | RESPONSABLE |
|---|---|---|---|---|
| | | CORRECTIVO | PREVENTIVO | |
| 03/03/26 | Revisión Nevera se observa no hay gas en el sistema | X | | Ariel Acuña |
| 16/03/26 | se realizo reparacion de fuga y cambio de filtro a Nevera LG 330 Lt queda operativa | X | | RAM |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

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

Firma: Victor Zapata

Nombre supervisor: Victor Zapata

Firma: luz mendoza

Nombre Manipulador: luz maria sandoval

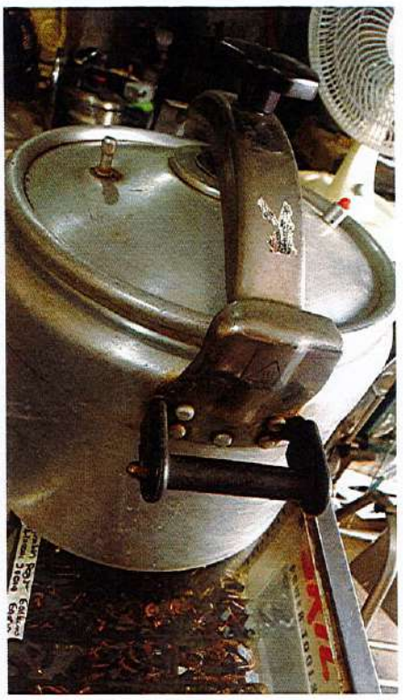
Powered by CamScanner

19456

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

| **MANTENIMIENTO** | |
|---|---|
| **INSTITUCION EDUCATIVA** | **INEM A** |





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

| MANTENIMIENTO | |
|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA | SANTANDER F |



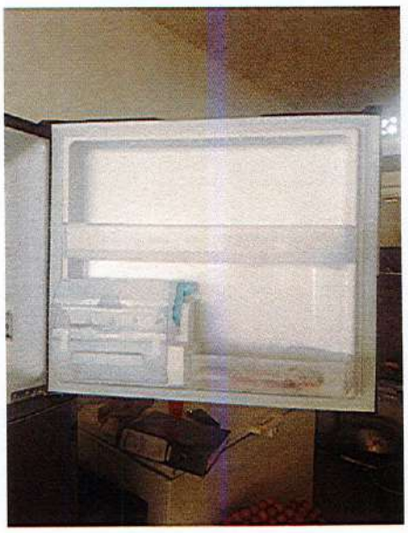
19458

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

| MANTENIMIENTO | |
|---|---|
| **INSTITUCION EDUCATIVA** | **SANTANDER C** |



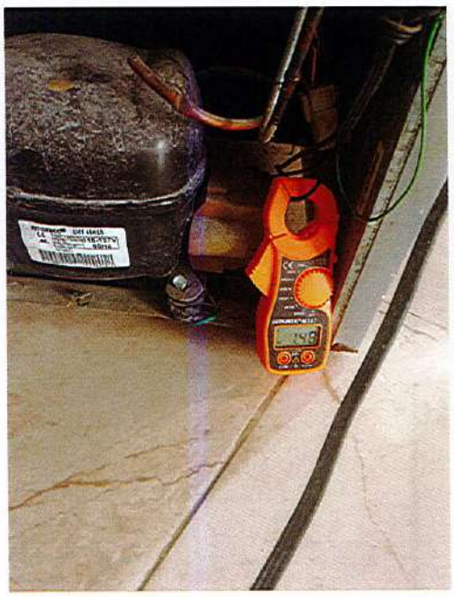




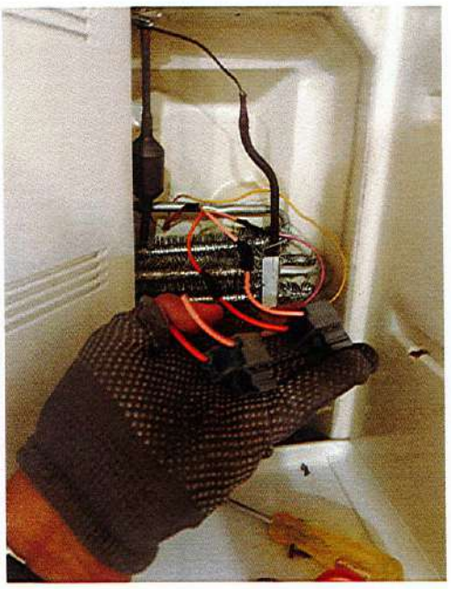


**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR –PAE**
**UNIÓN TEMPORAL BGA INNOVA2**
**MUNICIPIO: BUCARAMANGA,**
**SANTANDER EVIDENCIAS**
**FOTOGRAFICAS**

| MANTENIMIENTO | |
|---|---|
| **INSTITUCION EDUCATIVA** | **PROMOCION A** |







19460

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

| **MANTENIMIENTO** | |
|---|---|
| **INSTITUCION EDUCATIVA** | **NORMAL SUPERIOR** |







19461

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

| MANTENIMIENTO | |
|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA | BOSCONIA E |







19462

# INFORME DE OBLIGACIONES N°3 MARZO 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.9 OBLIGACIONES GENERALES

# ANEXO No. 09

- ✓ Registro del formato del Plan de Saneamiento Básico
- ✓ Remisiones de aseo

19463

| | UT BGA INNOVA2 | LISTADO DE SEDES EDUCATIVAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA |
|---|---|---|
| | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SEDE EDUCATIVA |
| 1 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS |
| 2 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR | INSTITUCIÓN EDUCATIVA CENTRO PILOTO SIMÓN BOLÍVAR |
| 3 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA COMUNEROS |
| 4 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER |
| 5 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR |
| 6 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL | INSTITUCIÓN EDUCATIVA GABRIELA MISTRAL |
| 7 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA |
| 8 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA |
| 9 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA |
| 10 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA |
| 11 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA |
| 12 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE H: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA |
| 13 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE | SEDE AB: INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ARDILA DUARTE |
| 14 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA MEDALLA MILAGROSA |
| 15 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR |
| 16 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR |
| 17 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE |
| 18 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE |
| 19 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE |
| 20 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA |
| 21 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA |
| 22 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROVENZA |
| 23 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI |
| 24 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA |
| 25 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA |
| 26 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA |
| 27 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO DÁMASO ZAPATA |

19464

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE A | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Diana Medina Q. | CARGO: MANIPULADORA | |
| VERIFICADO POR: | Alejandra OM | CARGO: SUPERVISOR(A) | |

19465

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: Piloto Simon Bolivar | MES: Marzo

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

REALIZADO POR: Piedad Mayerly Garcia | CARGO: Manipuladora A.

VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS | CARGO: Supervisora

19466

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: Comuneros | MES: Marzo

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |

SEMANAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | | |

MENSUAL

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

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia física de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Doris Rocio Castro Acelas | CARGO: Manipuladora. |
| VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS | CARGO: Supervisora |

19467

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | DE SANTANDER SEDE B | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | X. | | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Faride Martinez D | CARGO: MANIPULADORA |
| VERIFICADO POR: Victor M Zapata B. | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19468

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | NORMAL SUPERIOR SEDE B | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Mesa / Mesones | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Sillas | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |

| PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | | | | | | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | | | | | | | | | | | | | | | | | | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | | | | | | | | | | | | | | | | | | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | | | | | | | | | | | | | | | | | | NO | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | N | | | | | | | |
| COLOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | N | | | | | | | |
| SABOR | | | | | | | | | | | | | | | | | | N | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS | CARGO: SUPERVISOR(A)/ APOYO |

19469

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | GABRIELA MISTRAL | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Ivonne M. Castancho | CARGO: MANIPULADORA |
| VERIFICADO POR: Alejandra OM | CARGO: SUPERVISOR(A)/ APOYO |

19470

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | CUSTODIO GARCIA ROVIRA INEM B | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | NO | NO | NO | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | NO | NO | NO | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | NO | NO | NO | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | N | N | N | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | N | N | N | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | N | N | N | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Yaneth Garcia | CARGO: MANIPULADORA |
| VERIFICADO POR: Olga Rivera | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19471

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | CUSTODIO GARCIA ROVIRA INEM C | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| REALIZADO POR: | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Olga Rivera | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19472

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | CUSTODIO GARCIA ROVIRA INEM D | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | | | | | | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| REALIZADO POR: Yolanda Ariza L. | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Olga Rivero | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19473

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | CUSTODIO GARCIA ROVIRA INEM E | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | X | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | X | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| REALIZADO POR: Noelia Velasquez S. | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Olga Rivera | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19474

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | CUSTODIO GARCIA ROVIRA INEM F | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| REALIZADO POR: Luz Marina Cardozo | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Olga Rivera. | CARGO: SUPERVISOR(A) |

79475

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | CUSTODIO GARCIA ROVIRA INEM H | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | | | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | | | | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | U | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| REALIZADO POR: Mairo Marlene Ruiz | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Olga Rivera | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19476

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: Jorge Ardila Duarte AM — MES: Marzo

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Leidy Yohanna Moreno | CARGO: Manipuladora |
| VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS | CARGO: Supervisora |

79477

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: MEDALLA MILAGROSA — MES: MARZO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | | X | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS:** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Mary Luz Silva Daza. | CARGO: MANIPULADORA |
| VERIFICADO POR: Dg Rivero | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19478

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE A | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| REALIZADO POR: Daniela Medina. | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Olga Rivera. | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19479

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | NUESTRA SEÑORA DEL PILAR SEDE F | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechabies | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO: MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| REALIZADO POR: Lizmila Garcia | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: Olga Ruero | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19480

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | PROMOCION SOCIAL DEL NORTE A | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | X | | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | X | | | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SÓLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| REALIZADO POR: ANGIE LORENA MARTINEZ VACA | CARGO: MANIPULADORA |
|---|---|
| VERIFICADO POR: VICTOR ZAPATA | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19481

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | PROMOCION SOCIAL DEL NORTE C | MES: | MARZO |
|---|---|---|---|

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | NO APLICA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO:<br>MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:<br>Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:<br>NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Esperanza Cabrera Forero. | CARGO: MANIPULADORA |
| VERIFICADO POR: Victor A Zapata B. | CARGO: SUPERVISOR(A) |

19482

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: PROMOCION SOCIAL DEL NORTE — MES: MARZO

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**DIARIO**

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

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | | |

**SEMANAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | X | | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | X | | | | | | | | |

**MENSUAL**

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

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS**

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA: NO APLICA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Leidy. Paola. Ortiz. Hurtado. — CARGO: MANIPULADORA

VERIFICADO POR: Yuri M Zapata B — CARGO: SUPERVISOR(A)

19483

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: PROVENZA SEDE A — MES: MARZO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| **SEMANAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS**

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA: NO APLICA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: TERESA BUENO — CARGO: MANIPULADORA

VERIFICADO POR: Olga Rivera — CARGO: SUPERVISOR(A)

19484

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: PROVENZA SEDE B — MES: MARZO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**DIARIO**

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | | |

**SEMANAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | | |

**MENSUAL**

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

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS**

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA: NO APLICA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: TERESA BUENO REINA — CARGO: MANIPULADORA

VERIFICADO POR: OLGA RUEDA — CARGO: SUPERVISOR(A)

19485

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: PROVENZA SEDE C

MES: MARZO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN**

**DIARIO**

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | | X | X | X | | | | | | |

**SEMANAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | X | | | | | | | |

**MENSUAL**

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

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.**

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA: NO APLICA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor

Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Yuliza Navarro Herente. CARGO: MANIPULADORA

VERIFICADO POR: Olga Rivera CARGO: SUPERVISOR(A)

19486

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: SANTA MARIA GORETI - SEDE B | MES: MARZO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

**DIARIO**

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | | | | X | | | | | | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | | | | X | | | | | | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | | | | X | | | | | | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | | | | X | | | | | | | | | | | |

**SEMANAL**

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | X | | | | | | | | | | | |

**MENSUAL**

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

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.**

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA: NO APLICA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | | | | NO | | | | | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | | | | NO | | | | | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | | | | NO | | | | | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor  Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | N | | | | | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | N | | | | | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | N | | | | | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Liliana Montaña | CARGO: MANIPULADORA |
| VERIFICADO POR: Alejandra OM | CARGO: SUPERVISOR(A)/ APOYO |

19487

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: Dámaso Zapata Sede 11 — MES: Marzo

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Ingrid Tatiana Garces Gonzalez — CARGO: Manipuladora
VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS — CARGO: Supervisora

19488

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: DAMASO ZAPATA SEDEB — MES: MARZO

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor — Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Nancy Edith Barrera P. — CARGO: Manipuladora

VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS — CARGO: Supervisora

19489

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01 VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: Damaso Zapata sede.. C | MES: Marzo

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| DIARIO | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| SEMANAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | | X | | | | | | |
| MENSUAL | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos y Angeos | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Marcar con una X cuando se realicen las labores de recolección de los residuos. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Residuos organicos aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Residuos no aprovechables | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario. Se debe especificar en la casilla de observaciones el tipo de plaga a controlar. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ANALISIS ORGANOLÉPTICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Se presenta el documento expedido por el acueducto municipal de Bucaramanga | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA: | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Maverly Cerzo R | CARGO: Manipuladora |
| VERIFICADO POR: ERIKA ARENAS | CARGO: Supervisora |

19490

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES<br>PLAN DE SANEAMIENTO- RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FPSB-01<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: DAMAZO ZAPATA SEDE D. MES: MARZO

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

DIARIO

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

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Pisos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Canecas de residuos solidos | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Mesa / Mesones | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |
| Sillas | X | X | X | X | | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | X | | | | | | |

SEMANAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Puertas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |
| Paredes | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | | X | | | | | | | |

MENSUAL

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

## PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES

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

FECHA DE FUMIGACIÓN CORRECTIVA

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA

ANALISIS ORGANOLÉPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor

Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | N | | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO Y MICROBIOLOGICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Meidy Yuleima Martinez CARGO: Manipuladora de Alimentos.

VERIFICADO POR: ERIKA ARENIZ CARGO: Supervisora

19491

| | UT BSA INNOVA2 | LISTADO DE SEDES EDUCATIVAS RACIÓN PREPARADA EN SITIO |
|---|---|---|
| | INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SEDE EDUCATIVA |
| 1 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | SEDE B: PILOTO, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS |
| 2 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS | SEDE C: LA VICTORIA, INSTITUCIÓN EDUCATIVA AURELIO MARTÍNEZ MUTIS |
| 3 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER |
| 4 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER |
| 5 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER |
| 6 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE SANTANDER |
| 7 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA ESCUELA NORMAL SUPERIOR |
| 8 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA |
| 9 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA | SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA INEM CUSTODIO GARCÍA ROVIRA |
| 10 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS | INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSÉ CELESTINO MUTIS |
| 11 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA JUVENTUD |
| 12 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA LIBERTAD |
| 13 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO | INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALÁN SARMIENTO |
| 14 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR |
| 15 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR |
| 16 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR |
| 17 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA NUESTRA SEÑORA DEL PILAR |
| 18 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE AB: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE |
| 19 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE |
| 20 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE |
| 21 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA PROMOCIÓN SOCIAL DEL NORTE |
| 22 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA |
| 23 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE B: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA |
| 24 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA |
| 25 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE D: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA |
| 26 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE E: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA |
| 27 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE F: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA |
| 28 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA | SEDE G: INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL BOSCONIA |
| 29 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | SEDE A: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI |
| 30 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI | SEDE C: INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTA MARÍA GORETTI |
| 31 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL | INSTITUCIÓN EDUCATIVA SANTO ÁNGEL |
| 32 | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ | INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO EMPRESARIAL JOSÉ MARÍA ESTÉVEZ |

19492

UT BGA INNOVA2

FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO
DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO
RACION PREPARADA EN SITIO

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2

INSTITUCION EDUCATIVA: Aurelio Martinez Mutis Sede B. MES: MARZO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| **PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **DIARIO** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| NOTA: Marcar con una X cuando se realicen los procedimientos de Limpieza y Desinfección | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Equipo medición de masa (gramera bascula termometro) | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | | X | X | X | X | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | | |
| **SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | - | X | | | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | - | X | | | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | - | X | | | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | X | | | | | | X | | | | | X | | - | X | | | | | | | |
| Extractor | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **MENSUAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Angeos | | | | | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | |
| **TRIMESTRAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| **SEMESTRAL** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tanque de almacenamiento de agua potable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS.**

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| AGUA HERVIDA | S | S | S | S | | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | | S | S | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

| | |
|---|---|
| REALIZADO POR: Jennifer Figueroa | CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS |
| VERIFICADO POR: Alejandra OM | CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION |

19493

UT IBGA INNOVA2

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

Versión 1
10/01/2026

MES: MARZO | AÑO: 2026

SEDE EDUCATIVA: Aurelio Martinez Mutis Sede B

| DIA | REFRIGERACIÓN DE 0° A 6°C | | | | | | CONGELACIÓN DE 0°A -18°C | | | | | | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | NEVERA #1 | | NEVERA #2 | | NEVERA #3 | | CONGELADOR #1 | | CONGELADOR #2 | | CONGELADOR #3 | | |
| | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | T° INICIAL | T° FINAL | |
| 1 | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 3.7 | 3.8 | | | | | -16.3 | 13.2 | | | | | |
| 3 | 3.8 | 3.6 | | | | | -18.1 | -17.3 | | | | | |
| 4 | 3.9 | 3.7 | | | | | -17,2 | -17,1 | | | | | |
| 5 | 3.7 | 3.5 | | | | | -16.2 | -17,0 | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | 3.9, | 3.7 | | | | | -17,5 | -16.4 | | | | | |
| 10 | 3.8 | 3.6 | | | | | -16.4 | 13.2 | | | | | |
| 11 | 2,5 | 3.8 | | | | | -10.6 | 16,2 | | | | | |
| 12 | 3.8 | 3.4 | | | | | -11.8 | 17.1 | | | | | |
| 13 | 3.7 | 4.0 | | | | | -11.6 | 17,0 | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | 3.8 | 3.5 | | | | | -16.5 | -14.8 | | | | | |
| 17 | 3.9 | 3.8 | | | | | -18.1 | 17,2 | | | | | |
| 18 | 3.9 | 3.7 | | | | | -16.8 | -15.2 | | | | | |
| 19 | 3.4 | 3.8 | | | | | -18.1 | -17.1 | | | | | |
| 20 | 3.9 | 3.7 | | | | | -17.8 | -16.4 | | | | | |
| 21 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 23 | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | 3.8 | 3.9 | | | | | -18.1 | -16.1 | | | | | |
| 25 | 3.9 | 3.9 | | | | | -16.2 | -11.2 | | | | | |
| 26 | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| REALIZADO POR: | Jenifer Figueroa | VERIFICADO POR: | Alejandra Ort |
| CARGO: | MANIPULADORA DE ALIMENTOS | CARGO: | CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION |

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

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

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

19494

UT BGA INNOVA2

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

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

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: AURELIO MARTÍNEZ MUÑIS

SEDE EDUCATIVA: B

AÑO: 2026

MES: MARZO

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS O DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2 | #1 | X | 67,1 | | | X | 70,4 | X | 71,6 | | | X | 10,1 | X | 10,5 |
| 3 | #2 | X | 65,3 | X | 6,1 | X | 65,9 | X | 63,4 | X | 69,2 | X | 9,6 | X | 13,2 |
| 4 | #3 | X | 61,9 | X | 4,9 | X | 61,7 | X | 68,1 | | | X | 12,3 | X | 9,8 |
| 5 | #4 | X | 62,2 | | | X | 68,2 | X | 65,6 | X | 63,5 | X | 14,5 | X | 11,6 |
| 6 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 9 | #6 | X | 70,1 | X | 7,4 | X | 65,2 | X | 68,9 | | | X | 9,5 | X | 11,4 |
| 10 | #5 | X | 67,3 | | | X | 68,7 | X | 70,3 | | | X | 14,8 | X | 10,3 |
| 11 | #8 | X | 70.2 | X | 5.9 | X | 80.1 | X | 79.1 | X | 75.3 | X | 10.2. | X | 7.2. |
| 12 | #7 | X | 69.5 | | | X | 65.6 | X | 60.1 | | | X | 11.6 | X | 13.4 |
| 13 | #10 | X | 66,1 | X | 3.4 | X | 68.2 | X | 60.5 | X | 76.5 | X | 13.1 | X | 11.5 |
| 16 | #11 | X | 68,1 | X | 3.9 | X | 70.1 | X | 60,1 | | | X | 12,6 | X | 10.9 |
| 17 | #12 | X | 64.2 | X | 3.8 | X | 69.1 | X | 60.4 | | | X | 14.1 | X | 13.2 |
| 18 | #13 | X | 64.3 | X | 4.0 | X | 70.2 | X | 61.4 | X | 70.9 | X | 13.2 | X | 10.1 |
| 19 | #14 | X | 65.4 | | 3.9 | X | 64.1 | X | 60.2. | | | X | 14.7 | X | 11.8. |
| 20 | #15 | X | 61.2. | X | 3.4 | X | 68.2 | X | 64.1 | X | | X | 13.1 | X | 10.9 |
| 23 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 24 | #17 | X | 60.2 | X | 3.4 | X | 69.1 | X | 65.1 | | | X | 14.1 | X | 11.2 |
| 25 | #18 | X | 69.3 | | | X | 70.4 | X | 68.6 | X | | X | 9.8 | X | 10.7 |
| 26 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 28 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 30 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 31 | | | | | | | | | | | | | | | |

Realizado por: Jenifer Figueroa.

Verificado por: Alejandra OM

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

19495

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FDGB-02. VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | AURELIO MARTINEZ MUTIS SEDE B | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|

| No. | MES | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | | |
| 2 | MARZO | 2/03/2026 | # 1 | 10 KL | 0. |
| 3 | MARZO | 3/03/2026 | # 2. | 9 KL | 100 cc |
| 4 | MARZO | 4/03/2026 | # 3. | 8 KL | 110 cc |
| 5 | MARZO | 5/03/2026 | # 4 | 7 KL | 120 cc |
| 6 | MARZO | 6/03/2026 | — | — | — |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |
| 9 | MARZO | 9/03/2026 | #6. | 7 K. | 80 cc |
| 10 | MARZO | 10/03/2026 | # 5 | 5 K | 100 cc |
| 11 | MARZO | 11/03/2026 | # 8 | 3 K. | 80 cc. |
| 12 | MARZO | 12/03/2026 | # 7 | 4KL. | 0 |
| 13 | MARZO | 13/03/2026 | #10 | 5 KL. | 100 cc |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |
| 16 | MARZO | 16/03/2026 | #11 | 6 KL | 400 cc. |
| 17 | MARZO | 17/03/2026 | #12. | 4 KL | 300 cc |
| 18 | MARZO | 18/03/2026 | #13. | 4 KL | 200 cc |
| 19 | MARZO | 19/03/2026 | #14 | 3 KL | 300 cc. |
| 20 | MARZO | 20/03/2026 | #15 | 4 KL | 100 cc |
| 21 | | | | | |
| 22 | | | | | |
| 23 | | | | | |
| 24 | MARZO | 24/03/2026 | #17 | 6 KL | 300 cc |
| 25 | MARZO | 25/03/2026 | #18 | 5 KL | 200 cc |
| 26 | MARZO | 26/03/2026 | | | |
| 27 | MARZO | 27/03/2026 | | | |
| 28 | | | | | |
| 29 | | | | | |
| 30 | | | | | |
| 31 | | | | | |

| REALIZADO POR: | Lady Yoana Villamizar Vera | CARGO: | MANIPULADORA DE ALIMENTOS |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Alejandra OM | CARGO: | SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERV |

19496

UT BGA INNOVA2

**FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO RACION PREPARADA EN SITIO**

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA**
**UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2**

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

INSTITUCION EDUCATIVA: AURELIO MARTÍNEZ MUTIS - SEDE C

MES: MARZO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |

## PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION

### DIARIO

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Frutas/Verduras /Huevos | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |
| Utensillos / Menaje / Recipientes Plásticos | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |
| Licuadora / Estufas | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |
| Mesones | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |
| Equipo medición de masa (gramera bascula termometro) | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |
| Canecas de basura | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |
| Baños y Vestier | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |
| Lavaplatos y pocetas | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |
| Pisos-guardaescobas | X | X | X | X | | X | | | | | X | X | X | X | X | X | | X | X | | | | | | |

### SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones | | | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Canastillas y Estibas | | | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Mesas / Sillas | | | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Refrigerador / Congelador | | | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Extractor | | | | X | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | |
| Trampa de grasa | | | | | | | | | | | X | | | | | | | | | | | | | | |

### MENSUAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Techos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

### TRIMESTRAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Lamparas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

### SEMESTRAL

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Tanque de almacenamiento de agua potable | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

## PROGRAMA DE MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS

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

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | | | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

## PROGRAMA DE TRATAMIENTO DE AGUA

ANALISIS ORGANOLEPTICO:
MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:
Normal (N): Sin olor, sin color, sin sabor Anormal (AN): (mal olor, turbia, mal sabor) Agua Hervida S(si) N(no)

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | | | | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| AGUA HERVIDA | S | S | S | S | | S | | | | S | S | S | S | S | S | | S | S | | | | | | | |

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: María Isabel Chacón — CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

VERIFICADO POR: Alejandra OM — CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION

19497

UT BGA INNOVA2

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURAS DE EQUIPOS CONGELACION Y REFRIGERACIÓN

| MES: | MARZO | AÑO: | 2026 | Versión 1 10/01/2026 |
|---|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA: | AURELIO MARTINEZ MUTIS - SEDE C | | | |

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

| REALIZADO POR: | María Isabel Chacón | VERIFICADO POR: | Alejandra OM |
|---|---|---|---|
| CARGO: | MANIPULADORA | CARGO: | SUPERVISOR(A) |

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

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

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

79498

UT BGA INNOVA 22

# FORMATO DE CONTROL DE TEMPERATURA EN PLATO SERVIDO

RPS ALMUERZO

RPS COMPLEMENTO JM/JT

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

| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | AUREO MARTINEZ MOTIS | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|
| SEDE EDUCATIVA | C | MES | ABRIL |

| DIA | MENÚ | GRUPO DE ALIMENTOS | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | ALIMENTO PROTEICO | | LACTEO** | | CEREAL ACOMPAÑANTE | | TUBÉRCULOS o DERIVADO CEREAL | | LEGUMINOSAS O GRANOS*** | | VERDURA FRIA O CALIENTE | | JUGO EN AGUA O EN LECHE | |
| | | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) | X | T (°C) |
| 2 | 1 | x | 64,3 | | | x | 73,2 | x | 68,9 | x | 69,4 | x | 12,1 | x | 10,8 |
| 3 | 2 | x | 69,1 | x | 11,2 | x | 69,9 | x | 71,5 | | | x | 13,5 | x | 8,9 |
| 4 | 3 | x | 70,1 | | | x | 68,6 | x | 75,3 | | | x | 11,8 | x | 11,3 |
| 5 | 4 | x | 79,3 | | | x | 63,4 | x | 60,8 | x | 65,8 | x | 10,7 | x | 12,4 |
| 6 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 9 | 6 | x | 64,7 | | | x | 71,3 | x | 69,4 | | | x | 9,3 | x | 10,9 |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | 8 | x | 65,9 | | | x | 69,3 | x | 71,6 | x | 80,1 | x | 11,3 | x | 9,8 |
| 16 | 11 | x | 71,3 | | | x | 65,8 | x | 73,8 | | | x | 9,8° | x | 10,1 |
| 17 | 7 | x | 69,8 | | | x | 70,9 | x | 74,9 | | | x | 10,4 | x | 14,5 |
| 18 | 13 | x | 80,2 | | | x | 80,6 | x | 69,8 | | | x | 11,7 | x | 11,8 |
| 19 | 5 | x | 69,8 | | | x | 81,3 | x | 70,9 | | | x | 9,4 | x | 9,6 |
| 20 | 15 | x | 76,6 | | | x | 73,7 | | | x | 68,2 | x | 13,2 | x | 10,1 |
| 23 | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 24 | 17 | x | 64,3 | | | x | 74,3 | x | 69,7 | | | x | 9,8° | x | 10,3 |
| 25 | 18 | x | 80,6 | | | x | 81,7 | x | 81,3 | x | 75,6 | x | 10,1° | x | 11,6 |
| 26 | | | | | | | | | | | | | | | |
| 27 | | | | | | | | | | | | | | | |

| Realizado por: | María Isabel Chacón | Verificado por: | Alejandra Ortiz |
|---|---|---|---|

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

OBSERVACIONES:

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

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

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

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

14499

Almuerzo

| UT BGA INNOVA2 | FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO DE RESIDUOS DE ALIMENTOS – RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FDGB-02.<br>VERSIÓN: 01 |
|---|---|---|

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA
UT BGA INNOVA2

| INSTITUCION EDUCATIVA: | AURELIO MARTINEZ MUTIS - SEDE C | AÑO | 2026 |
|---|---|---|---|

| No. | MES | FECHA | MENÚ No. | RESIDUOS DE ALIMENTOS (Generados por los Beneficiarios) Kg | RESIDUOS LIQUIDO (Aceite) Lt |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | | | |
| 2 | MARZO | 2/03/2026 | 1 | 2 K | 0,2 |
| 3 | MARZO | 3/03/2026 | 2 | 1 K | 0,1 |
| 4 | MARZO | 4/03/2026 | 3 | 1K | 0,1 |
| 5 | MARZO | 5/03/2026 | 4 | 1K | 0,1 |
| 6 | MARZO | 6/03/2026 | | | |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |
| 9 | MARZO | 9/03/2026 | 8 | 1 K | 0,1 |
| 10 | MARZO | 10/03/2026 | | | |
| 11 | MARZO | 11/03/2026 | | | |
| 12 | MARZO | 12/03/2026 | | | |
| 13 | MARZO | 13/03/2026 | 7 | 1 K | 0,1 |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |
| 16 | MARZO | 16/03/2026 | 11 | 1K | 0,15 |
| 17 | MARZO | 17/03/2026 | 7 | 2K | 0,3 |
| 18 | MARZO | 18/03/2026 | 13 | 0K | 0,4 |
| 19 | MARZO | 19/03/2026 | 14 | 1K | 0,1 |
| 20 | MARZO | 20/03/2026 | 15 | 1K | |
| 21 | | | | | |
| 22 | | | | | |
| 23 | | | | | |
| 24 | MARZO | 24/03/2026 | 17 | 2K | 0,3 |
| 25 | MARZO | 25/03/2026 | 18 | 3K | 0,2 |
| 26 | MARZO | 26/03/2026 | | | |
| 27 | MARZO | 27/03/2026 | | | |
| 28 | | | | | |
| 29 | | | | | |
| 30 | | | | | |
| 31 | | | | | |

| REALIZADO POR: | María Isabel Chacón | CARGO: | MANIPULADORA DE ALIMENTOS |
|---|---|---|---|
| VERIFICADO POR: | Alejandra OM | CARGO: | SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERV |

19500

UT BGA INNOVA2

**FORMATO DE CONTROL Y MONITOREO**
**DE LAS ACTIVIDADES DE PLAN DE SANEAMIENTO**
**RACION PREPARADA EN SITIO**

CODIGO: FCMPS-001
VERSIÓN: 01

**PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE BUCARAMANGA**
**UNIÒN TEMPORAL BGA INNOVA2**

INSTITUCION EDUCATIVA: DE SANTANDER A

MES: MARZO

| FECHA | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ITEM | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 30 | 31 | | | |
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |

**PROGRAMA DE LIMPIEZA Y DESINFECCION**

DIARIO

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

Frutas/Verduras /Huevos
Utensilios / Menaje / Recipientes Plásticos
Licuadora / Estufas
Mesones
Equipo medición de masa (gramera bascula termometro)
Canecas de basura
Baños y Vestier
Lavaplatos y pocetas
Pisos-guardaescobas

SEMANAL LIMPIEZA Y DESINFECCION PROFUNDA

Paredes / Puertas / Ventanas/Estantes/Portones
Canastillas y Estibas
Mesas / Sillas
Refrigerador / Congelador
Extractor
Trampa de grasa

MENSUAL

Techos

TRIMESTRAL

Lamparas

SEMESTRAL

Tanque de almacenamiento de agua potable

**PROGRAMA DE CONTROL CONTROL DE RESIDUOS SOLIDOS**

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

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

OBSERVACIONES Y ACCION CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE VECTORES**

Nota: Colocar SI en caso de evidenciar presencia de plagas/ NO en caso contrario.

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| Presencia fisica de plagas Vivas o muertas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Excremento u orina señales de presencia de plagas | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |
| Alimentos o empaques roidos señales de presencia de plagas (daños, materia fecal, ruidos) | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | NO | | NO | NO | | | | | | | |

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

**PROGRAMA DE CONTROL DE AGUA**

ANALISIS ORGANOLEPTICO:

MARQUE SEGÚN CORRESPONDA PARA CADA PARAMETRO DE EVALUACIÓN ASI:

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

| ITEM | SEMANA 1 | | | | | SEMANA 2 | | | | | SEMANA 3 | | | | | SEMANA 4 | | | | | SEMANA 5 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V | L | M | M | J | V |
| OLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| COLOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| SABOR | N | N | N | N | | N | N | N | N | N | N | N | N | N | N | | N | N | | | | | | | |
| AGUA HERVIDA | S | S | S | S | | S | S | S | S | S | S | S | S | S | S | | S | S | | | | | | | |

ANALISIS FISICOQUIMICO:

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

OBSERVACIONES Y ACCIÓN CORRECTIVA:

REALIZADO POR: Diana Moreno. CARGO: MANIPULADORA DE ALIMENTOS

VERIFICADO POR: Olga Rivero CARGO: SUPERVISOR Y/O APOYO SUPERVISION