DIAN

FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

MSG

Representación Gráfica

Datos del Documento

Código Único de Factura - CUFE :
65f6a63e8c5d66c19b36a0cca1c05c74c9f9842979b0227bd5f4fc0e4f514a55169758a6dc81b6adb37386acff23dc30

Número de Factura: MSG-68
Fecha de Emisión: 26/05/2026
Fecha de Vencimiento: 10/06/2026
Tipo de Operación: 10 - Estándar
Forma de pago: Crédito
Medio de Pago: Instrumento no definido
Orden de pedido:
Fecha de orden de pedido:

Conservatorio del Tolima
Ventanilla Unica
Ibagué, 28.05.2026
Hora: 7:30 a.m
Radicador Kendy Hernández

Datos del Emisor / Vendedor

Razón Social: MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS
Nombre Comercial: MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS
Nit del Emisor: 901841975
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen Fiscal: R-99-PN
Responsabilidad tributaria: ZZ - No aplica
Actividad Económica: 5629
País: Colombia
Departamento: Tolima
Municipio / Ciudad: Ibagué
Dirección: CR 1 8 29 AP 401 ED DON BALTAZAR
Teléfono / Móvil: 3223653549
Correo: msgsoluciones@outlook.com

Datos del Adquiriente / Comprador

Nombre o Razón Social: CONSERVATORIO DEL TOLIMA
Tipo de Documento: NIT
Número Documento: 890700906
Tipo de Contribuyente: Persona Jurídica
Régimen fiscal: O-13;R-99-PN
Responsabilidad tributaria: 01 - IVA
País: Colombia
Departamento: Tolima
Municipio / Ciudad: Ibagué
Dirección: Calle 9 N 1 18
Teléfono / Móvil: 6082618526
Correo: info@conservatoriodeltolima.edu.co

Detalles de Productos

Nro.	Código	Descripción	U/M	Cantidad	Precio unitario	Descuento detalle	Recargo detalle	IMPUESTOS				Precio unitario de venta
								IVA	%	INC	%	
1	ALM003	ALMUERZO PROGRAMA A LIMENTARTE	NIU	3.960,00	$ 22.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 89.100.000,00
2	REF003	REFRIGERIO INSTITUCIONAL BASICO OPC 1	NIU	105,00	$ 9.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 997.500,00
3	REF012	REFRIGERIO INSTITUCIONAL GOURMET OPC 12	NIU	15,00	$ 30.000,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 450.000,00
4	REF015	REFRIGERIO INSTITUCIONAL GOURMET OPC 15	NIU	18,00	$ 26.500,00	$ 0,00	$ 0,00					$ 477.000,00

Anticipos

Nro	Valor	Fecha recibido
1	$ 18.204.900,00	16/02/2026

Notas Finales

ANTICIPO 20% CUENTA DE COBRO 01 11/02/2026
Linea de negocio:

Datos Totales



Documento generado el:
26/05/2026 10:34:40
Documento validado por la DIAN:
26/05/2026 10:34:41
XML Generado por: Solución Gratuita DIAN
800197268
PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN
Nit:800197268

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	0

Subtotal	91024500
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	91024500
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0
Total impuesto (=)	0
Total neto factura (=)	91024500
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 91024500

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	18204900

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

MONEDA	COP
TASA DE CAMBIO	

Subtotal	91.024.500,00
Descuento detalle	0,00
Recargo detalle	0,00
Total Bruto Factura	91.024.500,00
IVA	0,00
INC	0,00
Bolsas	0,00
Otros impuestos	0,00
Total impuesto (=)	0,00
Total neto factura (=)	91.024.500,00
Descuento Global (-)	0,00
Recargo Global (+)	0,00
Total factura (=) COP $	$ 91.024.500,00

Valores informativos

ANTICIPOS	
Anticipos	18.204.900,00

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

Numero de Autorización: 18764078584325 Rango desde: 1 Rango hasta: 200 Vigencia: 2026-09-02

MSG
Soluciones
Alimenticias SAS
NIT 901.841.975-2

INFORME CONTRATO

N° DEL CONTRATO	046 – 2026
FECHA DEL CONTRATO	30 DE ENERO DE 2026
OBJETO DEL CONTRATO:	"SUMINISTRO DE ALMUERZOS DIRIGIDOS A LOS ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE ARTES, CIENCIAS Y EDUCACIÓN BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA "ALIMENTARTE", EN EL MARCO DEL PLAN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, ASÍ COMO EL SUMINISTRO DE REFRIGERIOS DESTINADOS A LA ATENCIÓN DE EVENTOS ACADÉMICOS, CULTURALES, ADMINISTRATIVOS E INSTITUCIONALES DESARROLLADOS POR EL CONSERVATORIO DEL TOLIMA INSTITUCIÓN UNIVERSITARIA.".
VALOR	TRESCIENTOS DIEZ MILLONES QUINIENTOS MIL PESOS ($310.500.000)
CONTRATISTA	MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS
CC / NIT	901841975-2
PLAZO DE EJECUCIÓN	TRES (3) MESES QUINCE (15) DÍAS CALENDARIO, CONTADOS A PARTIR DEL ACTA DE INICIO.
FECHA DE INICIO	10 DE FEBRERO DE 2026
FECHA DE FINALIZACIÓN	24 DE MAYO DE 2026
CDP N°	48 DEL 27 DE ENERO DE 2026

1.1 AVANCE EN LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO

En mi calidad de contratista del contrato de la referencia, me permito informar que durante el período 3 comprendido entre el 16 de abril y el 15 de mayo de 2026, se realizaron las siguientes actividades:

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

OBLIGACIÓN N.1

Suministrar hasta 180 almuerzos diarios los cuales serán entregados de lunes a viernes a excepción de los festivos para un total de 12.600 durante la vigencia del contrato.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

Durante el período 3, comprendido entre el 16 de abril y el 15 de mayo de 2026, se efectuó la entrega de 3.960 almuerzos, conforme con las condiciones contractuales (lunes a viernes a excepción de los festivos, en el horario de 11:45 a. m. a 2:30 p. m.).

MSG	2026-A PERÍODO 3	INICIO: 16/04/2026				FIN: 15/05/2026	TOTAL SEMANAS: 5		
		SEMANA 9	SEMANA 10	SEMANA 11	SEMANA 12	SEMANA 13	TOTAL ALMUERZOS ENTREGADOS	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
		DEL 16 AL 17 DE ABRIL	DEL 20 AL 24 DE ABRIL	DEL 27 AL 30 DE ABRIL	DEL 4 AL 8 DE MAYO	DEL 11 AL 15 DE MAYO			
LUNES		0	180	180	180	180	3.960	$ 22.500	$ 89.100.000
MARTES		0	180	180	180	180			
MIÉRCOLES		0	180	180	180	180			
JUEVES		180	180	180	180	180			
VIERNES		180	180	180	180	180			

1. Cantidad efectiva de almuerzos entregados período 3 (16 de abril a 15 de mayo de 2026).

Ver Anexo 6. Recibido servicio programa Alimentarte.

OBLIGACIÓN N. 2

Realizar la entrega diaria de los almuerzos en las instalaciones del Conservatorio del Tolima.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

Durante el período 3, la entrega de los almuerzos del programa ALIMENTARTE se realizó en la cafetería del Conservatorio del Tolima, de acuerdo con la organización logística establecida para la operación del servicio.

Las jornadas de suministro se desarrollaron en condiciones adecuadas para la distribución y consumo de los alimentos, permitiendo el desarrollo continuo de las actividades de entrega durante el período reportado.

Ver Anexo 5. Evidencias diarias.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA



2. Semana 9 (16 y 17 de abril de 2026) 11:45 AM a 2:30 PM – Instalaciones Conservatorio del Tolima.

OBLIGACIÓN N. 3

Llevar el control digital del suministro de los almuerzos según el mecanismo que se indique en la Oficina de Bienestar Institucional, de modo tal que se garantice la entrega únicamente a los beneficiarios del programa.

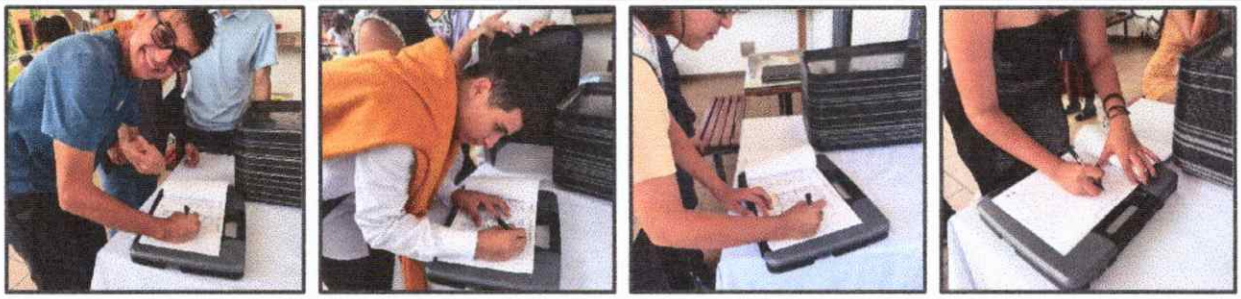
ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

El suministro de los almuerzos fue controlado conforme con los lineamientos establecidos por la Oficina de Bienestar Institucional, mediante la validación del documento de identidad de cada beneficiario frente a la base de datos de los beneficiarios del programa ALIMENTARTE.

Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 11	Martes - 12	Miércoles - 13	Jueves - 14	Viernes - 15
1	Aguirre Sanchez Santiago	CEDIDO	☑	☑	☑	☑
2	Aldana Ricardo Jerónimo	☑	☑	☑	☑	☑
3	Ana Sofia Feria Diaz	☑	☑	☑	☑	☑
4	Andrade Campos Camilo	☑	☑	☑	☑	☑
5	Ángeles Rueda Ana María De Los	☑	☑	☑	☑	☑
6	Aragón Zambrano Rosemberg	☑	☑	☑	☑	☑
7	Arenas Oliveros Angie Yuliana	☑	☑	☑	☑	☑
8	Arteaga Urueña María José	☑	☑	☑	☑	☑
9	Ayala Vera Manuel	☑	☑	☑	☑	☑
10	Baquero Vélez Jorge Antonio	☑	☑	☑	☑	☑

Como complemento al control de entrega, los beneficiarios registraron su firma en el formato "RECIBIDO SERVICIO – PROGRAMA ALIMENTARTE", permitiendo llevar trazabilidad del servicio y verificación de la correcta asignación de los almuerzos.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA



3. Semana 13 (11 al 15 de mayo de 2026) 11:45 AM a 2:30 PM – Verificación documento de identificación y firma.

Ver Anexo 5. Evidencias diarias.

OBLIGACIÓN N. 4

Garantizar que los alimentos sean manipulados por personas idóneas (Las cuales fueron presentadas en la fase precontractual del proceso) y que den cumplimiento a las normas que rigen la materia, para lo cual se requiere entregar los soportes que permitan evidenciar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la documentación requerida para la preparación y manipulación de alimentos establecidos por los entes de control tales como Secretaría de Salud, entre otros.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

La manipulación de los alimentos estuvo a cargo de personal con certificación vigente en manipulación de alimentos, el cual hizo uso permanente de elementos de protección personal, tales como guantes, gorros, mascarillas y uniformes, durante las actividades de preparación y servicio.

Las actividades operativas se desarrollaron manteniendo prácticas de higiene y control orientadas a la adecuada conservación de los alimentos, conforme a los lineamientos sanitarios aplicables.



4. Semana 12 (4 al 8 de mayo de 2026) 11:45 AM a 2:30 PM – Personal con EPP.

Ver Anexo 3. Manipulación de alimentos.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

OBLIGACIÓN N. 5

Ofrecer un servicio de calidad, entregando los alimentos en condiciones sanitarias optimas (Alimentos frescos a una temperatura caliente) los cuales serán preparados el mismo día que se entrega. Si el almuerzo presenta alguna falencia frente a la cocción o manipulación del mismo, se debe garantizar el cambio del almuerzo al estudiante, si este cambio no se genera, el almuerzo no será cancelado al proveedor.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

La prestación del servicio de alimentación comprendió las etapas de preparación, empaque y distribución de los alimentos, desarrolladas conforme con las condiciones definidas para la ejecución del contrato.

Durante la preparación se aplicaron prácticas de higiene y manipulación acordes con la normativa sanitaria vigente. Asimismo, los alimentos fueron entregados en empaques adecuados y en condiciones térmicas apropiadas para su consumo.

Con ocasión de las situaciones de salud reportadas por algunos beneficiarios el día 22 de abril de 2026, la Secretaría de Salud realizó visita de inspección sanitaria el 24 de abril de 2026, emitiendo concepto sanitario favorable con requerimientos, los cuales no limitaron la continuidad de la operación del servicio y frente a los cuales se adoptaron las acciones correspondientes para su atención y mejora continua, entre ellas el fortalecimiento de los procedimientos relacionados con la toma, conservación y control de contramuestras de alimentos.



6. Contramuestras de alimentos de diferentes días período 3

Es importante precisar que, conforme a lo consignado en la actuación administrativa adelantada por la autoridad sanitaria, no se establecieron conclusiones que atribuyeran de manera directa la causalidad de los hechos evaluados a la operación del servicio prestado por MSG Soluciones Alimenticias S.A.S.

Como soporte de lo anterior, el día 6 de mayo de 2026 fue remitida a la Oficina de Bienestar Institucional y al área de SST el acta de inspección sanitaria correspondiente, en la cual se incorporó el respectivo concepto emitido por la autoridad sanitaria competente.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

De manera complementaria, y como parte de las actividades periódicas de control sanitario desarrolladas en las instalaciones de producción de alimentos, el 7 de marzo de 2026 se efectuó el prelavado, lavado y desinfección general de dos (2) tanques de almacenamiento de agua con capacidad de 1.000 litros cada uno. El mantenimiento anterior había sido realizado el 6 de septiembre de 2025.

Así mismo, el 18 de abril de 2026 se realizó fumigación y desinfección en las instalaciones donde se preparan los almuerzos, en cumplimiento de las condiciones técnicas y sanitarias aplicables para este tipo de establecimientos. La aplicación anterior había sido realizada el 22 de enero de 2026.

Ver Anexo 3. Manipulación de alimentos y Anexo 5. Evidencias diarias.



5. Alimentos de diferentes días período 3 - 11:45 AM a 2:30 PM

OBLIGACIÓN N. 6

Garantizar la calidad de presentación de los alimentos en loza o cerámica, con cubiertos en excelente estado y vasos de aluminio o plástico.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:



7. Evidencia fotográfica de presentación del servicio en loza y utensilios período 3 - 11:45 AM a 2:30 PM

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

Para la prestación del servicio se dispuso de una dotación de 180 unidades por cada tipo de utensilio, incluyendo platos para sopa, platos para alimentos secos, cubiertos, bandejas y vasos, permitiendo su adecuada utilización y rotación durante cada jornada.

La disponibilidad de estos elementos contribuyó a mantener condiciones de higiene y presentación en el suministro de los alimentos.

Ver Anexo 5. Evidencias diarias.

OBLIGACIÓN N. 7

Contar con la logística adecuada sillas, mesas que garanticen el servicio para ciento ochenta (180) estudiantes adscritos al programa diariamente.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

La operación del servicio contó con la logística requerida para la atención de los beneficiarios, disponiendo de 24 mesas con capacidad para cuatro (4) personas cada una, permitiendo la atención simultánea de 96 usuarios.

El horario establecido para la prestación del servicio permitió la rotación organizada de los estudiantes y la atención continua de los beneficiarios del programa.

Adicionalmente, se dispuso una mesa de atención prioritaria para estudiantes que requerían acceso preferencial y se instalaron sombrillas en las zonas expuestas, contribuyendo a condiciones adecuadas durante el consumo de los alimentos.



8. Semana 11 (27 al 30 de abril de 2026) - Zona de cafetería

Ver Anexo 5. Evidencias diarias.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

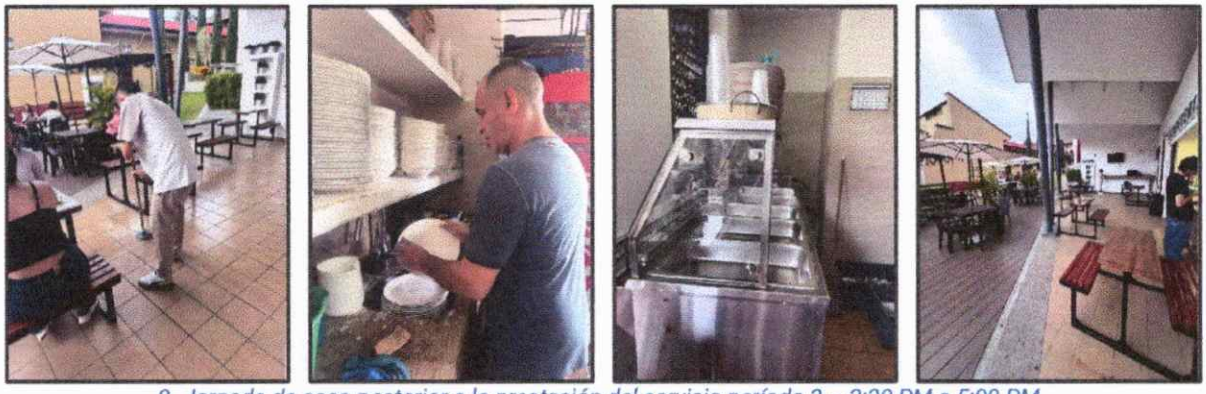
OBLIGACIÓN N. 8

Mantener en orden, aseo el espacio donde se hace la entrega de los almuerzos, dejando evidencia fotográfica del estado en el que entregan la cafetería.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

El espacio utilizado para la entrega de los almuerzos permaneció en adecuadas condiciones de orden y limpieza durante el desarrollo de las jornadas de servicio.

Una vez finalizada cada jornada, se efectuaron actividades de limpieza y desinfección en superficies, equipos y áreas adyacentes, utilizando insumos y procedimientos acordes con los lineamientos sanitarios aplicables.



9. Jornada de aseo posterior a la prestación del servicio período 3 – 2:30 PM a 5:00 PM

Ver Anexo 5. Evidencias diarias.

OBLIGACIÓN N. 9

Cumplir con el horario de suministro de almuerzo desde las 11:45 a.m. hasta las 2:30 p.m.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

El suministro de los almuerzos se realizó dentro del horario definido para la prestación del servicio, comprendido entre las 11:45 a. m. y las 2:30 p. m. de cada jornada.

El cumplimiento de este horario permitió mantener una atención organizada de los beneficiarios y la entrega continua de los almuerzos durante el período reportado.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA



10. Jornada de entrega de almuerzos período 3 – 2026A.

Ver Anexo 5. Evidencias diarias.

OBLIGACIÓN N. 10

Ofrecer un menú variado (especificando también menú vegetariano, cuando se requiera) previamente enviado a quien haga las veces de supervisor (a) del contrato.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

La minuta correspondiente al período 3 fue enviada el 16 de abril de 2026 al correo bienestar@conservatoriodeltolima.edu.co para conocimiento y seguimiento de la supervisión del contrato.

En dicho documento se relacionó la programación diaria de los menús, las cantidades proyectadas para el servicio y la opción vegetariana.

MSG soluciones alimenticias sas

Para: Bienestar Institucional

Jue 16/04/2026 8:00

Cordial saludo.

En cumplimiento de la cláusula tercera, numeral 10, del contrato de suministro 046 de 2026, me permito remitir la minuta de almuerzos a entregar del 16 de abril al 15 de mayo de 2026, correspondientes a las semanas 9 a 13 del periodo 3 del contrato en mención.

MINUTA DE ALMUERZOS
PERIODO 3
Del 16 de abril al 15 de mayo de 2026

Fecha: 15/04/2026
Descripción: Minuta de almuerzos semanal
Semana: 9 **Desde:** 16-abr **Hasta:** 17-abr

Producto	Cantidad	Lunes	Martes	Miercoles	Jueves	Viernes
Sopa	12 Onz.				Crema de zanahoria	Sopa campesina
Opcion Vegetariana					Pepino guisado	Brocoli
Proteina	180 Gr.				Cerdo a la plancha	Carne molida
Cereal	100 Gr.				Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.		PERIODO 2		Arveja amarilla	Spaguetti
Ensalada	100 Gr.				Verde	Batavia, zanahoria y cebolla
Guarnición	50 Gr.				Monedas de plátano	Platano melado
Jugo	12 Onz.				Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

11. Minuta de almuerzos período 3– 2026A.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

Ver Anexo 4. Minutas semanales.

OBLIGACIÓN N. 11

Cumplir con las siguientes características en cada almuerzo.

- Sopa o crema 12 onzas
- Proteína de 180 gramos (Res, pollo, cerdo, pescado)
- 1 porción de cereal 100 gramos como: arroz, espaguetis entre otros (en caso de ser plato principal 250 gramos y no debe ir acompañado de principio)
- 1 guarnición 50 gramos
- 1 porción de ensalada 100 gramos (dulce o salada)
- Jugo natural 12 onzas (en agua o en leche)

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

La elaboración y suministro de los almuerzos se efectuó conforme con las especificaciones técnicas establecidas para cada uno de los componentes del servicio.

Las porciones entregadas conservaron las cantidades y características definidas contractualmente, manteniendo uniformidad en la composición y presentación de los alimentos suministrados en cada jornada.



12. Evidencias aleatorias de almuerzos período 3 – 2026A.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

Ver Anexo 5. Evidencias diarias.

OBLIGACIÓN N. 12

Tener un muy buen trato con las personas y/o estudiantes que reciben el servicio y realizar una atención oportuna.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

La prestación del servicio se desarrolló bajo criterios de atención organizada, oportuna y respetuosa hacia los beneficiarios del programa.

Para facilitar el proceso de entrega, se mantuvo organización en las filas y agilidad en la validación de identidad de los usuarios al momento del suministro de los almuerzos.

El personal encargado del servicio mantuvo una actitud cordial durante la atención, permitiendo el adecuado desarrollo de las jornadas de entrega.



13. Evidencias fotográficas aleatorias período 3 – 2026A.

Ver Anexo 5. Evidencias diarias.

OBLIGACIÓN N. 13

El resultado de las encuestas de satisfacción aplicadas a los beneficiarios del programa de manera mensual, por parte de Bienestar Institucional deben tener como mínimo de 80% de nivel de satisfacción en cuenta a: Calidad del producto y Servicio, Variedad en los menús, presentación de los alimentos, atención al cliente y oportunidad en tiempo de respuesta.

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

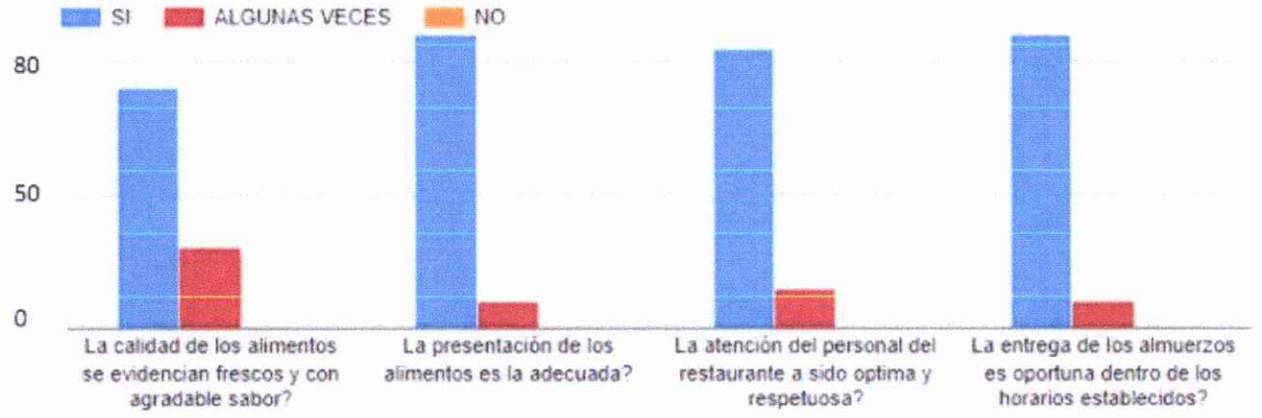
En la encuesta de percepción la encuesta aplicada en Mayo, el 83% de los estudiantes manifestó satisfacción con el servicio ofrecido. Este porcentaje muestra el impacto positivo y la aceptación del programa.

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria

Acreditación Institucional
Alta Calidad

Programa Alimentarte - Mayo de 2026

El programa Alimentarte, esta articulado con la promoción socioeconómica, que busca favorecer a los estudiantes mas vulnerables con un almuerzo diario durante la vigencia del periodo académico. De esta manera se pretende impactar en el mejoramiento de la calidad de vida de cada estudiante beneficiario al igual que lograr la permanencia y graduación.



Fuente: Encuesta aplicada – Bienestar Institucional

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

OBLIGACIÓN N. 14

Suministrar oportunamente los refrigerios requeridos por el Conservatorio del Tolima, de conformidad con las solicitudes previas realizadas por la institución, garantizando en todo momento el cumplimiento de las condiciones de calidad, inocuidad e higiene, de acuerdo con la normatividad sanitaria vigente, en especial lo dispuesto en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, sin que el suministro implique superar el monto total agotable del contrato.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

En atención a los requerimientos realizados por las oficinas de Secretaría General y Bienestar Institucional, se efectuó el suministro de refrigerios solicitados para actividades institucionales, manteniendo condiciones adecuadas de preparación, manipulación y entrega de los productos.

En desarrollo de esta obligación, se realizaron las siguientes entregas:

Fecha	Solicitante	Categoría	Producto	Cantidad	Valor unitario	Valor total
25/04/26	Bienestar Institucional	Refrigerio básico	Refrigerio día del niño	105	$ 9.500	$ 997.500
28/04/26	Secretaría General	Refrigerio gourmet	Waffle italiano + soda hatsu (emplatado)	15	$ 30.000	$ 450.000
30/04/26	Bienestar Institucional	Refrigerio gourmet	Refrigerio invitados Italia	18	$ 26.500	$ 477.000

Las entregas fueron realizadas conforme con las cantidades y especificaciones solicitadas por la institución, para cada actividad programada.



14. Refrigerios entregados período 3 – 2026A.

OBLIGACIÓN N. 15

El contratista asume la plena autonomía técnica para la adecuada prestación del servicio, por consiguiente, las personas y demás empleados que intervengan en la prestación del servicio contratado son exclusivamente del contratista y no tendrá relación laboral con el usuario como lo establece el artículo 3° del decreto 2351 de 1961 por tratarse de labores extrañas a la actividad normal del Conservatorio por lo que el contratista podrá designar, relevar, destituir y rotar libremente a los mismos.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

OBLIGACIONES O ACTIVIDAD DESARROLLADA

El personal que participó en la ejecución del contrato desarrolló sus actividades bajo la coordinación y responsabilidad exclusiva de MSG Soluciones Alimenticias S.A.S., sin que existiera vínculo laboral con el Conservatorio del Tolima.

Como soporte de lo anterior, se adjunta el **Anexo 2.2: Planilla de pagos de seguridad social y aportes parafiscales**, documento que evidencia el cumplimiento de las obligaciones laborales y parafiscales a cargo del contratista.

OBLIGACIÓN N. 16

Actualizar y presentar el plan de capacitación dentro del término de ejecución del contrato.

ACTIVIDAD Y EVIDENCIA:

MSG Soluciones Alimenticias S.A.S. mantuvo actualizado el plan de capacitación dirigido al personal vinculado a la prestación del servicio, incluyendo temas relacionados con manipulación de alimentos y Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

El personal contó con formación en estas materias, conforme a los lineamientos sanitarios aplicables para el desarrollo de las actividades de preparación y suministro de alimentos.

Ver Anexo 3. Manipulación de alimentos.

Juan Sebastián González Z.

Juan Sebastián González Zapata
Representante Legal
MSG Soluciones Alimenticias SAS
Empresa Contratista

ANEXO 1

Certificación Bancaria

Certificado
Bancario

Viernes, 22 de mayo de 2026

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS identificado(a) con NIT 901841975, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA DE AHORROS	06800015476	2026/02/20	ACTIVA

***Importante:** Esta constancia solo hace referencia a los productos mencionados anteriormente.

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

Bancolombia

BANCOLOMBIA S.A. Establecimiento Bancario
VIGILADO

ANEXO 2

Planilla pagos seguridad social y aportes parafiscales

MSG Soluciones Alimenticias SAS
NIT 901.841.975-2

CERTIFICADO PAGOS SEGURIDAD SOCIAL Y APORTES PARAFISCALES
ARTÍCULO 50 LEY 789 DE 2002

Yo, ERIC SANTIAGO NIETO RODRÍGUEZ, identificado con cédula de ciudadanía No. 1.110.584.808, en calidad de Contador Público de MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS con Nit 901.841.975-2, bajo la gravedad de juramento manifiesto que la empresa ha cumplido con los pagos laborales, fiscales y al sistema de seguridad social en salud, pensiones y riesgos laborales, por lo que declaro que se encuentra a PAZ y SALVO con las Empresas Promotoras de Salud – EPS, los fondos de pensiones, las Administradoras de Riesgos Laborales – ARL y la Caja de Compensación Familiar.

Igualmente, certifico que la empresa está exonerada del pago de aportes parafiscales a favor del Servicio Nacional de Aprendizaje – SENA y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar – ICBF, de conformidad con lo previsto por la Ley 1607 de 2012 en concordancia con el Decreto 0862 de 2013 tal como se ilustra en el siguiente cuadro:

El nivel de riesgo ARL: III

APORTES	ÚLTIMOS 6 MESES CALENDARIO LEGALMENTE EXIGIBLES Y CANCELADOS A LA FECHA DE PRESENTACIÓN DE ESTE DOCUMENTO					
MESES	NOV 2025	DIC 2025	ENE 2026	FEB 2026	MAR 2026	ABR 2026
Sistema de Seguridad Social:						
Empresa Promotora de Salud	X	X	X	X	X	X
Administradora de Riesgos Laborales Riesgo (III)	X	X	X	X	X	X
Sociedades Administradoras de Fondos de Pensiones	X	X	X	X	X	X
Aportes Parafiscales:						
Caja de Compensación Familiar	X	X	X	X	X	X

Para constancia de lo anterior, se firma en Ibagué a los veintidós (22) días del mes de mayo de 2026.

Atentamente,

Eric Santiago Nieto Rodríguez
CC. 1.110.584.808
TP 284467-T

aportes en línea

Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 901841975	2	MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	PRINCIPAL	CL 9 N 1 17 LA POLA	IBAGUE-TOLIMA	3223653549	SI

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-04	2026-05	323364187	9504994284	E	2026/05/20	2026/05/20	BANCOLOMBIA	0	$2,579,200

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

EMPLEADO				PENSION				SALUD				CCF				RIESGOS				PARAFISCALES			
No.	Identificación		Nombres	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Codigo	Dias	IBC	Aporte	Dias	IBC	Aporte
1	CC	1007390340	BERMUDEZ CALDERON RICAURTE	230301	4	$233,454	$37,400	EPS002	4	$233,454	$9,400	CCF48	4	$233,454	$9,400	14-11	4	$233,454	$0	4	$0	$0
2	CC	1007390340	BERMUDEZ CALDERON RICAURTE	230301	14	$817,089	$130,800	EPS002	14	$817,089	$32,700	CCF48	14	$817,089	$32,700	14-11	14	$817,089	$28,600	14	$0	$0
3	CC	1007390340	BERMUDEZ CALDERON RICAURTE	230301	12	$700,362	$112,100	EPS002	12	$700,362	$28,100	CCF48	12	$700,362	$0	14-11	12	$700,362	$0	12	$0	$0
4	CC	1110457124	BERNAL QUINTERO LEIDY MARIANA	25-14	30	$4,000,000	$640,000	EPS005	30	$4,000,000	$160,000	CCF48	30	$4,000,000	$168,000	14-11	30	$4,000,000	$97,500	30	$0	$0
5	CC	1060647297	GONZALEZ ZAPATA JUAN SEBASTIAN	25-14	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF48	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
6	CC	75071321	GONZALEZ ZAPATA OSCAR MAURICIO	230201	30	$1,750,905	$280,200	EPS005	30	$1,750,905	$70,100	CCF48	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
7	PT	4999730	NORIEGA JIMENEZ EZEQUIEL DAVID		0	$0	$0	EPS041	30	$1,750,905	$70,100	CCF48	30	$1,750,905	$70,100	14-11	30	$1,750,905	$42,700	30	$0	$0
Total	**Afiliados(5)**					**$9,252,715**	**$1,480,700**			**$11,003,620**	**$440,500**			**$11,003,620**	**$412,400**			**$11,003,620**	**$245,600**		**$0**	**$0**

aportes en línea

Resumen General de Pago

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 3)				4	$1,480,700	$0	$0	$1,480,700
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2	$920,200	$0	$0	$920,200
PORVENIR	230301	800,224,808	8	1	$280,300	$0	$0	$280,300
PROTECCION	230201	800,229,739	0	1	$280,200	$0	$0	$280,200
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$245,600	$0	$0	$245,600
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	5	$245,600	$0	$0	$245,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				5	$412,400	$0	$0	$412,400
COMFATOLIMA	CCF48	800,211,025	1	5	$412,400	$0	$0	$412,400
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				5	$440,500	$0	$0	$440,500
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$70,100	$0	$0	$70,100
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1	$70,200	$0	$0	$70,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	3	$300,200	$0	$0	$300,200
TOTAL				5	$2,579,200	$0	$0	$2,579,200

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

B0B65FAAF9559B70

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE

Que el contador público **ERIC SANTIAGO NIETO RODRIGUEZ** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 1110584808 de IBAGUE (TOLIMA) Y Tarjeta Profesional No 284467-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde los últimos 5 años.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS **********
****
****

Dado en BOGOTA a los 7 días del mes de Mayo de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTICULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.110.584.808**

NIETO RODRIGUEZ

APELLIDOS

ERIC SANTIAGO

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **12-SEP-1997**

IBAGUE
(TOLIMA)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.80	**A+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

16-SEP-2015 IBAGUE
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VACHA

P-2900100-00773445-M-1110584808-20151210 0047674614A 4 46256211

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

284467-T



ERIC SANTIAGO
NIETO RODRIGUEZ
C.C. 1110584808
RES. INSCRIPCION 1795 DEL 04/08/2021
UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA

307067 JOSE ORLANDO RAMIREZ ZULUAGA
DIRECTOR GENERAL 323866

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL | JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

Esta tarjeta es el único documento que lo acredita como Contador Público de acuerdo con lo establecido en la Ley 43 de 1990. Es personal e intransferible.

Agradecemos a quien encuentre esta tarjeta comunicarse al PBX. (57)(1) 644 4450 o devolverla a la UAE – Junta Central de Contadores a la Carrera 16 No. 97- 46 Of.301 en Bogotá D.C.

FIRMA

ANEXO 3

Manipulación de alimentos

05154

ajna Productos y Asesorías Ambientales – NIT 65772970-8

ajna

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social,
A la circular DAB 4150-10264-19 del Invima y bajo la autorización de la Secretaría de Salud Municipal

Certificamos que

RICAURTE BERMUDEZ CALDERON - D.I 1007390340

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Para el enfoque de Riesgo PREPARACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de 10 horas

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE			
PERIODO / ASPECTOS	MENSUAL, AÑO 2025		
METODOLOGIA	SESIONES PRESENCIALES		
DURACION	2 HORAS/SESION		
	10 HORAS/AÑO		
DOCENTES	WILLIAM CHAVEZ		
PENSUM			
FECHA	AREA	TEMAS	DURACION
FECHA 27 DE SEPTIEMBRE	1 MARCO TEORICO Y LEGISLACION SANITARIA	Legislación sanitaria Definiciones Clasificación de alimentos Higiene de los alimentos	1 HORAS
FECHA 27 DE SEPTIEMBRE	2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Edificaciones e instalaciones. Instalaciones Sanitarias Superficies en contacto con Alimentos Equipos y utensilios Practicas Higiénicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 27 DE OCTUBRE	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud Educación y Capacitación.Plan de capacitación Practicas Higiénicas y medidas de protección Dotación	2 HORAS

FECHA 27 DE OCTUBRE	4. REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION	Materias primas y alimentosde origen no seguro Condiciones de Fabricación Envasado y Embalado Inocuidad Presencia de plagas (dalugar a tomar medida sanitaria de seguridad)	2 HORAS
FECHA 27 DE NOVIEMBRE	5. FACTORES DE RIESGO	Contaminación cruzada Temperaturas de conservación Signos de enfermedad o lesiones en manipuladores Cadena de frio Enfermedades Transmitidaspor alimentos ETAS Practicas higiénicas deficientes	2 HORAS
FECHA 27 DE NOVIEMBRE	6. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Programa de limpieza y desinfección Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa manejo integradode plagas Programa de abastecimientode agua Diligenciamiento tablas de registro	1 HORAS

EXPEDIDO EL 27 DE SEPTIEMBRE DEL 2025

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

CARLOS FERNANDO SANDOVAL FORERO
Médico y Cirujano
Registro Médico 73 2224-08

Fecha: 29-09-2025 D.I: 1007390340

Nombre: RICAURTE BERMUDEZ CALDERON Tel::

CERTIF ICADO MEDICO

EN LA FECHA SE REALIZA REVISIÓN DE PARACLINICOS

ENCONTRANDO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PADECE

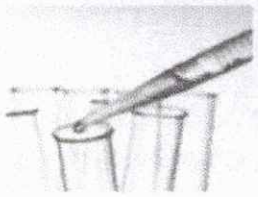
ENFERMEDAD CAPAZ DE TRANSMITIRSE POR LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS,

POR LO TANTO, ES APTO PARA DICHA ACTIVIDAD.

Carlos Fernando Sandoval Forero
Médico y Cirujano
R.M. 73 2224-08
Universidad de Antioquia

LABORATORIO CLINICO

DRA GLADYS YANETH SILVA
BACTERIOLOGA U.C.M.C
Nit 28.797.721-4 Regimen Simplificado



Fecha de toma: 25 - Sep - 25 Hora: 10:00 a.m F. impresión: 25 -09-2025 5:50 p.m.

Consecutivo: 1674 Entidad: AJNA MANIP.

Paciente: RICAURTE BERMUDEZ CALDERON

Identificación: CC 1007390340

AMEN	RESULTADO
FROTIS FARINGEO:	COCOS GRAM POSITIVOS: ESCASOS FLORA MIXTA: ESCASA REACCION POLIMORFONUCLEAR: ESCASA
HONGOS KOH:	NEGATIVO PARA ESTRUCTURAS MICOTICAS
COPROLOGICO:	COLOR: CARMELITA ALMIDONES: + CONSISTENCIA: BLANDA GRASAS NEUTRAS: ++ MOCO: NEGATIVO BLASTOCONIDIAS: AUSENTES SANGRE: NEGATIVO FLORA BACTERIANA: NORMAL EXAMEN PARASITOLOGICO: NO SE OBSERVAN PARASITOS INTESTINALES EN LA MUESTRA EXAMINADA

FECHA DE VALIDACION: 25/09/2025

GLADYS YANETH SILVA
Reg Prof 25 797 721 U C M C

Código de Verificación &&&mg#[0&&++&gY&Y[&Y&&

01254

ajna Productos y Asesorías Ambientales – NIT 65772970-8

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social,
A la circular DAB 4150-10264-19 del Invima y bajo la autorización de la Secretaría de Salud Municipal

Certificamos que

LEIDY MARIANA BERNAL QUINTERO - D.I 1110457124

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Para el enfoque de Riesgo MANIPULACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de 10 horas

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE			
PERIODO / ASPECTOS	MENSUAL, AÑO 2026		
METODOLOGIA	SESIONES PRESENCIALES		
DURACION	2 HORAS/SESION		
	10 HORAS/AÑO		
DOCENTES	WILLIAM CHAVEZ		
PENSUM			
FECHA	AREA	TEMAS	DURACION
FECHA 12 DE FEBRERO	1 MARCO TEORICO Y LEGISLACION SANITARIA	Legislación sanitaria Definiciones Clasificación de alimentos Higiene de los alimentos	1 HORAS
FECHA 12 DE FEBRERO	2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Edificaciones e instalaciones. Instalaciones Sanitarias Superficies en contacto con Alimentos Equipos y utensilios Practicas Higiénicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 12 DE MARZO	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud. Educación y Capacitación.Plan de capacitación Practicas Higiénicas y medidas de protección Dotación	2 HORAS

FECHA 12 DE MARZO	4 REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION	Materias primas y alimentosde origen no seguro Condiciones de Fabricación Envasado y Embalado Inocuidad Presencia de plagas (dalugar a tomar medida sanitaria de seguridad)	2 HORAS
FECHA 13 DE ABRIL	5 FACTORES DE RIESGO	Contaminación cruzada Temperaturas de conservación Signos de enfermedad o lesiones en manipuladores Cadena de frio Enfermedades Transmitidaspor alimentos ETAS Practicas higiénicas deficientes	2 HORAS
FECHA 13 DE ABRIL	6 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Programa de limpieza y desinfección Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa manejo integradode plagas Programa de abastecimientode agua Diligenciamiento tablas de registro	1 HORAS

EXPEDIDO EL 12 DE FEBRERO DEL 2026

ajna_ambientales ajna_ambientales@outlook.com
Carrera 6 #36-07 local 104 Barrio San Simón Ibagué-Tolima 3045934456 – 3187690798

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

CARLOS FERNANDO SANDOVAL FORERO
Médico y Cirujano
Registro Médico 73 2224-08

Fecha: 13-02-2026 D.I: 1110457124

Nombre: LEIDY MARIANA BERNAL QUINTERO Tel::

CERTIFICADO MEDICO

EN LA FECHA SE REALIZA REVISIÓN DE PARACLINICOS

ENCONTRANDO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PADECE

ENFERMEDAD CAPAZ DE TRANSMITIRSE POR LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS,

POR LO TANTO, ES APTO PARA DICHA ACTIVIDAD.

Carlos Fernando Sandoval Fore
Médico y Cirujano
R.M. 73 2224-08
Universidad de Antioquia

Calle 17A No.7-119 Cel:318 4000 624 • Interlaken Ibagué - Tolima

LABORATORIO CLINICO

Miryam Cecilia Mejía A.
Bacterióloga U Católica de Manizales
Calle 11 # 5-19 Tel:2623048-3158523824

Código: 97124 Fecha de toma: 09 DE FEBRERO 2026
Sexo: F CC: 1110457124
Paciente: LEIDY MARIANA BERNAL QUINTERO Edad:
Entidad AJNA

INFORME DE LABORATORIO

BACILOSCOPIA SERIADA 3 muestras:

No se encuentran BAAR en todos los campos microscópicos observados.

EXAMEN DE SECRECION NASOFARINGEA

Flora bacteriana mixta normal en orofaringe.

HONGOS DIRECTO KOH: Uñas de manos

No se observan estructuras micóticas.

COPROCULTIVO:
Crecimiento negativo para Salmonella y Shigella.

03307

ajna Productos y Asesorias Ambientales – NIT 65772970-8

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social,
A la circular DAB 4150-10264-19 del Invima y bajo la autorización de la Secretaría de Salud Municipal

Certificamos que

JUAN SEBASTIÁN GONZÁLEZ ZAPATA. - D.I 1060647297

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Para el enfoque de Riesgo PREPARACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de 10 horas.

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE			
PERIODO / ASPECTOS	MENSUAL, AÑO 2025		
METODOLOGIA	SESIONES PRESENCIALES		
DURACION	2 HORAS/SESION		
	10 HORAS/AÑO		
DOCENTES	GUSTAVO CASTILLO		
PENSUM			
FECHA	AREA	TEMAS	DURACION
FECHA 17 DE JUNIO	1 MARCO TEORICO Y LEGISLACION SANITARIA	Legislación sanitaria Definiciones Clasificación de alimentos Higiene de los alimentos	1 HORAS
FECHA 17 DE JUNIO	2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Edificaciones e instalaciones. Instalaciones Sanitarias Superficies en contacto con Alimentos Equipos y utensilios Practicas Higénicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 17 DE JULIO	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud Educacion y CapacitaciónPlan de capacitación Practicas Higénicas y medidas de protección Dotacion	2 HORAS

FECHA 17 DE JULIO	4 REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION	Materias primas y alimentosde origen no seguro Condiciones de Fabricacion Envasado y Embalado Inocuidad Presencia de plagas (dolugar a tomar medida sanitaria de seguridad)	2 HORAS
FECHA 16 DE AGOSTO	5 FACTORES DE RIESGO	Contaminación cruzada Temperaturas de conservación Signos de enfermedad o lesiones en manipuladores Cadena de frio Enfermedades Transmitidaspor alimentos ETAS Practicas higénicas deficientes	2 HORAS
FECHA 16 DE AGOSTO	6 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Programa de limpieza y desinfección Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos Programa manejo integradode plagas Programa de abastecimientode agua Diligenciamiento tablas de registro	1 HORAS

EXPEDIDO EL 17 DE JUNIO DEL 2025

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

CARLOS FERNANDO SANDOVAL FORERO
Médico y Cirujano
Registro Médico 73 2224-08

Fecha: 19-06-2025 D.I: 1060647297

Nombre: JUAN SEBASTIÁN GONZÁLEZ ZAPATA. Tel::

CERTIF ICADO MEDICO

EN LA FECHA SE REALIZA REVISIÓN DE PARACLINICOS

ENCONTRANDO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PADECE

ENFERMEDAD CAPAZ DE TRANSMITIRSE POR LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS,

POR LO TANTO, ES APTO PARA DICHA ACTIVIDAD.

Carlos Fernando Sandoval Forero
Médico y Cirujano
R.M. 732224-08
Universidad de Antioquia

LABORATORIO CLINICO

Miryam Cecilia Mejía A.
Bacterióloga U Católica de Manizales
Calle 11 # 5-19 Tel:2623048-3158523824

Código: 89563 Fecha de toma: 17 DE JUNIO 2025
Sexo: M CC: 1060647297
Paciente: JUAN SEBASTIÁN GONZÁLEZ ZAPATA. Edad:
Entidad AJNA

INFORME DE LABORATORIO

BACILOSCOPIA SERIADA 3 muestras:

No se encuentran BAAR en todos los campos microscópicos observados.

EXAMEN DE SECRECION NASOFARINGEA

Flora bacteriana mixta normal en orofaringe.

HONGOS DIRECTO KOH: Uñas de manos

No se observan estructuras micóticas.

COPROCULTIVO:
Crecimiento negativo para Salmonella y Shigella.

03305

ajna Productos y Asesorias Ambientales – NIT 65772970-8

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social,
A la circular DAB 4150-10264-19 del Invima y bajo la autorización de la Secretaria de Salud Municipal

Certificamos que

OSCAR MAURICIO GONZALEZ ZAPATA. - D.I 75072321

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Para el enfoque de Riesgo. PREPARACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de 10 horas

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE			
PERIODO / ASPECTOS	MENSUAL, AÑO 2025		
METODOLOGIA	SESIONES PRESENCIALES		
DURACION	2 HORAS/SESIÓN		
	10 HORAS/AÑO		
DOCENTES	GUSTAVO CASTILLO		
PENSUM			
FECHA	AREA	TEMAS	DURACION
FECHA 17 DE JUNIO	1 MARCO TEORICO Y LEGISLACION SANITARIA	Legislación sanitaria Definiciones Clasificación de alimentos Higiene de los alimentos	1 HORAS
FECHA 17 DE JUNIO	2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Edificaciones e instalaciones Instalaciones Sanitarias Superficies en contacto con Alimentos Equipos y utensilios Practicas Higiénicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 17 DE JULIO	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud Educación y Capacitación Plan de capacitación Practicas Higiénicas y medidas de protección Dotación	2 HORAS

FECHA 17 DE JULIO	4 REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION	Materias primas y alimentosde origen no seguro Condiciones de Fabricación Envasado y Embalado Inocuidad Presencia de plagas (dulugar a tomar medida sanitaria de seguridad)	2 HORAS
FECHA 16 DE AGOSTO	5 FACTORES DE RIESGO	Contaminación cruzada Temperaturas de conservación Signos de enfermedad o lesiones en manipuladores.Cadena de frio Enfermedades Transmitidaspor alimentos ETAS Practicas higiénicas deficientes	2 HORAS
FECHA 16 DE AGOSTO	6 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Programa de limpieza y desinfección Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.Programa manejo integradode plagas Programa de abastecimientode agua Diligenciamiento tablas de registro	1 HORAS

EXPEDIDO EL 17 DE JUNIO DEL 2025

ajna_ambientales ajna_ambientales@outlook.com
Carrera 6 #36-07 local 104 Barrio San Simón Ibagué-Tolima 3045934456 – 3187690798

UNIVERSIDAD DE ANTIOQUIA

CARLOS FERNANDO SANDOVAL FORERO
Médico y Cirujano
Registro Médico 73 2224-08

Fecha: 19-06-2025 D.I: 75072321

Nombre: OSCAR MAURICIO GONZALEZ ZAPATA. Tel::

CERTIF ICADO MEDICO

EN LA FECHA SE REALIZA REVISIÓN DE PARACLINICOS

ENCONTRANDO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PADECE

ENFERMEDAD CAPAZ DE TRANSMITIRSE POR LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS,

POR LO TANTO, ES APTO PARA DICHA ACTIVIDAD.

Carlos Fernando Sandoval Forero
Médico y Cirujano
R.M. 73 2224-08
Universidad de Antioquia

LABORATORIO CLINICO

Miryam Cecilia Mejía A.
Bacterióloga U Católica de Manizales
Calle 11 # 5-19 Tel:2623048-3158523824

Código: 89561 Fecha de toma: 17 DE JUNIO 2025
Sexo: M CC: 75072321
Paciente: OSCAR MAURICIO GONZALEZ ZAPATA. Edad:
Entidad AJNA

INFORME DE LABORATORIO

BACILOSCOPIA SERIADA 3 muestras:

No se encuentran BAAR en todos los campos microscópicos observados.

EXAMEN DE SECRECION NASOFARINGEA

Flora bacteriana mixta normal en orofaringe.

HONGOS DIRECTO KOH: Uñas de manos

No se observan estructuras micóticas.

COPROCULTIVO:
Crecimiento negativo para Salmonella y Shigella.

01253

ajna Productos y Asesorías Ambientales – NIT 65772970-8

Dando cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social,
A la circular DAB 4150-10264-19 del Invima y bajo la autorización de la Secretaría de Salud Municipal

Certificamos que

EZEQUIEL NORIEGA JIMÉNEZ - D.I 4999730

Se encuentra desarrollando el presente plan de capacitación en

MANIPULACION DE ALIMENTOS

Para el enfoque de Riesgo MANIPULACION DE ALIMENTOS
Con una intensidad horaria de 10 horas.

PLAN DE CAPACITACION CONTINUO Y PERMANENTE			
PERIODO / ASPECTOS	MENSUAL, AÑO 2026		
METODOLOGIA	SESIONES PRESENCIALES		
DURACION	2 HORAS/SESION		
	10 HORAS/AÑO		
DOCENTES	WILLIAM CHAVEZ		
PENSUM			
FECHA	AREA	TEMAS	DURACION
FECHA 12 DE FEBRERO	1 MARCO TEORICO Y LEGISLACION SANITARIA	Legislación sanitaria Definiciones Clasificación de alimentos Higiene de los alimentos	1 HORAS
FECHA 12 DE FEBRERO	2 BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA	Edificaciones e instalaciones. Instalaciones Sanitarias Superficies en contacto con Alimentos Equipos y utensilios Practicas Higiénicas Almacenamiento Lavado de Manos	2 HORAS
FECHA 12 DE MARZO	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Estado de salud Educación y CapacitacionPlan de capacitación Practicas Higiénicas y medidas de protección Dotación	2 HORAS

FECHA 12 DE MARZO	4 REQUISITOS HIGIENICOS DE FABRICACION	Materias primas y alimentosde origen no seguro Condiciones de Fabricación Envasado y Embalado Inocuidad Presencia de plagas (dalugar a tomar medida sanitaria de seguridad)	2 HORAS
FECHA 13 DE ABRIL	5 FACTORES DE RIESGO	Contaminación cruzada Temperaturas de conservación Signos de enfermedad o lesiones en manipuladores.Cadena de frio Enfermedades Transmitidaspor alimentos ETAS Practicas higiénicas deficientes	2 HORAS
FECHA 13 DE ABRIL	6 PLAN DE SANEAMIENTO BASICO	Programa de limpieza y desinfección Programa de manejo de residuos sólidos y líquidos.Programa manejo integradode plagas Programa de abastecimientode agua Diligenciamiento tablas de registro	1 HORAS

EXPEDIDO EL 12 DE FEBRERO DEL 2026

ajna_ambientales ajna_ambientales@outlook.com
Carrera 6 #36-07 local 104 Barrio San Simón Ibagué-Tolima 3045934456 – 3187690798

UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA

CARLOS FERNANDO SANDOVAL FORERO
Médico y Cirujano
Registro Médico 73 2224-08

Fecha: 13-02-2026 D.I: 4999730

Nombre: EZEQUIEL NORIEGA JIMÉNEZ Tel::

CERTIF ICADO MEDICO

EN LA FECHA SE REALIZA REVISIÓN DE PARACLINICOS

ENCONTRANDO QUE EL PACIENTE EN MENCION NO PADECE

ENFERMEDAD CAPAZ DE TRANSMITIRSE POR LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS,

POR LO TANTO, ES APTO PARA DICHA ACTIVIDAD.

Carlos Fernando Sandoval For
Medico y Cirujano
R.M. 73
Universidad de Antioquia

LABORATORIO CLINICO

Miryam Cecilia Mejía A.
Bacterióloga U Católica de Manizales
Calle 11 # 5-19 Tel:2623048-3158523824

Código: 97123 Fecha de toma: 09 DE FEBRERO 2026
Sexo: M CC: 4999730
Paciente: EZEQUIEL NORIEGA JIMÉNEZ Edad:
Entidad AJNA

INFORME DE LABORATORIO

BACILOSCOPIA SERIADA 3 muestras:

No se encuentran BAAR en todos los campos microscópicos observados.

EXAMEN DE SECRECION NASOFARINGEA

Flora bacteriana mixta normal en orofaringe.

HONGOS DIRECTO KOH: Uñas de manos

No se observan estructuras micóticas.

COPROCULTIVO:
Crecimiento negativo para Salmonella y Shigella.

in.ima	**ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS**	Alcaldía de IBAGUÉ

CIUDAD: Ibagué FECHA: 24-04-26 ACTA N°: [redacted]-166

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☐ Cual: Katherin.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud Municipal

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS.

*CÉDULA / NIT: 901841977-2 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 7300190184197752.

*NOMBRE COMERCIAL: MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS

*DIRECCIÓN: CRA 1 No 8-29 TORRE. MATRICULA MERCANTIL: 372403.

*DEPARTAMENTO: TOLIMA *MUNICIPIO: Ibague.

Barrio ☒ Vereda ☐ Comuna 1 Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserio ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cual: (CEL) la Pola.

TELÉFONOS: 3223653549 FAX: ——

CORREO ELECTRÓNICO: msgsoluciones@outlook.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C ☐ C.E ☐ NIT ☒ Numero de documento: 901841975-2

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Juan Sebastian Gonzalez Zapata

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C ☐ C.E ☐ NIT ☐ *Numero de documento: 1.060.647.294.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CRA 1 No 8-29 TORRE

*DEPARTAMENTO: TOLIMA *MUNICIPIO: Ibague.

*HORARIO Y DÍA DE FUNCIONAMIENTO: [redacted] *NÚMERO DE TRABAJADORES: 5

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN				% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	
	[illegible] 15-07-25	FAVORABLE			88. %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PUBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA 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
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
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	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6. Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33. Numeral 8)*	2	O		El area de preparación NO se encuentra aislada totalmente del exterior (Falta Protección parte superior de puerta). También se evidencia, El Proceso de preparación de jugos totalmente expuesto; mesón parte interna sucio. C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7. Numeral 1, 2. Artículo 33. Numerales 1, 2 y 3.)*	2	O		los pisos de cocina no se encuentran totalmente lisos, presentan abertura entre baldosa y baldosa. C

1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 7. Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33. Numeral 4.)*	2	0		El techo de area de cocina NO es de material sanitario, la superficie presenta irregularidades (Teja zinc). C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 6. Numeral 6.1. 6.2. 6.3. 6.4. Artículo 32. Numeral 9 y 11.)*	4	0		NO se cuenta con protocolo de lavado de manos en baño de manipuladoras y no cuenta con lavamanos, se usa olla; NO se observa Toallas de Papel C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5%.	La calificación del bloque corresponde al 10% 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.)*	5			C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 8. Artículo 9. Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10. Artículo 34. Artículo 35. Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013)*	7			C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12%.	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14. Numeral 12.)*	7			C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013. Artículo 11. Numeral 1, 2, 3, 4)*	2			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.)	7	0		NO se cuenta con Jabón Liquido antibacterial, Toallas de Papel y Protocolo de lavado de manos en area de Preparación. C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013. Artículos 12 y 13. Artículo 36.)*	4	0		NO se cuenta con los Respectivos soportes del plan de capacitación C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			14.5%.	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984. Art. 89. Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numerales 1, 3, 4 y 5. Artículo 35. Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013.)*	5	0		Los productos encontrados en congelación Almacenados y Pre. elaborados no cuentan con rotulado de Fecha de ingreso. y Fecha de salida. C

4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013. Artículo 16. Numeral 7. Artículo 18. Numeral 7. Artículo 20. Numeral 5. Artículo 35. Numeral 4.)*	(9)			C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979. Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013. Artículo 18. Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5.)*	(7)			C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 683/2012 2674/2013 Artículo 16. Numeral 5 y 6. Artículo 33. Numeral 9.)*	4	(0)		Se evidencia elementos Perso nales (Zapatos) dentro del area de almacenamiento de Alimentos. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20.5/1.	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(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.)*	(7)			C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 4. Artículo 32. Numerales 5 y 10.)*	(4)			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)			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.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6. Numeral 6.5. Artículo 26 Numeral 1)*	7		(0)	No Se esta realizando la desinfección de Frutas y verduras adecuadamente, No Se Tiene claridad con las dosificaciones y concentraciones del desinfectante empleado. y estipulado en el plan de saneamiento. C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013. Artículo 26.)*	2	(0)		NOSe tiene. una Periodicidad de lava do de Tanque. dentro del Programa de. abastecimiento de agua potable. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25/1.	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
77/1.	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o mas de los aspectos a evaluar sea identificado como critico y calificado como Inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir sera DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89.9%	
	DESFAVORABLE	< 59.9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	N.A
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	N.A

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: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Cumplir con la Norma sanitaria vigente

Se deja copia de Acta.

Por parte del establecimiento:

Excelentes recomendaciones - Amabilidad - y muy Buena

Disposición

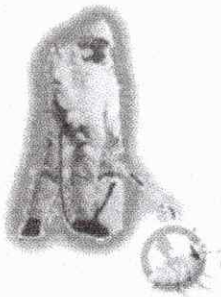
VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 24 del mes de Abril del año 2026 en la Ciudad de Ibagué

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: Diana Elizabeth Salazar	NOMBRE:
CÉDULA: 65.763.420	CÉDULA:
CARGO: Ingeniero de Alimentos	CARGO:
INSTITUCIÓN: Secretaría Salud Municipal	INSTITUCIÓN:
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO	
FIRMA: Juan Sebastián González Zapata	FIRMA:
NOMBRE: Juan Sebastián González Z.	NOMBRE:
CÉDULA: 1.060.647.297	CÉDULA:
CARGO: Representante legal	CARGO:



FUMIGACIONES G GUTIERREZ

NIT. 93126262-3

Control Eficaz de insectos rastreros y voladores Cucarachas, moscas, zancudos, jejenes y otros Suministró venta de extintores y seguridad industrial

"Trabajamos por una mejor Salud de la Comunidad"

N°1946

CERTIFICACION DE TANQUES

La firma **FUMIGACIONES G GUTIERREZ**, con **Autorización de funcionamiento según ResoluciónNo. 3036 del 14 de agosto /2025, Decreto 1843 de 1991.**

CERTIFICA:

Que se realizó el prelavado, lavado y desinfección general del tanque**2 TANQUES DE 1.000 LITROS CADA UNO.** de agua de reserva en las instalaciones **MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS** ubicado: **CARRERA 1 #8-29 TORRE C APTO 401 B/ LA POLA** representante legal: **JUAN SEBASTIAN GONZALEZ ZAPATA** con **NIT:901841975-2** el día **07 DE MARZO DE 2026** próximo control **07 DE SEPTIEMBRE DE 2026.**

NOMBRE	IMPLEMENTOS
HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%	*APLICACIÓN DE PRODUCTO DILUIDO EN AGUA*
IMPLEMENTOS UTILIZADOS	*CEPILLOS, VALDE, ESCOBA, GUANTES, CARETA, BOTAS*

ADVERTENCIA: No acepte certificados fotocopiados ni escaneados y que no tenga su sello seco, exija la resolución de la secretaria de salud y fichas técnicas de los productos utilizados evitemos sanciones. No apoye la clandestinidad y la piratería por un compromiso social y ambiental de todos.

Luis Gutierrez
REPRESENTANTE LEGAL

3223653549
CELULAR DEL CLIENTE

AV 37 N° 4D -82 brr Nacional Cel. 311 859 3480 – 317 857 9391
Ibagué Email: luisgutierrezcartagena@gmail.com

FICHA TECNICA

HIPOCLORITO DE SODIO AL 5%

CARACTERISTICAS GENERALES

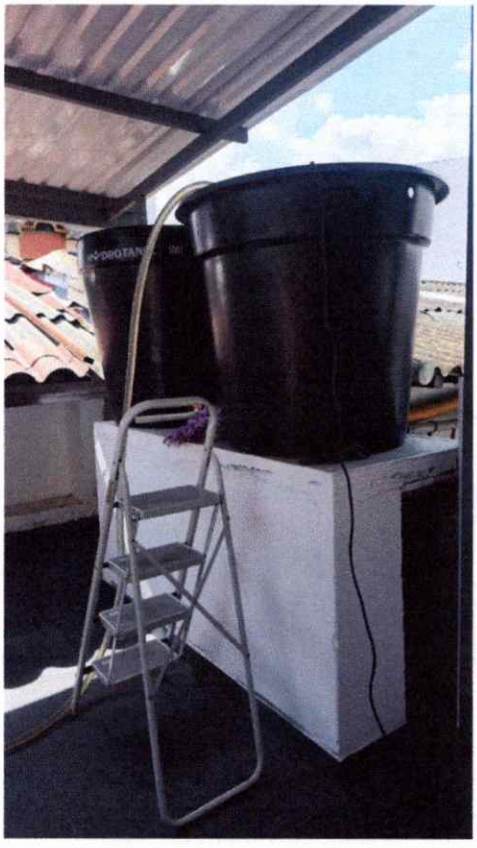
EL HIPOCLORITO DE SODIO es un liquido amarillento adecuado para la desinfección de áreas, superficies y limpieza de ropas tanto del hogar como a nivel hospitalario y salud. Actúa por el cloro que libera, con un rendimiento muy alto según beneficio-costo. Es un utilizador de todo tipo de virus, bacterias hongos y levaduras. Hospitales y clínicas, sanitarios, baldosas, pisos ropa de enfermería blanca y de pacientes y todo tipo de superficies y accesorios lavables. Limpia y desinfecta en una sola operación. Acción bactericida y fungicida. Eficaz y económico. Máxima concentración, menor costo por litro. Máxima efectividad en uso hospitalario. Para aplicación de sistema de control no contaminante, se recomienda dilución al 2% como mínimo para aspersión, limpieza general y desinfección de áreas comunes y áreas que no sufran ningún tipo de corrosión.

COMPOSICION QUIMICA

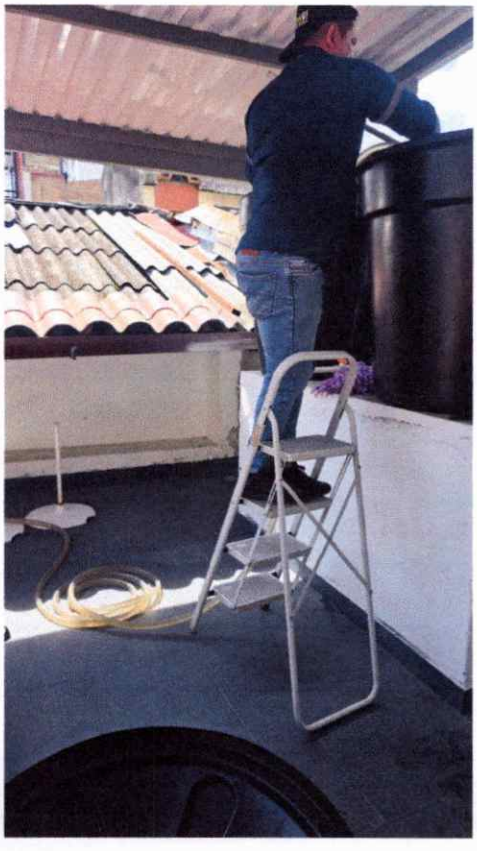
Ingredientes activos: hipoclorito de sodio

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

Apariencia a 20 °C	Liquido amarillo trasparente
Viscosidad a 15 °C	N.A
Punto de congelación	-4°C
Olor	Característico al cloro
Densidad 20°C	1.10g/cc
Valor de pH	11.00-13.00
Solubilidad	Soluble en agua









Por la cual se autoriza el funcionamiento de una empresa que presta servicios de fumigación terrestre en el área pública

LA SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA
En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por la ley 9 de 1979 y el Decreto 1843 de 1991

CONSIDERANDO

Que el Ministerio de la Protección Social mediante el Decreto 1843 de 1991, establece los procedimientos relacionados con el funcionamiento y operación de las empresas de Aplicación Terrestre de Plaguicidas en el Área Pública, según la cual les corresponde a los entes territoriales de salud desarrollar las políticas y aplicar las normas técnicas, científicas y administrativas en relación con el componente de sustancias potencialmente tóxicas - plaguicidas.

Que la aplicación de plaguicidas en el área pública ocasiona factores reconocidos de riesgo para la salud pública en general y de los profesionales, técnicos y auxiliares operadores de los equipos, razón por la cual es competencia de la Secretaría de salud Departamental ejercer su vigilancia y control.

Que el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área pública denominado **FUMIGACIONES G GUTIERREZ**, ubicado en la Avenida 37 N° 4D - 82 Barrio Nacional de Ibagué - Tolima, identificado con el **NIT 93126262-3**, cuyo propietario del establecimiento es **LUIS OTALVARO GUTIERREZ CARTAGENA**, identificado con la cédula No **93.126.262** de Espinal - Tolima, presentó la documentación para autorización de funcionamiento de dicho establecimiento.

Que en la documentación presentada y revisada por **LA DIRECCION DE SALUD PUBLICA**, se demuestra que está inscrito en la Cámara de Comercio, con matrícula N° 316645, del 16 de junio de 2020 registrado ante la DIAN con el Número de Identificación Tributaria **93126262-3**, y Aval mediante el Certificado de Uso de Suelo número 51276 del 16 de julio de 2024, Acta de visita técnica No. 7300193126262 de fecha 11 de agosto de 2025 con concepto Favorable.

Que cumple las exigencias técnicas establecidas por la ley mediante la Asesoría Técnica que le proporciona el Ingeniero Agrónomo **ANDRES MAURICIO GUTIERREZ MEJIA**, identificado con la Cedula de Ciudadanía N° 1.105.690.081 de Espinal -Tolima, Matrícula profesional número 161019-0538261TLM expedida por el Consejo Profesional Nacional De Ingeniería COPNIA.

Que, analizada la documentación allegada, este Despacho encuentra que se llenan los requisitos exigidos en la normatividad vigente sobre la materia, por lo que considera procedente acceder a la solicitud presentada por el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área publica denominado **FUMIGACIONES G GUTIERREZ**, ubicado en la Avenida 37 N° 4D - 82 Barrio Nacional de Ibagué - Tolima, identificado con el **NIT 93126262-3**.

Proyecto: May tole –Contratista
Revisó: Sandra I. Garzón – Profesional Universitaria
Revisó: Otto Morales – Abogado Contratista DSP
Revisó: Juan Sebastián Díaz– Abogado contratista SST
V°B°: Joan Camilo Castellanos Reyes – Asesor Jurídico SST
Archivo: C:\Documentos\SIOG23\Plaguicidas_25

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Autorícese el funcionamiento al establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área publica a **FUMIGACIONES G GUTIERREZ,** ubicado en la Avenida 37 N° 4D - 82 Barrio Nacional de Ibagué - Tolima, cuyo propietario del establecimiento es **LUIS OTALVARO GUTIERREZ CARTAGENA,** identificado con la cédula No **93.126.262** de Espinal - Tolima.

ARTICULO SEGUNDO. - La presente autorización tiene una vigencia de Un año (1) y será renovada por periodos iguales mediante solicitud presentada con sesenta (60) días de antelación a su vencimiento.

ARTÍCULO TERCERO. - La presente autorización pierde su validez cuando: cambie de ubicación, razón social, representante legal; se altere cualquier condición que esté causando perjuicios a la Salud Pública.

ARTÍCULO CUARTO. - Notificar a **LUIS OTALVARO GUTIERREZ CARTAGENA,** como propietario del establecimiento **FUMIGACIONES G GUTIERREZ** o quien haga sus veces, el contenido de la presente decisión, en los términos del artículo 67 y s.s. del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO. Contra la presente resolución procede el recurso de Reposición ante el Secretaria de Salud Departamental y el de Apelación ante el Gobernador del departamento del Tolima, dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de su notificación personal, dentro de los términos señalados en el Artículo 76 y 77 de la Ley 1437 del 2011. La cual surtirá en la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud Departamental.

ARTICULO SEXTO. - Esta resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

Dada en Ibagué a los, 14 AGO 2025

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

INGRID KATHERINE RENGIFO HERNANDEZ
Secretaria de Salud del Tolima

ZULMA LILIANA ACOSTA ORTEGON
Directora De Salud Publica

Proyecto: Mary Inés –Contratista
Revisó: Sandra I. Garzón – Profesional Universitaria
Revisó: Otto Morales – Abogado Contratista DSP
Revisó: Juan Sebastián Díaz- Abogado contratista SST
V°B°: Joan Camilo Castellanos Reyes – Asesor Jurídico SST
Archivo: C:\Documentos\SIGD23\Plaguicidas..26



FUMIGACIONES G GUTIERREZ

NIT. 93126262-3

Control Eficaz de insectos rastreros y voladores Cucarachas, moscas, zancudos, jejenes y otros Suministró venta de extintores y seguridad industrial

"Trabajamos por una mejor Salud de la comunidad"

N°1947

CERTIFICACION DE FUMIGACION Y DESINFECCION

Control Fitosanitario de Vectores rastreros y voladores (plagas)

La firma **FUMIGACIONES G GUTIERREZ**, con **Autorización de funcionamiento según Resolución No. 3036 del 14 de agosto /2025, Decreto 1843 de 1991.**

CERTIFICA:

Que realizó la fumigación y desinfección para toda clase de virus y bacterias y/o toda clase de plagas rastreros y voladores con desratización general en las instalaciones **MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS** ubicado: **CARRERA 1 #8-29 TORRE C APTO 401 B/ LA POLA** representante legal: **JUAN SEBASTIAN GONZALEZ ZAPATA** con **NIT:901841975-2** el día **18 DE ABRIL DE 2026** dando cumplimiento así con las normas técnicas y sanitarias requeridas por la secretaria de salud y gobierno.

NOMBRE	CLASE	DOSIS	CONTRA
ACQUA K-OHTRINE CATEGORIA TOXICOLOGICA III OX-VIRIN DESINFECTANTE	PIRETROIDE	100 ML disueltos en 10 litros de Agua	Cucarachas, Mosquitos, Hormigas, Moscas, Pulgas, Escorpiones, Arañas y demás insectos rastreros y voladores
ZOORAT PELLETIZADO CATEGORIA TOXICOLOGIA	RODENTICIDA	20 gramos	Anticoagulante de 2ª generación, para el control y erradicación de Ratas y Ratones.

ADVERTENCIA: No acepte certificados fotocopiados ni escaneados y que no tenga su sello seco, exija la resolución de la secretariade salud y fichas técnicas de los productos utilizados evitemos sanciones. No apoye la clandestinidad y apiratería por un compromiso social y ambiental de todos.

Recomendaciones

- En el momento de la aplicación del insecticida no debe permanecer personas y/o animales domésticos.
- En caso de contaminación de alimentos, estos no deben ser consumidos DESECHELOS.
- Lave los utensilios de cocina con abundante agua y jabón.
- Se recomienda limpieza y desinfección de los lugares para evitar la proliferación de plagas.
- Controles periódicos cada 90 días según decreto de secretaria de salud y gobierno

LUIS OTALVARO GUTIERREZ
REPRESENTANTE LEGAL

3223653549
CELULAR DEL CLIENTE

AV 37 N° 4D-82 brr Nacional Cel. 311 859 3480 – 317 867 9391
Ibagué Email: luisgutierrezcartagena@gmail.com



FUMIGACIONES G GUTIERREZ
NIT. 93126262-3

Control Eficaz de insectos rastreros y voladores

Cucarachas, moscas, zancudos, jejenes y otros

"Trabajamos por una mejor Salud de la Comunidad"

FORMATO DE REGISTRO
DIAGNOSTICO Y PLANIFICACION DEL CONTROL DE PLAGAS Y VIRUS

NOMBRE ENTIDAD O INSTALACION: **MSG SOLUCIONES ALIMENTICIAS SAS**

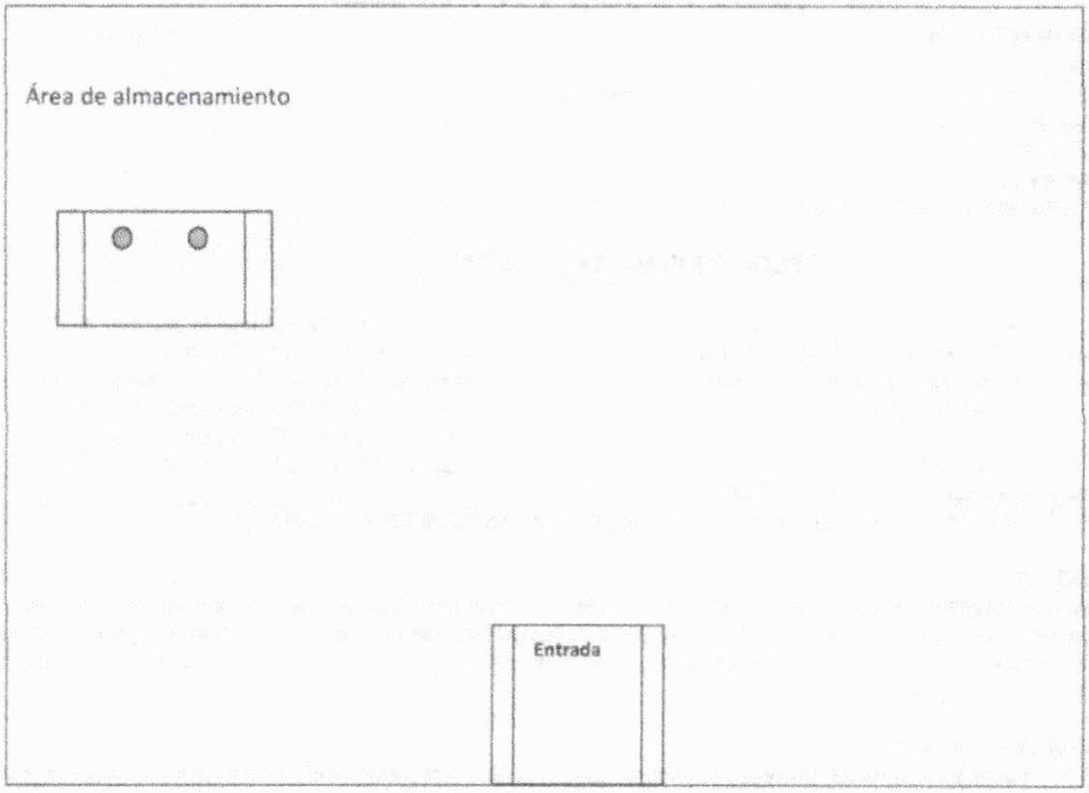
FECHA	LUGAR DE INSPECCION	NOMBRE DE PLAGA ENCONTRADA	METODO DE CONTROL POR EMPLEAR	FRECUENCIA APLICACION	RESPONSABLE
18 DE ABRIL DE 2026	*Instalaciones*	*Toda clase de virus y plagas*	*Aspersión*	*Cada 90 días*	***LUIS GUTIERREZ***
18 DE ABRIL DE 2026	*Instalaciones, Baño, sifones*	*Baja presencia de Insectos Rastreros y Voladores (Cucarachas y Zancudos)*	*Aspersión*	*Cada 90 días*	***LUIS GUTIERREZ***
18 DE ABRIL DE 2026	*Área de almacenamiento*		*Colocación de cebos*	*Cada 90 días*	***LUIS GUTIERREZ***

Próxima aplicación: **18 DE JULIO DE 2026**

Responsable: Luis Gutiérrez – TECNICO

AV 37 Nº 4D-82 Brr Nacional cel. 3118593480-3178579391
Email: luisgutierrezcartagena@gmail.com

MAPA DE CEBOS



CONVENCIONES:

- Cebos Rodenticida (Ubicación)

FICHA TÉCNICA

Fecha de elaboración:	10.09.2013	Fecha de actualización:	10.09.2013
Elaboró	MEDSI	Revisó	MEHPO

Identificación de la empresa:	**Bayer de México S.A. de C.V.** División Bayer Environmental Science Blvd. Miguel de Cervantes Saavedra No. 259 Col. Ampliación Granada C.P. 11520 México, D.F.
Teléfonos de emergencia:	Bayer de México: (55) 5728 3000 ext. 7011 Seguridad Industrial, Planta Santa Clara: (55) 5699 14 82 SINTOX: (55) 5598 6659 Lada sin costo: 01 800 009 2800

AQUA K-OTHRINE®

"COMPOSICIÓN PORCENTUAL"	% en peso
Ingrediente activo:	2.00
Deltametrina : (S) -Alfa- ciano-3- fenoxibencil (1R, 3R)-3-(2,2- dibromovinil)-2,2-dimetilciclopropanocarboxilato. (Equivalente a 20 g i.a./L)	
Ingredientes inertes:	98.00
Disolventes, antiespumantes, emulsificantes, amortiguador, conservador	
TOTAL	100.00

RSCO-URB-INAC-119-340-337-02

Titular del registro: Bayer de México, S.A. de C.V.
Planta y almacén: Vía Morelos No. 330-E, Sta. Clara Coatitla,
Ecatepec de Morelos, Edo. de México, C.P. 55540
Tel.: 01 (55) 5728 3000

"HECHO EN MÉXICO"
® Marca Registrada por Bayer RFC: BME820511SU5

Importado y distribuido por: Bayer de México, S.A. de C.V
Oficinas: Miguel de Cervantes Saavedra, No. 259,
Col. Ampliación Granada. C.P. 11520, México, D.F.
Tel: 01 (55) 5728 3000, Fax: 5262 9528,
BayPremium 01 (55) 57 28 30 00, ext. 2740 y 2729,
Lada sin costo 01-800-229-37 37 Fax. 01 (55) 5262 9527
www.saludambiental.com.mx

"EN CASO DE INTOXICACIÓN, LLEVE AL PACIENTE CON EL MÉDICO Y MUÉSTRELE ESTA ETIQUETA"

"PRIMEROS AUXILIOS"

Manténgase al paciente abrigado y en reposo y llámese al médico. En caso de inhalación lleve al paciente a un lugar ventilado y con aire fresco y manténgalo en reposo. En caso de contacto con los ojos enjuague con una solución de bicarbonato de sodio al 4% o en su defecto con abundante agua limpia. En caso de contacto con la piel lavar profusamente el área contaminada con agua y jabón. En caso de ingestión consultar al médico inmediatamente

"RECOMENDACIONES AL MÉDICO"

Insecticida piretroide. **Signos y síntomas de intoxicación**: Contacto con la piel: se puede presentar en primera instancia una sensación de hormigueo en el área periorbital de la cara, parestesia local y ligera irritación; Por contacto con los ojos: también puede presentarse una ligera irritación; Por inhalación: irritación en el tracto respiratorio y tos. Los signos y síntomas por intoxicación sistémica son en general los siguientes: dolor de cabeza, mareo, náusea y vómito, agitación, molestia gastrointestinal y dolor epigástrico. **Tratamiento:** si se presenta irritación en la piel lávese profusamente con agua y jabón, adminístrese crema humectante o ungüento tópicamente, si persiste la molestia consulte al dermatólogo. En caso de ingestión se sugiere el lavado gástrico, previa aspiración del contenido estomacal y la administración posterior de carbón activado. Si se presentan signos nerviosos se sugiere la administración de terapia de sostén y diazepam e inclusive fenobarbital hasta la desaparición de los signos. **Antídoto**: no existe antídoto específico.

URGENCIAS

En caso de intoxicación llamar al **SINTOX** (24 horas, 365 días del año). Teléfonos **01 (55) 5598-6659 y 01 (55) 5611-2634; LADA SIN COSTO 01800 0092800.**

"GARANTIA"

Bayer de México, S.A. de C.V. garantiza la calidad invariable de este producto, pero no se responsabiliza por los daños que resulten de no utilizarlo de acuerdo con lo indicado en la etiqueta. Para cualquier duda, consulte al distribuidor Bayer de su localidad.

OX-VIRIN

DESINFECTANTE

DESCRIPCIÓN

Desinfectante de elite bactericida, fungicida, virucida, alguicida, esporicida y activo frente a protozoos, ooquistes de coccidios y otros parásitos. Producto 100% biodegradable.

Desinfectante de alto nivel eficaz frente a virus con envoltura (CORONAVIRUS) de acuerdo a Norma Europea UNE EN 14476. Producto incluido en el listado de virucidas recomendados por el Ministerio de Sanidad frente a COVID-19.



ACCIÓN

- **Bacterias** - *Staphylococcus aureus, Staphylococcus epidermidis, Streptococcus spp., Clostridium spp., Enterococcus spp, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Yersinia enterocolitica, Listeria spp, Salmonella spp., Campylobacter spp., etc.*
- **Virus** - *Influenza, Enterovirus spp., Adenovirus spp., etc.*
- **Hongos** - *Candida albicans, Aspergillus niger.*
- **Ooquistes** - *Cryptosporidium parvum.*

USO

- Producto concentrado que requiere dilución antes de su uso.

COMPOSICIÓN

25% peróxido de hidrógeno, 8% ácido acético, 5% ácido peracético, núcleo OX-VI, excipientes y agua.

FORMATO

OX-VIRIN está disponible en envases de 5, 20, 200 y 1100 kg.

VENTAJAS

- Efecto bactericida, fungicida, virucida, alguicida, esporicida, activo frente a coccidios y protozoos.
- Acción duradera en el tiempo, lo que previene la difusión de bacterias.
- Su composición evita procesos [illegible] de la materia orgánica, lo que favorece la [illegible] del desinfectante.
- Elimina la [illegible]
- No es corrosivo a dosis [illegible] baja toxicidad y es biodegradable 100%.

GRUPO OX made in Spain

Un producto de
GRUPO OX

www.grupoox.com
Parque Tecnológico Walqa,
Ctra. de Zaragoza, km 566
22197 Cuarte (Huesca)
Tel:(+34)974 214 124
Fax. (+34) 974 214 470

Rodenticida ZOORAT® Bloques

PRODUCTO GARANTIZADO

FICHA TÉCNICA

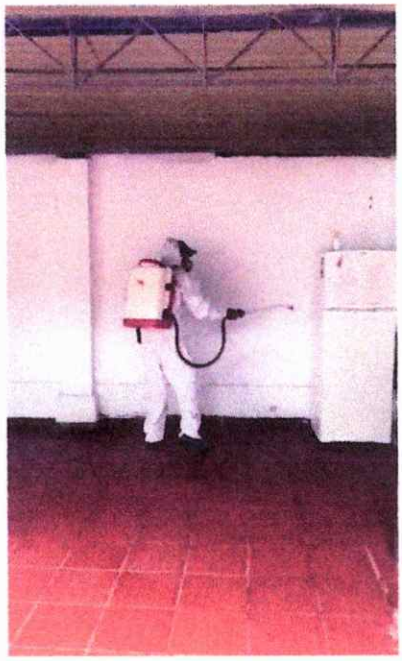
IDENTIDAD

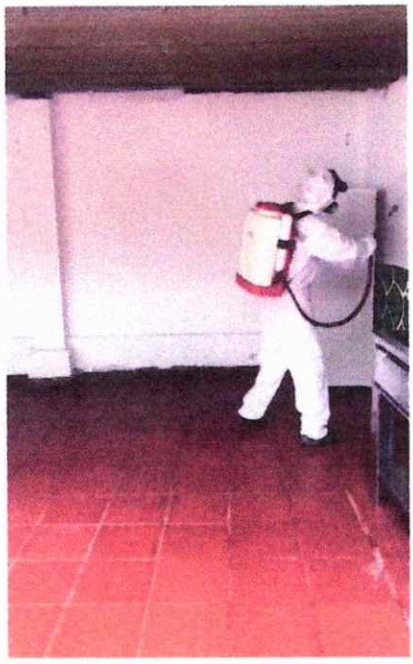
§ **NOMBRE COMERCIAL:**	***ZOORAT Bloques Parafinados***
§ **INGREDIENTE ACTIVO:**	
NOMBRE COMÚN:	Brodifacoumar
GRUPO QUÍMICO:	Derivado de la 4-Hidroxicumarina
CLASE:	Rodenticida anticoagulante
NOMBRE QUÍMICO (IUPAC):	3-[4 (4 -Bromobifenil-4-il)-1, 2, 3, 4-Tetrahidro-1-Naftil] 4-Hidroxicumarina
FÓRMULA EMPÍRICA:	$C_{31}H_{23}BrO_4$
PESO MOLECULAR:	523.44 g/mol
PRESIÓN DE VAPOR:	Menos de 1.33×10^{-7} kPa (1×10^{-6} mmHg)
RESISTENCIA BIOLÓGICA:	No hay reporte sobre evidencias de resistencia biológica de roedores a la Brodifacoumar
NÚMEROS DE CÓDIGOS:	CAS: 56073-10-0 OMS: 1995
§ **PRODUCTO FORMULADO:**	
TIPO DE FORMULACIÓN:	Cebo, Bloque Parafinado
ASPECTO:	Sólido en forma de cubos de 3 gramos
COLOR:	Rojo
ATRAYENTE:	Camote
SOLUBILIDAD:	Insoluble en agua
DENSIDAD APARENTE:	1.12 g/mL
CORROSIVIDAD:	No corrosivo
EXPLOSIVIDAD:	No explosivo

USO EN SALUD PÚBLICA E INDUSTRIAL

DATOS TOXICOLÓGICOS

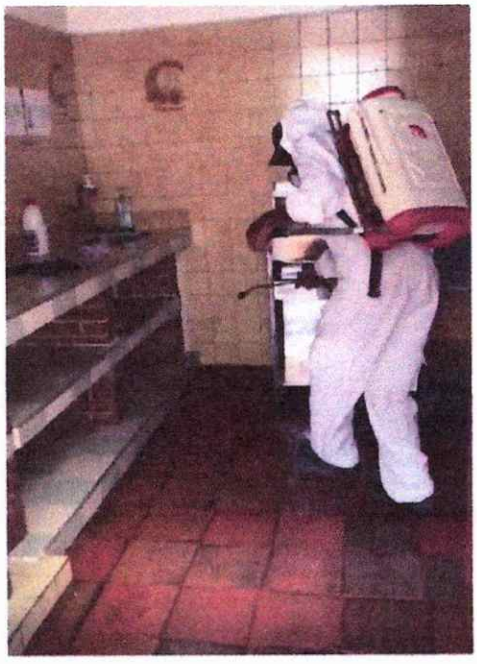
DL_{50} ORAL:	Brodifacoumar Técnica - en ratas = 0.27 mg/Kg ***ZOORAT Bloques Parafinados*** Rata gris (*Rattus norvegicus*) = 5 200 mg/Kg Ratón casero (*Mus musculus*) = 6 000 mg/Kg Conejo = 5 600 mg/Kg Perro = 71 200 mg/Kg
COMPOSICIÓN GARANTIZADA:	**Ingrediente Activo:** Brodifacoumar ..... 50 mg/Kg = 0.005% **Ingredientes Aditivos:** Benzoato de Denatonio: ..... 10 mg/Kg = 0.001% Parafina, Atrayentes, inertes, c.s.p. 100.000%
CATEGORÍA TOXICOLÓGICA:	**Extremadamente Tóxico. Peligro-Veneno. Categoría I**
REGISTRO:	RGSP-283-2007
CONCEPTO TOXICOLÓGICO:	EP-13909-2007
ESPECIFICACIÓN O M S:	WHO/S7 Rat 1 R2 & WHO/SRoF/1
VIDA ÚTIL:	156 semanas. Este período de vida útil fue calculado mediante estudio de envejecimiento acelerado (Normas CIPAC), a 54°C, durante 14 días, sin variación de sus características fisicoquímicas, ni pérdida de su acción raticida.
ESTABILIDAD:	**Almacenamiento:** Estable a la luz, al calor y a la humedad relativa por períodos prolongados de almacenamiento, siempre y cuando permanezca sellado en su envase original, bajo condiciones ambientales normales y correcto almacenamiento. **Descomposición:** No se descompone. Contiene sustancias preservantes que mantienen estable el cebo por tres años bajo condiciones normales de almacenamiento.
COMPATIBILIDAD CON OTRAS SUSTANCIAS:	No es compatible con ningún otro pesticida ni con sustancias alcalinas.
TIPO DE USO:	Raticida específico para controlar a la intemperie todas las especies de ratas y ratones. Para uso exclusivo en Salud Pública en áreas urbanas y rurales.

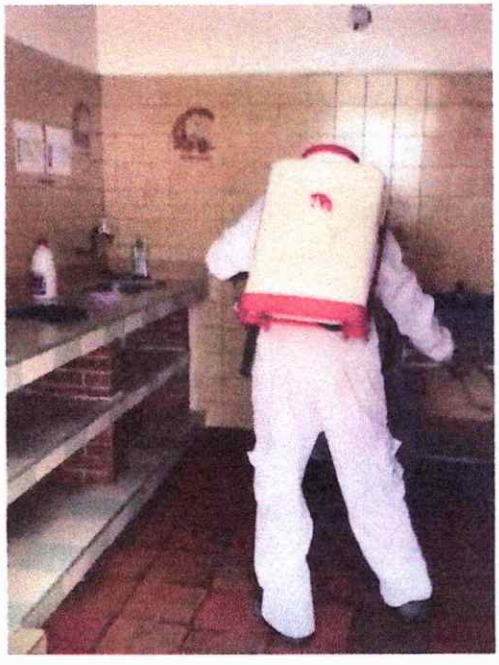


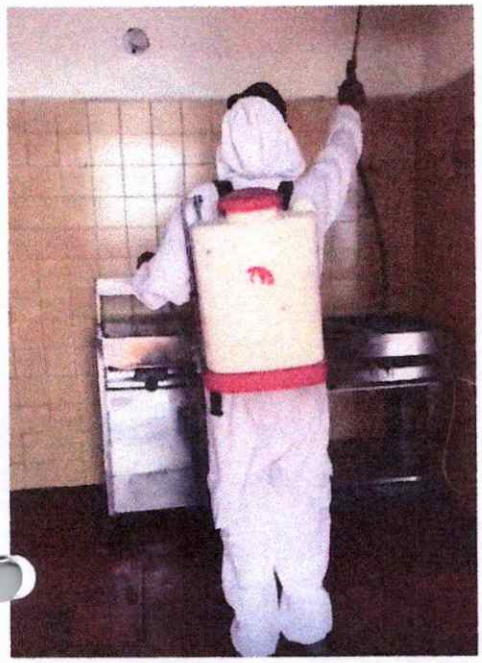




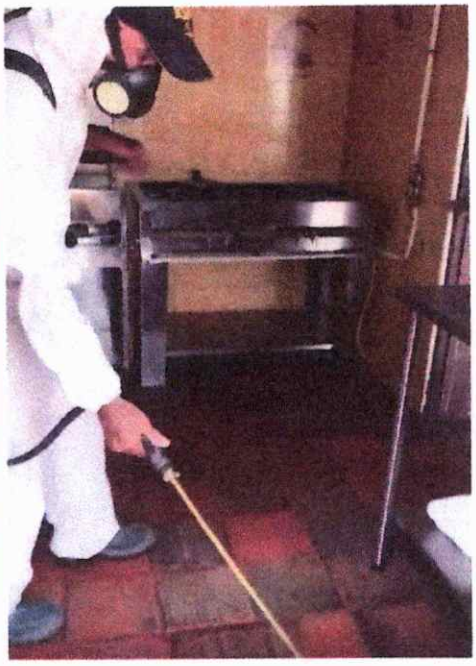




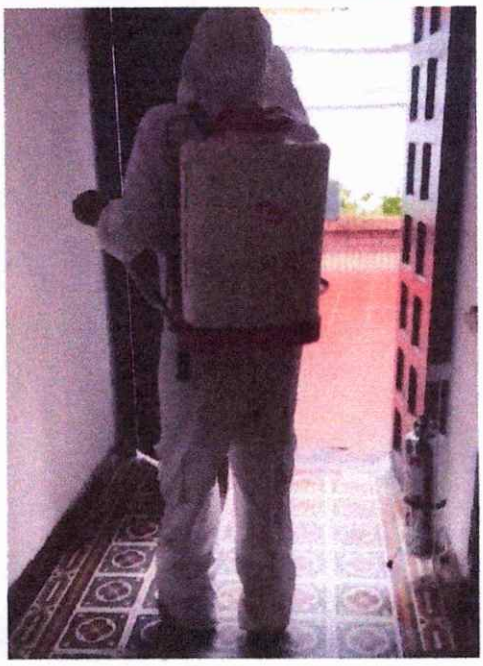




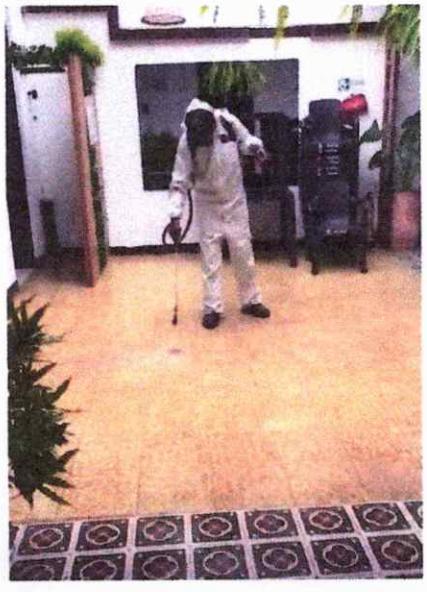












Por la cual se autoriza el funcionamiento de una empresa que presta servicios de fumigación terrestre en el área pública

LA SECRETARIA DE SALUD DEL TOLIMA
En uso de sus facultades legales y en especial las conferidas por la ley 9 de 1979 y el Decreto 1843 de 1991

CONSIDERANDO

Que el Ministerio de la Protección Social mediante el Decreto 1843 de 1991, establece los procedimientos relacionados con el funcionamiento y operación de las empresas de Aplicación Terrestre de Plaguicidas en el Área Pública, según la cual les corresponde a los entes territoriales de salud desarrollar las políticas y aplicar las normas técnicas, científicas y administrativas en relación con el componente de sustancias potencialmente tóxicas - plaguicidas.

Que la aplicación de plaguicidas en el área pública ocasiona factores reconocidos de riesgo para la salud pública en general y de los profesionales, técnicos y auxiliares operadores de los equipos, razón por la cual es competencia de la Secretaría de salud Departamental ejercer su vigilancia y control.

Que el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área pública denominado **FUMIGACIONES G GUTIERREZ**, ubicado en la Avenida 37 N° 4D - 82 Barrio Nacional de Ibagué - Tolima, identificado con el **NIT 93126262-3**, cuyo propietario del establecimiento es **LUIS OTALVARO GUTIERREZ CARTAGENA**, identificado con la cédula No **93.126.262** de Espinal - Tolima, presentó la documentación para autorización de funcionamiento de dicho establecimiento.

Que en la documentación presentada y revisada por **LA DIRECCION DE SALUD PUBLICA**, se demuestra que está inscrito en la Cámara de Comercio, con matrícula N° 316645, del 16 de junio de 2020 registrado ante la DIAN con el Número de Identificación Tributaria **93126262-3**, y Aval mediante el Certificado de Uso de Suelo número 51276 del 16 de julio de 2024, Acta de visita técnica No. 7300193126262 de fecha 11 de agosto de 2025 con concepto Favorable.

Que cumple las exigencias técnicas establecidas por la ley mediante la Asesoría Técnica que le proporciona el Ingeniero Agrónomo **ANDRES MAURICIO GUTIERREZ MEJIA**, identificado con la Cedula de Ciudadanía N° 1.105.690.081 de Espinal -Tolima, Matrícula profesional número 161019-0538261TLM expedida por el Consejo Profesional Nacional De Ingeniería COPNIA.

Que, analizada la documentación allegada, este Despacho encuentra que se llenan los requisitos exigidos en la normatividad vigente sobre la materia, por lo que considera procedente acceder a la solicitud presentada por el establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área publica denominado **FUMIGACIONES G GUTIERREZ**, ubicado en la Avenida 37 N° 4D - 82 Barrio Nacional de Ibagué - Tolima, identificado con el **NIT 93126262-3**.

Proyectó: May Iole - Contratista
Revisó: Sandra I. Garzón – Profesional Universitaria
Revisó: Otto Morales – Abogado Contratista DSP
Revisó: Juan Sebastián Diaz– Abogado contratista SST
V°B°: Juan Camilo Castellanos Reyes – Asesor Jurídico SST
Archivo: C:\Documentos\SIGG23\Plaguicidas_25

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO. - Autorícese el funcionamiento al establecimiento de aplicación de plaguicidas y actividades de limpieza de edificios e instalaciones industriales y lavado de tanques en el área publica a **FUMIGACIONES G GUTIERREZ,** ubicado en la Avenida 37 N° 4D - 82 Barrio Nacional de Ibagué - Tolima, cuyo propietario del establecimiento es **LUIS OTALVARO GUTIERREZ CARTAGENA,** identificado con la cédula No **93.126.262** de Espinal - Tolima.

ARTICULO SEGUNDO. - La presente autorización tiene una vigencia de Un año (1) y será renovada por periodos iguales mediante solicitud presentada con sesenta (60) días de antelación a su vencimiento.

ARTÍCULO TERCERO. - La presente autorización pierde su validez cuando: cambie de ubicación, razón social, representante legal; se altere cualquier condición que esté causando perjuicios a la Salud Pública.

ARTÍCULO CUARTO. - Notificar a **LUIS OTALVARO GUTIERREZ CARTAGENA,** como propietario del establecimiento **FUMIGACIONES G GUTIERREZ** o quien haga sus veces, el contenido de la presente decisión, en los términos del artículo 67 y s.s. del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTÍCULO QUINTO. Contra la presente resolución procede el recurso de Reposición ante el Secretaria de Salud Departamental y el de Apelación ante el Gobernador del departamento del Tolima, dentro de los diez (10) días siguientes a la fecha de su notificación personal, dentro de los términos señalados en el Artículo 76 y 77 de la Ley 1437 del 2011. La cual surtirá en la Dirección de Salud Pública de la Secretaría de Salud Departamental.

ARTICULO SEXTO. - Esta resolución rige a partir de la fecha de su expedición.

Dada en Ibagué a los, 14 AGO 2025

NOTIFÍQUESE Y CUMPLASE

INGRID KATHERINE RENGIFO HERNANDEZ
Secretaria de Salud del Tolima

ZULMA LILIANA ACOSTA ORTEGON
Directora De Salud Publica

Proyecto: Mary Isaia –Contratista
Reviso: Sandra I. Garzón – Profesional Universitaria
Reviso: Otto Morales – Abogado Consultista DSP
Reviso: Juan Sebastián Diaz- Abogado contratista SST
V°B°. Joan Camilo Castellanos Reyes – Asesor Jurídico SST
Archivo: C:\Documentos\SIGG23\Plaguicidas_26

ANEXO 4

Minutas semanales

MINUTA DE ALMUERZOS
PERÍODO 3
Del 16 de abril al 15 de mayo de 2026

Fecha:	15/04/2026					MSG
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	9	**Desde:**	16-abr	**Hasta:**	17-abr	
Producto	**Cantidad**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopa	12 Onz.	**PERÍODO 2**			Crema de zanahoria	Sopa campesina
Opción Vegetariana					Pepino guisado	Brócoli
Proteína	180 Gr.				Cerdo a la plancha	Carne molida
Cereal	100 Gr.				Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.				Arveja amarilla	Spaguetti
Ensalada	100 Gr.				Verde	Batavia, zanahoria y cebolla
Guarnición	50 Gr.				Monedas de plátano	Plátano melado
Jugo	12 Onz.				Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fecha:	15/04/2026					MSG
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	10	**Desde:**	20-abr	**Hasta:**	24-abr	
Producto	**Cantidad**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopa	12 Onz.	Sopa de pastas	Sopa de plátano	Sopa de cebada	Crema de verduras	Sopa de lenteja
Opción Vegetariana		Arroz oriental sin pollo + huevos cocidos	Torta de zanahoria	Coliflor cremoso	Acelga guisada	Desgranado de mazorca
Proteína	180 Gr.	Arroz oriental con pollo	Cerdo a la plancha	Pollo dorado	Res en salsa	Cerdo salteado
Cereal	100 Gr.		Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.		Arveja verde	Poteca de ahuyama	Blanquillos	Macarrones
Ensalada	100 Gr.	Tomate y cebolla	Fruta	Batavia, rábano y pepino	Batavia, melón y pasas	Verde
Guarnición	50 Gr.	Yuca	Tajadas	Papa salada	Arepa	Patacón
Jugo	12 Onz.	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fecha:	15/04/2026					MSG
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	11	**Desde:**	27-abr	**Hasta:**	30-abr	
Producto	**Cantidad**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopa	12 Onz.	Sopa campesina	Sopa de colicero	Sopa de cuchuco	Crema de ahuyama	**FESTIVO**
Opción Vegetariana		Habichuela guisada	Torta de ahuyama	Torta de espinaca	Ensalada de huevo	
Proteína	180 Gr.	Pollo sudado	Cerdo bbq	Res asada	Pechuga a la plancha	
Cereal	100 Gr.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	
Principio	100 Gr.	Ensalada fría de pasta	Garbanzo	Lenteja	Habichuela guisada	
Ensalada	100 Gr.	Batavia, piña y pasas	Tomate y cebolla	Verde	Batavia, zanahoria y pepino	
Guarnición	50 Gr.	Monedas de plátano	Arepa	Papas a la francesa	Plátano melado	
Jugo	12 Onz.	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	

Fecha:	15/04/2026					MSG
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	12	**Desde:**	4-may	**Hasta:**	8-may	
Producto	**Cantidad**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopa	12 Onz.	Sopa de plátano	Sopa de ajiaco	Sopa de pastas	Crema de verduras	Sopa de cebada
Opción Vegetariana		Acelga guisada	Arroz sin pollo + huevos cocidos	Torta de zanahoria	Brócoli	Pepino guisado
Proteína	180 Gr.	Cerdo a la plancha	Arroz con pollo	Cerdo thai	Pollo dorado	Goulash
Cereal	100 Gr.	Arroz		Arroz	Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.	Blanquillos		Arveja verde	Ensalada de papa	Garbanzo
Ensalada	100 Gr.	Batavia, melón y pasas	Verde	Batavia, zanahoria y pepino	Fruta	Tomate y cebolla
Guarnición	50 Gr.	Arepa	Patacón	Tajadas	Papa salada	Monedas de plátano
Jugo	12 Onz.	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

Fecha:	15/04/2026					MSG
Descripción:	Minuta de almuerzos semanal					
Semana:	13	**Desde:**	11-may	**Hasta:**	15-may	
Producto	**Cantidad**	**Lunes**	**Martes**	**Miércoles**	**Jueves**	**Viernes**
Sopa	12 Onz.	Sopa de verduras	Crema de zanahoria	Sopa de pastas	Sopa de cuchuco	Sopa de colicero
Opción Vegetariana		Coliflor	Torta de ahuyama	Desgranado de mazorca	Huevos cocidos	Torta de espinaca
Proteína	180 Gr.	Cerdo salteado	Pechuga a la plancha	Carne molida	Cerdo a la plancha	Pollo sudado
Cereal	100 Gr.	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz	Arroz
Principio	100 Gr.	Spaguettis	Frijol	Puré de papa	Arveja amarilla	Poteca de ahuyama
Ensalada	100 Gr.	Batavia, rábano y pepino	Verde	Batavia, piña y pasas	Tomate y cebolla	Tomate y cebolla
Guarnición	50 Gr.	Pan tajado	Arepa	Plátano melado	Papas a la francesa	Tajadas
Jugo	12 Onz.	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha	Fruta en cosecha

ANEXO 5

Evidencias diarias

EVIDENCIAS PERÍODO 3 2026A

Semana 9: 16 a 17 de abril de 2026.



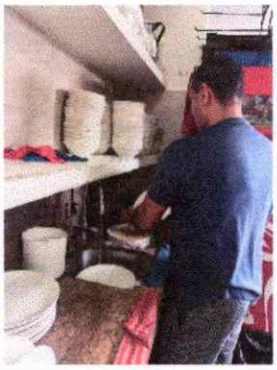
Semana 10: 20 a 24 de abril de 2026.

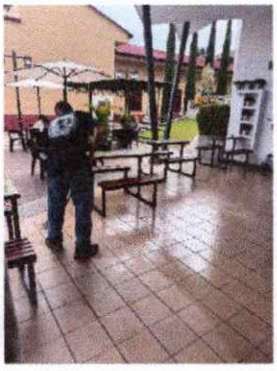


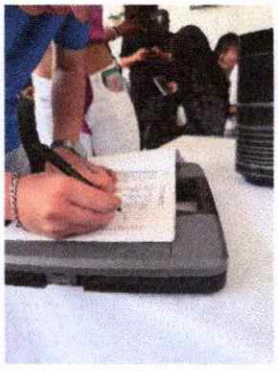
Semana 11: 27 a 30 de abril de 2026.







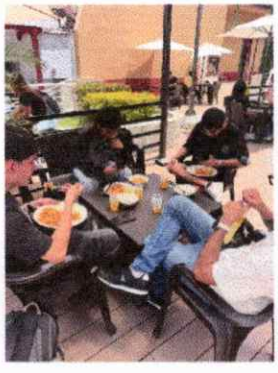


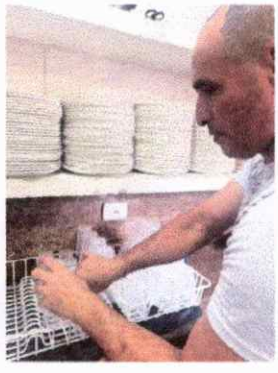



Semana 12: 4 a 8 de mayo de 2026.









Semana 13: 11 a 15 de mayo de 2026.












Refrigerios: 25/04/2026



Refrigerios: 28/04/2026





ANEXO 6

Recibido servicio programa alimentarte

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO DE 2026

		8	7	9	6	9
N°	**APELLIDOS Y NOMBRES**	**Lunes - 11**	**Martes - 12**	**Miércoles - 13**	**Jueves - 14**	**Viernes - 15**
1	Aguirre Sanchez Santiago		santiagoaguirres.	santiagoaguirres.	santiagoaguirres.	santiagoaguirres.
2	Aldana Ricardo Jerónimo					
3	Ana Sofia Feria Diaz	Ana Sofia Feria D.	Ana Sofia Feria D.	Ana D.	Ana D.	Ana D.
4	Andrade Campos Camilo					
5	Ángeles Rueda Ana María De Los					
6	Aragón Zambrano Rosemberg					
7	Arenas Oliveros Angie Yuliana					
8	Arteaga Urueña María José					
9	Ayala Vera Manuel					
10	Baquero Vélez Jorge Antonio					Baquero
11	Barragán Bobadilla Alejandro					
12	Barreto Perdomo Carlos Andrés	Carlos B.				
13	Barrionuevo Diaz Johan Stiven					
14	Barrios Pulgarín Juan Felipe					
15	Becerra Hernández Karen Liceth					Karen B.
16	Benavides Lizcano Emanuel					
17	Benavides Torres Xiomara					
18	Bohórquez Robayo Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo
19	Bonilla Gonzales Julián Alexis					
20	Cárdenas Bermúdez Andrea					
21	Cardozo Vega Esteban					
22	Carvajal Ruge Jorge Armando					
23	Castañeda Muñoz Paula Ximena					
24	Castro González Simón David					
25	Castro Parra Maria Alejandra					
26	Castro Ortega David Santiago	Santiago Castro	Santiago Castro	Santiago Castro	Santiago Castro	Santiago Castro
27	Cespedes Xiomy				Xiomy Cespedes	Xiomy Cespedes
28	Chávez Erazo Janer					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO DE 2026

29	Chávez Rico Marcel					
30	Chicue España Oscar					
31	Chisco Torres Samuel					
32	Clavijo Rojas Alexandra					
33	Correa Diaz Wilkher Steven					
34	Cruz Medina Jairo					
35	Cubillos Ana Sofia					
36	Cuellar Rodríguez Juan Manuel					
37	Delgado Samboní Santiago					
38	Díaz Gutiérrez Esteban					
39	Diaz Marín Camilo					
40	Diaz Parra Xiomara					
41	Díaz Polania Santiago					
42	Domínguez Parra Laura Alejandra					
43	Duarte Mariño María Fernanda					
44	Feria Reyes Diego Alejandro					
45	Flores Tafur Juan Pablo					
46	Flórez Romero Ximena					
47	Gamboa Mallorquín Gabriela					
48	García Calderón Elizabeth					
49	Garzón Vega Juan Pablo					
50	Gómez Castro Mariana					
51	Gómez Tovar Mariana					
52	González Alejandro					
53	González Almanza Valentina					
54	González Rodríguez Thomas Santiago					
55	González Rojas Edwar Santiago					
56	González Romero Diego					
57	González Tovar Alam David					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTANTE
SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO DE 2026

58	Gordillo Sanchez Juan Esteban					
59	Graterol Asuaje Sara Michelle	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡
60	Guaqueta Rodríguez Arturo					
61	Guerra Rodríguez Andrés					
62	Guevara Benavidez Miguel Eduardo					
63	Gutiérrez Guzmán Víctor Gabriel					
64	Gutiérrez Rodríguez Jaime					
65	Guzmán Gómez Laura Valentina	Laura G	Laura G	Laura G	Laura G	Laura G
66	Guzmán Guzmán Sofia					
67	Guzmán Ortiz Kalindy					
68	Hernández García Johan Sebastian					
69	Hernández Jara María José					
70	Hernández Martínez Kevin Santiago					
71	Hernández Molina Maria José					
72	Quimbayo Murillo Daniel Felipe	Daniel Felipe.	Daniel Felipe.	Daniel Felipe.	Daniel Felipe.	Daniel Felipe.
73	Illera Cabrera Alejandro	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.
74	Jaramillo Rodríguez Ángel					
75	Jiménez Garzón Jennifer Alexandra					
76	Jiménez Grisales Alejandra					
77	Jiménez Ortiz Brayan Javier	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
78	Jutinico Parra Alberto					
79	Kevin Andrey Velasquez Lancheros					
80	León Morales Yovanny					
81	Lizcano Ramos Margie Katherine					
82	Llanes Velázquez Johan		Johan H.	Johan H.	Johan H.	Johan H.
83	López Buelvas Luna Dē Abril	Luna Lopez BJ.	Luna Lopez BJ.	Luna Lopez BJ.	Luna Lopez BJ.	Luna Lopez BJ.
84	Losada Rivera Yuliana					
85	Lozano Hernández Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe
86	Lozano Morales Camilo	Cristian.	Cristian.	Cristian.	Cristian.	Cristian.

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTANTE
SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO DE 2026

87	Macías Medina Juan Nicolas	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias
88	Manchola González Santiago	Santiago M	Santiago M.	Santiago M	Santiago M	Santiago M
89	Martínez García Laura Carolina					
90	Mateus Montejo Giovanny					
91	Mavisoy Satiaca Juan José	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy
92	Mejía Veloza Jhonny					
93	Mojica Olaya Valentina	Valentina M.	Valentina M.	Val M.	Val M	Val M
94	Monroy Vargas Juliana Valentina					
95	Gaviria Gavilán Laura					
96	Morales Morales Jhon Andrés					
97	Moreno Cubillos Angiel Kamila					
98	Moreno Garrido Josman Smith					
99	Motta Calderón Esteban					
100	Muñoz Culma Juan Pablo					
101	Muñoz García Yver Stiven	Yver	Yver	Yver	Yver	Yver
102	Murillo Zapata Diego Armando	Diego Murillo...	Diego Murill...	Diego Murillo...	Diego Murillo...	Diego Murillo...
103	Navarro Flores Daniela	Daniela Florez	Daniela Florez			Daniela Florez
104	Ordoñez Calderón Tomas	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.	Tomas	Tomas O.
105	Orjuela olmos Andrea Yireth	Yireth Orjuela	Yireth Orjuela	Yireth Orjuela.	Yireth Orjuela	Yireth Orjuela
106	Ortiz Cristian David	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz
107	Ortiz Gaitán Maria Isabel	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.
108	Paredes Tovas Juan David	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.
109	Penagos Vanegas Santiago Andrés					
110	Perdomo oliveros José					
111	Perdomo Perdomo Smith					
112	Pérez Gualtero Santiago					
113	Pinilla Briceño Yosef Emanuel					
114	Plazas Lizcano Andrea	Hillary Plazas	Hillary Plaza	Hillary Plaz qs.	Hillary Plaza	Hillary Plaza
115	Poloche Lis Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTANTE
SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO DE 2026

116	Prieto Cabezas Alejandro					
117	Prieto Pantevis Mariam					
118	Prieto Pantevis Sara Valentina					
119	Protilla Cardozo Ana Ruth					
120	Puerto Guerrero Jeffrey David					
121	Quijano Carvajal Eider Amir					
122	Quimbayo Murillo Andrés					
123	Quinayas Rojas Alexander					
124	Quiñonez Puerta Jhuber Julián					
125	Ramírez Bonilla Maritza					
126	Ramírez Montes Alejandro					
127	Ramos Peña Luisa María					
128	Repizo Cruz Geimar Julián					
129	Restrepo Calderón Samuel David					
130	Rincón Giraldo Alejandro					
131	Ríos Nieto Donovan Sthep					
132	Rivera Ahumada Nicolle Carolina					
133	Rivera Ramón Pablo					
134	Roa Pinzón Julian David					
135	Robayo Charry Nelson Santiago					
136	Rodríguez Cadena Juan Esteban					
137	Rodríguez García Gabriela					
138	Rodríguez García Sebastian					
139	Rodríguez Montes Stevan					
140	Rodríguez Oviedo Yurany					
141	Rodríguez Vargas Maria Sofia					
142	Rodríguez Villero Wilmer					
143	Rojas Alza Laura Camila					
144	Rojas Oca juan esteban					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTANTE
SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO DE 2026

145	Romero Casallas Felipe	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
146	Romero Castro Andrés Felipe	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero
147	Romero Romero Beida Brigith					
148	Romero Tique Stiven					
149	Ruiz Diaz Emanuel					
150	Saenz Ana Karina					
151	Sánchez Ávila Pablo					
152	Sánchez Cuarán Jesús Andrés					
153	Sanchez Núñez Albert Estiven	Albert Sanchez	Albert Sanchez	Albert Sanchez	Albert Sanchez	Albert Sanchez
154	Sánchez Parra Daniel Santiago					
155	Solano Rangel Jhorman Steven	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.
156	Soto García Manuel Camilo	Camilo Soto	Camilo Soto	Camilo Soto	Camilo soto	Camilo soto
157	Tapiero Poveda Santiago	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.
158	Tavera Gutiérrez Yalency					
159	Tique Santa Maicon Alexis	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S
160	Toledo Puentes Hader					
161	Toledo Puentes Esteban					
162	Toro Quimbaya Johnny Santiago	Santiago Toro	Santiago Toro	Santiago Toro	Santiago toro	Santiago toro
163	Torres Leiva Camilo					
164	Trujillo García Marlon Stiven	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.
165	Urquina Córdoba Sebastian					
166	Vargas Arias Cristian Camilo					
167	Vargas Juan Sebastian					
168	Vargas Ovalle Alejandro					
169	Vargas Velásquez Sonia Milena					
170	Varón Gómez Juan David	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.
171	Varón Torres Santiago					
172	Vásquez Rincón Adrián Camilo					
173	Vega Martínez Jerónimo					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTANTE
SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO DE 2026

174	Vélez Cruz Stewart					
175	Vélez Cubides Sergio Andrés					
176	Vergara Piñeros Nicolas					
177	Verjan Duran Jetzuvely					
178	Vinasco Martínez Keiner					
179	Zabala Gómez Mateo					
180	Zapata Báez Vanessa Alexandra	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 11 AL 15 DE MAYO DE 2026 - CEDIDOS

		8	7	9	6	9
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 11	Martes - 12	Miércoles - 13	Jueves - 14	Viernes - 15
1	Valentina Hernández Tole					
2	Andres Sebastian Soto Londoño	Andres Soto	Andres Soto	Andres Soto		Andres Soto
3	Calor					
4	Karen Julieth Ocaño					
5	Laura Nikole Bonilla Pardo Castañeda	Nikole B Pardo C.	Nikole B Pardo C.	Nikole B Pardo C.	Pardo C.	Pardo C.
6						
7	Angel Hernandez					
8	Silvia Marciani					
9	Silvia Rivera					
10	Silvia Maryanny					
11	Oscar			Silv	Silvia	
12	Juan Nicolás Ávila Ramírez			JUAR	JUAR	JUAR
13	Luis Mar					
14	Juan Araujo					
15	Yhuber Julian Quintero Ruiz					Yhuber Q
16	Jorge Bagüero					Jorge Bagüero
17	Juan Felipe Fuentes Lor					
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGR[illegible]A ALIME[illegible]ARTE
SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO DE 2026

		14	6	11	10	12
N°	**APELLIDOS Y NOMBRES**	**Lunes - 4**	**Martes - 5**	**Miércoles - 6**	**Jueves - 7**	**Viernes - 8**
1	Aguirre Sanchez Santiago	Santiago aguirre s.	Santiago aguirre s.	Santiago aguirre s.	Santiago aguirre s.	Santiago aguirre s.
2	Aldana Ricardo Jerónimo					
3	Ana Sofia Feria Diaz	Ana Feria D.	Ana Feria D.	Ana Feria D.	Ana Feria D.	Ana Feria D.
4	Andrade Campos Camilo					
5	Ángeles Rueda Ana María De Los					
6	Aragón Zambrano Rosemberg					
7	Arenas Oliveros Angie Yuliana					
8	Arteaga Urueña María José					
9	Ayala Verá Manuel					
10	Baquero Vélez Jorge Antonio					
11	Barragán Bobadilla Alejandro					
12	Barreto Perdomo Carlos Andrés					
13	Barrionuevo Diaz Johan Stiven					
14	Barrios Pulgarín Juan Felipe					
15	Becerra Hernández Karen Liceth					
16	Benavides Lizcano Emanuel					
17	Benavides Torres Xiomara					
18	Bohórquez Robayo Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo
19	Bonilla Gonzales Julián Alexis					
20	Cárdenas Bermúdez Andrea					
21	Cardozo Vega Esteban					
22	Carvajal Ruge Jorge Armando					
23	Castañeda Muñoz Paula Ximena					
24	Castro González Simón David	Simon Castro	Simon Castro	Simon Castro	Simon Castro	Simon Castro
25	Castro Parra Maria Alejandra					
26	Castro Ortega David Santiago	Santiago Castro	Santiago Castro	Santiago Castro	Santiago Castro	Santiago Castro
27	Cespedes Xiomy	Cespedes Xiomy		Cespedes Xiomy	Cespedes Xiomy	Cespedes Xiomy
28	Chávez Erazo Janer					

VIGILADO MINEDUCACIÓN

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGR[illegible] A ALIME[illegible]RTE
SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO DE 2026

29	Chávez Rico Marcel					
30	Chicue España Oscar					
31	Chisco Torres Samuel					
32	Clavijo Rojas Alexandra					
33	Correa Diaz Wilkher Steven					
34	Cruz Medina Jairo					
35	Cubillos Ana Sofia					
36	Cuellar Rodríguez Juan Manuel					
37	Delgado Samboní Santiago					
38	Díaz Gutiérrez Esteban					
39	Diaz Marín Camilo					
40	Diaz Parra Xiomara					
41	Díaz Polania Santiago					
42	Domínguez Parra Laura Alejandra					
43	Duarte Mariño María Fernanda					
44	Feria Reyes Diego Alejandro					
45	Flores Tafur Juan Pablo					
46	Flórez Romero Ximena					
47	Gamboa Mallorquín Gabriela					
48	García Calderón Elizabeth					
49	Garzón Vega Juan Pablo					
50	Gómez Castro Mariana					
51	Gómez Tovar Mariana					
52	González Alejandro					
53	González Almanza Valentina					
54	González Rodríguez Thomas Santiago					
55	González Rojas Edwar Santiago					
56	González Romero Diego					
57	González Tovar Alam David					

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGR[illegible] A ALIMEN[illegible]RTE
SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO DE 2026

58	Gordillo Sanchez Juan Esteban					
59	Graterol Asuaje Sara Michelle	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡
60	Guaqueta Rodríguez Arturo					
61	Guerra Rodríguez Andrés					
62	Guevara Benavidez Miguel Eduardo					
63	Gutiérrez Guzmán Víctor Gabriel					
64	Gutiérrez Rodríguez Jaime					
65	Guzmán Gómez Laura Valentina	laura G.	laura G	laura G		
66	Guzmán Guzmán Sofia					
67	Guzmán Ortiz Kalindy					
68	Hernández García Johan Sebastian					
69	Hernández Jara María José					
70	Hernández Martínez Kevin Santiago					
71	Hernández Molina Maria José					
72	Quimbayo Murillo Daniel Felipe	Daniel felipe	Daniel felipe	Daniel Felipe	Daniel felipe	Daniel felipe
73	Illera Cabrera Alejandro	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.			
74	Jaramillo Rodríguez Ángel					
75	Jiménez Garzón Jennifer Alexandra					
76	Jiménez Grisales Alejandra					
77	Jiménez Ortiz Brayan Javier	Brayan Jimenez	Brayan Jimenez	Brayan Jimenez	Brayan Jimenez	Brayan Jimenez
78	Jutinico Parra Alberto					
79	Kevin Andrey Velasquez Lancheros					
80	León Morales Yovanny					
81	Lizcano Ramos Margie Katherine					
82	Llanes Velázquez Johan		Jeison 11.	Jeison 11.	Jeison 11.	Jeison 11.
83	López Buelvas Luna De Abril	Luna Lopez BS	Luna Lopez BS	Luna Lopez BS	Luna Lopez BS	Luna Lopez BS
84	Losada Rivera Yuliana					
85	Lozano Hernández Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe
86	Lozano Morales Camilo	Cristian.	Cristian.	Cristian.	Cristian.	Cristian.

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRA(\ ALIM TARTE
SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO DE 2026

87	Macías Medina Juan Nicolas	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias
88	Manchola González Santiago	SantiagoM	SantiagoM	SantiagoM	SantiagoM	SantiagoM
89	Martínez García Laura Carolina					
90	Mateus Montejo Giovanny					
91	Mavisoy Satiaca Juan José	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy
92	Mejía Veloza Jhonny					
93	Mojica Olaya Valentina	Val M.	Val M	Val M	Val M.	Val M.
94	Monroy Vargas Juliana Valentina	Juliana M.	Juliana M.	Juli M.	Juli M.	Juli M.
95	Gaviria Gavilán Laura					
96	Morales Morales Jhon Andrés	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.
97	Moreno Cubillos Angiel Kamila					
98	Moreno Garrido Josman Smith					
99	Motta Calderón Esteban					
100	Muñoz Culma Juan Pablo					
101	Muñoz García Yver Stiven	Yver	Yver	Yver	Yver	Yver
102	Murillo Zapata Diego Armando	Diego Murillo...	Diego Murillo...	Diego Murillo...	Diego Murillo...	Diego Murillo...
103	Navarro Flores Daniela					
104	Ordoñez Calderón Tomas	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O	Tomas O.
105	Orjuela olmos Andrea Yireth	Yirleth Orjuela	Yirleth Orjuela	Yirleth Orjuela	Yirleth Orjuela	Yirleth Orjuela
106	Ortiz Cristian David	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz
107	Ortiz Gaitán Maria Isabel	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.
108	Paredes Tovas Juan David	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.
109	Penagos Vanegas Santiago Andrés					
110	Perdomo oliveros José					
111	Perdomo Perdomo Smith					
112	Pérez Gualtero Santiago					
113	Pinilla Briceño Yosef Emanuel					
114	Plazas Lizcano Andrea	Hillary Plazas	Hillary P.	Hillary Plazas	Hillary P.	Hillary Plazas
115	Poloche Lis Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRA[illegible] ALIME[illegible]ARTE
SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO DE 2026

116	Prieto Cabezas Alejandro					
117	Prieto Pantevis Mariam					
118	Prieto Pantevis Sara Valentina					
119	Protilla Cardozo Ana Ruth					
120	Puerto Guerrero Jeffrey David					
121	Quijano Carvajal Eider Amir					
122	Quimbayo Murillo Andrés					
123	Quinayas Rojas Alexander					
124	Quiñonez Puerta Jhuber Julián					
125	Ramírez Bonilla Maritza					
126	Ramírez Montes Alejandro					
127	Ramos Peña Luisa María					
128	Repizo Cruz Geimar Julián					
129	Restrepo Calderón Samuel David					
130	Rincón Giraldo Alejandro					
131	Ríos Nieto Donovan Sthep					
132	Rivera Ahumada Nicolle Carolina					
133	Rivera Ramón Pablo					
134	Roa Pinzón Julian David					
135	Robayo Charry Nelson Santiago					
136	Rodríguez Cadena Juan Esteban					
137	Rodríguez García Gabriela					
138	Rodríguez García Sebastian					
139	Rodríguez Montes Stevan					
140	Rodríguez Oviedo Yurany					
141	Rodríguez Vargas Maria Sofía					
142	Rodríguez Villero Wilmer					
143	Rojas Alza Laura Camila					
144	Rojas Oca juan esteban					

VIGILADO MINEDUCACION

RECIBIDO SERVICIO - PROGR A ALIME ARTE
SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO DE 2026

145	Romero Casallas Felipe	Bryan F.	Bryan F.	Bryan F.	Bryan F.	Bryan F.
146	Romero Castro Andrés Felipe	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero
147	Romero Romero Beida Brigith					
148	Romero Tique Stiven					
149	Ruiz Diaz Emanuel					
150	Saenz Ana Karina					
151	Sánchez Ávila Pablo					
152	Sánchez Cuarán Jesús Andrés					
153	Sanchez Núñez Albert Estiven	Alber Sanchez	Alber Sanchez	Alber Sanchez	Alber Sanchez	Alber Sanchez
154	Sánchez Parra Daniel Santiago					
155	Solano Rangel Jhorman Steven	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.
156	Soto García Manuel Camilo		Camilo Soto	Camilo Soto	Camilo Soto	Camilo Soto
157	Tapiero Poveda Santiago	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.
158	Tavera Gutiérrez Yalency					
159	Tique Santa Maicon Alexis	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S		Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S
160	Toledo Puentes Hader					
161	Toledo Puentes Esteban	Brian	Brian	Brian		
162	Toro Quimbaya Johnny Santiago	Santiago Toro	Santiago Toro	Santiago Toro	Santiago Toro	Santiago Toro
163	Torres Leiva Camilo					
164	Trujillo García Marlon Stiven	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.
165	Urquina Córdoba Sebastian					
166	Vargas Arias Cristian Camilo					
167	Vargas Juan Sebastian					
168	Vargas Ovalle Alejandro					
169	Vargas Velásquez Sonia Milena					
170	Varón Gómez Juan David	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.
171	Varón Torres Santiago					
172	Vásquez Rincón Adrián Camilo					
173	Vega Martínez Jerónimo					

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGR. .A ALIMENTARTE
SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO DE 2026

174	Vélez Cruz Stewart					
175	Vélez Cubides Sergio Andrés					
176	Vergara Piñeros Nicolas					
177	Verjan Duran Jetzuvely					
178	Vinasco Martínez Keiner					
179	Zabala Gómez Mateo					
180	Zapata Báez Vanessa Alexandra	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 4 AL 8 DE MAYO DE 2026 - CEDIDOS

		14	6	11	10	12
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 4	Martes - 5	Miércoles - 6	Jueves - 7	Viernes - 8
1	Karell Julieth Herrera	Karell H.		Karell H.		Karell H.
2	Jhoan Felipe Fuentes León	Felipe Fuentes	Felipe Fuentes			Felipe Fuentes
3	Laura Nichole Bonilla Herrera	NicholeB		NicholeB	NicholeB	NicholeB
4	Carlos Andrés Polo					
5	Silvia Rivera D.					
6	Luis Alan Mar Espinel					
7	Andres Sebastian Soto Londoño	Andres Soto	Andres Soto	Andres Soto	Andres Soto	Andres Soto
8	Paula Castañeda	Paula C.	Paula C.	Paula C.	Paula C.	Paula C.
9	Angel Hernandez					
10	Rafael arnez Gil					
11	KATALINA ROJAS VIDAL					
12	Andres Cano Melo					
13	Linda Solangie Ariza					
14	KATALINA ROJAS VIDAL					
15	Silvia Mariana Arce					
16	Karen Julieth Ocampo Garzón					
17	Oscar Leonardo Reyes Reyes					
18	Santiago Solano			Santiago	Santiago	Santiago
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 2026

		11	9	6	9	
N°.	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 27	Martes - 28	Miércoles - 29	Jueves - 30	Viernes - 1
1	Aguirre Sanchez Santiago	Santiago Aguirres.	Santiago Aguirres.	Santiago Aguirres.	Santiago Aguirres.	Festivo
2	Aldana Ricardo Jerónimo					Festivo
3	Ana Sofia Feria Diaz	Ana Feria D.	Ana Feria D.	Ana Feria D.	Ana Feria D.	Festivo
4	Andrade Campos Camilo					Festivo
5	Ángeles Rueda Ana María De Los					Festivo
6	Aragón Zambrano Rosemberg					Festivo
7	Arenas Oliveros Angie Yuliana					Festivo
8	Arteaga Urueña María José					Festivo
9	Ayala Vera Manuel					Festivo
10	Baquero Vélez Jorge Antonio					Festivo
11	Barragán Bobadilla Alejandro					Festivo
12	Barreto Perdomo Carlos Andrés					Festivo
13	Barrionuevo Diaz Johan Stiven					Festivo
14	Barrios Pulgarín Juan Felipe					Festivo
15	Becerra Hernández Karen Liceth					Festivo
16	Benavides Lizcano Emanuel					Festivo
17	Benavides Torres Xiomara					Festivo
18	Bohórquez Robayo Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Ricardo	Festivo
19	Bonilla Gonzales Julián Alexis	Julian B	Julian B		Julian B	Festivo
20	Cárdenas Bermúdez Andrea					Festivo
21	Cardozo Vega Esteban					Festivo
22	Carvajal Ruge Jorge Armando					Festivo
23	Castañeda Muñoz Paula Ximena					Festivo
24	Castro González Simón David	Simon Castro	Simon Castro	Simon Castro	Simon Castro	Festivo
25	Castro Parra Maria Alejandra					Festivo
26	Castro Ortega David Santiago	Santiago Castro	Santiago Castro	Santiago Castro	Santiago Castro	Festivo
27	Cespedes Xiomy					Festivo
28	Chávez Erazo Janer					Festivo

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 2026

29	Chávez Rico Marcel					Festivo
30	Chicue España Oscar					Festivo
31	Chisco Torres Samuel					Festivo
32	Clavijo Rojas Alexandra					Festivo
33	Correa Diaz Wilkher Steven					Festivo
34	Cruz Medina Jairo					Festivo
35	Cubillos Ana Sofia					Festivo
36	Cuellar Rodríguez Juan Manuel					Festivo
37	Delgado Samboní Santiago					Festivo
38	Díaz Gutiérrez Esteban					Festivo
39	Diaz Marín Camilo					Festivo
40	Diaz Parra Xiomara					Festivo
41	Díaz Polania Santiago					Festivo
42	Domínguez Parra Laura Alejandra					Festivo
43	Duarte Mariño María Fernanda					Festivo
44	Feria Reyes Diego Alejandro					Festivo
45	Flores Tafur Juan Pablo					Festivo
46	Flórez Romero Ximena					Festivo
47	Gamboa Mallorquín Gabriela					Festivo
48	García Calderón Elizabeth					Festivo
49	Garzón Vega Juan Pablo					Festivo
50	Gómez Castro Mariana					Festivo
51	Gómez Tovar Mariana					Festivo
52	González Alejandro					Festivo
53	González Almanza Valentina					Festivo
54	González Rodríguez Thomas Santiago					Festivo
55	González Rojas Edwar Santiago					Festivo
56	González Romero Diego					Festivo
57	González Tovar Alam David					Festivo

VIGILADO MINEDUCACION

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 2026

58	Gordillo Sanchez Juan Esteban					Festivo
59	Graterol Asuaje Sara Michelle	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Festivo
60	Guaqueta Rodríguez Arturo					Festivo
61	Guerra Rodríguez Andrés					Festivo
62	Guevara Benavidez Miguel Eduardo					Festivo
63	Gutiérrez Guzmán Víctor Gabriel					Festivo
64	Gutiérrez Rodríguez Jaime					Festivo
65	Guzmán Gómez Laura Valentina	Laura 6	Laura 6	Laura 6	Laura 6	Festivo
66	Guzmán Guzmán Sofia					Festivo
67	Guzmán Ortiz Kalindy					Festivo
68	Hernández García Johan Sebastian					Festivo
69	Hernández Jara María José					Festivo
70	Hernández Martínez Kevin Santiago					Festivo
71	Hernández Molina Maria José					Festivo
72	Quimbayo Murillo Daniel Felipe	Daniel Felipe.	Daniel Felipe.	Daniel Felipe.	Daniel Felipe.	Festivo
73	Illera Cabrera Alejandro	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Festivo
74	Jaramillo Rodríguez Ángel					Festivo
75	Jiménez Garzón Jennifer Alexandra					Festivo
76	Jiménez Grisales Alejandra					Festivo
77	Jiménez Ortiz Brayan Javier					Festivo
78	Jutinico Parra Alberto					Festivo
79	Kevin Andrey Velasquez Lancheros					Festivo
80	León Morales Yovanny					Festivo
81	Lizcano Ramos Margie Katherine					Festivo
82	Llanes Velázquez Johan		Jesus 11.	Jesus 11.	Jesus 11.	Festivo
83	López Buelvas Luna De Abril	Luna Lopez Bs	Luna Lopez Bs	Luna Lopez Bs	Luna Lopez Bs	Festivo
84	Losada Rivera Yuliana					Festivo
85	Lozano Hernández Felipe	Jamil Felipe	Jamil Felipe	Jamil Felipe	Jamil Felipe	Festivo
86	Lozano Morales Camilo	Cristian.	Cristian.	Cristian.	Cristian.	Festivo

VIGILADO MINEDUCACIÓN

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 2026

87	Macías Medina Juan Nicolas	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Festivo
88	Manchola González Santiago	Santiago M	Santiago M	Santiago M	Santiago M	Festivo
89	Martínez García Laura Carolina					Festivo
90	Mateus Montejo Giovanny					Festivo
91	Mavisoy Satiaca Juan José	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Jose Mavis	Festivo
92	Mejía Veloza Jhonny					Festivo
93	Mojica Olaya Valentina	Val M.	Val M.	Val M.	Val M.	Festivo
94	Monroy Vargas Juliana Valentina	Juliana M.	Juliana	Juliana	Juliana M	Festivo
95	Gaviria Gavilán Laura					Festivo
96	Morales Morales Jhon Andrés	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.	Jhon Andres Morales	Jhon Andres M.	Festivo
97	Moreno Cubillos Angiel Kamila					Festivo
98	Moreno Garrido Josman Smith					Festivo
99	Motta Calderón Esteban					Festivo
100	Muñoz Culma Juan Pablo					Festivo
101	Muñoz García Yver Stiven	Yver	Yver	Yver	Yver	Festivo
102	Murillo Zapata Diego Armando	Diego Murillo	Diego Murillo	Diego Murillo	Diego Murillo	Festivo
103	Navarro Flores Daniela					Festivo
104	Ordoñez Calderón Tomas	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.	Festivo
105	Orjuela olmos Andrea Yireth	Yireth Orjuela	Yireth Ornela	Yireth Ornela	Yireth Orjuela	Festivo
106	Ortiz Cristian David					Festivo
107	Ortiz Gaitán Maria Isabel	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.	Isabela O.	Festivo
108	Paredes Tovas Juan David	Paredes Tovar J.	Paredes Tovar J.	Paredes Tovar J.	Paredes Tovar J.	Festivo
109	Penagos Vanegas Santiago Andrés					Festivo
110	Perdomo oliveros José					Festivo
111	Perdomo Perdomo Smith					Festivo
112	Pérez Gualtero Santiago					Festivo
113	Pinilla Briceño Yosef Emanuel					Festivo
114	Plazas Lizcano Andrea	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Festivo
115	Poloche Lis Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Festivo

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 2026

116	Prieto Cabezas Alejandro					Festivo
117	Prieto Pantevis Mariam					Festivo
118	Prieto Pantevis Sara Valentina					Festivo
119	Protilla Cardozo Ana Ruth					Festivo
120	Puerto Guerrero Jeffrey David					Festivo
121	Quijano Carvajal Eider Amir					Festivo
122	Quimbayo Murillo Andrés					Festivo
123	Quinayas Rojas Alexander					Festivo
124	Quiñonez Puerta Jhuber Julián					Festivo
125	Ramírez Bonilla Maritza					Festivo
126	Ramírez Montes Alejandro					Festivo
127	Ramos Peña Luisa María					Festivo
128	Repizo Cruz Geimar Julián					Festivo
129	Restrepo Calderón Samuel David					Festivo
130	Rincón Giraldo Alejandro					Festivo
131	Ríos Nieto Donovan Sthep					Festivo
132	Rivera Ahumada Nicolle Carolina					Festivo
133	Rivera Ramón Pablo					Festivo
134	Roa Pinzón Julian David					Festivo
135	Robayo Charry Nelson Santiago					Festivo
136	Rodríguez Cadena Juan Esteban					Festivo
137	Rodríguez García Gabriela					Festivo
138	Rodríguez García Sebastian					Festivo
139	Rodríguez Montes Stevan					Festivo
140	Rodríguez Oviedo Yurany					Festivo
141	Rodríguez Vargas Maria Sofía					Festivo
142	Rodríguez Villero Wilmer					Festivo
143	Rojas Alza Laura Camila					Festivo
144	Rojas Oca juan esteban					Festivo

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 2026

145	Romero Casallas Felipe					Festivo
146	Romero Castro Andrés Felipe					Festivo
147	Romero Romero Beida Brigith					Festivo
148	Romero Tique Stiven					Festivo
149	Ruiz Diaz Emanuel					Festivo
150	Saenz Ana Karina					Festivo
151	Sánchez Ávila Pablo					Festivo
152	Sánchez Cuarán Jesús Andrés					Festivo
153	Sanchez Núñez Albert Estiven					Festivo
154	Sánchez Parra Daniel Santiago					Festivo
155	Solano Rangel Jhorman Steven					Festivo
156	Soto García Manuel Camilo					Festivo
157	Tapiero Poveda Santiago					Festivo
158	Tavera Gutiérrez Yalency					Festivo
159	Tique Santa Maicon Alexis					Festivo
160	Toledo Puentes Hader					Festivo
161	Toledo Puentes Esteban					Festivo
162	Toro Quimbaya Johnny Santiago					Festivo
163	Torres Leiva Camilo					Festivo
164	Trujillo García Marlon Stiven					Festivo
165	Urquina Córdoba Sebastian					Festivo
166	Vargas Arias Cristian Camilo					Festivo
167	Vargas Juan Sebastian					Festivo
168	Vargas Ovalle Alejandro					Festivo
169	Vargas Velásquez Sonia Milena					Festivo
170	Varón Gómez Juan David					Festivo
171	Varón Torres Santiago					Festivo
172	Vásquez Rincón Adrián Camilo					Festivo
173	Vega Martínez Jerónimo					Festivo

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 2026

174	Vélez Cruz Stewart					Festivo
175	Vélez Cubides Sergio Andrés					Festivo
176	Vergara Piñeros Nicolas					Festivo
177	Verjan Duran Jetzuvely					Festivo
178	Vinasco Martínez Keiner					Festivo
179	Zabala Gómez Mateo					Festivo
180	Zapata Báez Vanessa Alexandra					Festivo

VIGILADO MINEDUCACIÓN

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 2026 - CEDIDOS

		11	9	6	9	
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 27	Martes - 28	Miércoles - 29	Jueves - 30	Viernes - 01
1	Castandy Paula	Paula	Paula			Festivo
2	Lina Solangie Ariza					Festivo
3	Silvia Mariana Arciniegas	Silvia	Silvia	Silvia		Festivo
4	Nikole Bonilla	Nikole B	Nikole B			Festivo
5	Andres Cano Melo	Andres C	Andres C		Andres C	Festivo
6	Jasman Moreno	Cristian	Cristian		Cristian	Festivo
7	Angel Hernandez					Festivo
8	Silvia Mariana Arciniegas	Silvia	Silvia	Silvia		Festivo
9	Andres sebastian soto Londoño	Andres Soto	Andres Soto	Andres soto	Andres Soto	Festivo
10	Yaiven Julieth Ocaño Garzón					Festivo
11	Juan Nicolás Avila Ramirez	JNAR		JNAR	JNAR	Festivo
12	Yaiven Julieth ocaño garzón					Festivo
13	Andres Felipe Cano Melo					Festivo
14	Luis Stiven Mar Espinel					Festivo
15	Silva Rivera V.					Festivo
16						Festivo
17						Festivo
18						Festivo
19						Festivo
20						Festivo
21						Festivo
22						Festivo
23						Festivo
24						Festivo
25						Festivo
26						Festivo
27						Festivo
28						Festivo

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2026

		6	6	1	18	5
Nº	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 20	Martes - 21	Miércoles - 22	Jueves - 23	Viernes - 24
1	Aguirre Sanchez Santiago					
2	Aldana Ricardo Jerónimo					
3	Ana Sofia Feria Diaz					
4	Andrade Campos Camilo					
5	Ángeles Rueda Ana María De Los					
6	Aragón Zambrano Rosemberg					
7	Arenas Oliveros Angie Yuliana					
8	Arteaga Urueña María José					
9	Ayala Vera Manuel					
10	Baquero Vélez Jorge Antonio					
11	Barragán Bobadilla Alejandro					
12	Barreto Perdomo Carlos Andrés					
13	Barrionuevo Diaz Johan Stiven					
14	Barrios Pulgarín Juan Felipe					
15	Becerra Hernández Karen Liceth					
16	Benavides Lizcano Emanuel					
17	Benavides Torres Xiomara					
18	Bohórquez Robayo Ricardo					
19	Bonilla Gonzales Julián Alexis					
20	Cárdenas Bermúdez Andrea					
21	Cardozo Vega Esteban					
22	Carvajal Ruge Jorge Armando					
23	Castañeda Muñoz Paula Ximena					
24	Castro González Simón David					
25	Castro Parra Maria Alejandra					
26	Castro Ortega David Santiago					
27	Cespedes Xiomy					
28	Chávez Erazo Janer					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2026

29	Chávez Rico Marcel					
30	Chicue España Oscar					
31	Chisco Torres Samuel					
32	Clavijo Rojas Alexandra					
33	Correa Diaz Wilkher Steven					
34	Cruz Medina Jairo					
35	Cubillos Ana Sofia					
36	Cuellar Rodríguez Juan Manuel					
37	Delgado Samboní Santiago					
38	Díaz Gutiérrez Esteban					
39	Diaz Marín Camilo					
40	Diaz Parra Xiomara					
41	Díaz Polania Santiago					
42	Domínguez Parra Laura Alejandra					
43	Duarte Mariño María Fernanda					
44	Feria Reyes Diego Alejandro					
45	Flores Tafur Juan Pablo					
46	Flórez Romero Ximena					
47	Gamboa Mallorquín Gabriela					
48	García Calderón Elizabeth					
49	Garzón Vega Juan Pablo					
50	Gómez Castro Mariana					
51	Gómez Tovar Mariana					
52	González Alejandro					
53	González Almanza Valentina					
54	González Rodríguez Thomas Santiago					
55	González Rojas Edwar Santiago					
56	González Romero Diego					
57	González Tovar Alam David					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2026

58	Gordillo Sanchez Juan Esteban					
59	Graterol Asuaje Sara Michelle	Sara Michelle♡	Sara Michelle♡	Sara Michelle♡	Sara Michelle♡	Sara Michelle♡
60	Guaqueta Rodríguez Arturo					
61	Guerra Rodríguez Andrés					
62	Guevara Benavidez Miguel Eduardo					
63	Gutiérrez Guzmán Víctor Gabriel					
64	Gutiérrez Rodríguez Jaime					
65	Guzmán Gómez Laura Valentina	laura 6		laura 6	laura 6	laura 6
66	Guzmán Guzmán Sofia					
67	Guzmán Ortiz Kalindy					
68	Hernández García Johan Sebastian					
69	Hernández Jara María José					
70	Hernández Martínez Kevin Santiago					
71	Hernández Molina Maria José					Maria Jose
72	Quimbayo Murillo Daniel Felipe					
73	Illera Cabrera Alejandro					
74	Jaramillo Rodríguez Ángel					
75	Jiménez Garzón Jennifer Alexandra					
76	Jiménez Grisales Alejandra					
77	Jiménez Ortiz Brayan Javier					
78	Jutinico Parra Alberto					
79	Kevin Andrey Velasquez Lancheros					
80	León Morales Yovanny					
81	Lizcano Ramos Margie Katherine					
82	Llanes Velázquez Johan		Jerson 11.	Jerson 11.	Jerson 11.	Jerson 11.
83	López Buelvas Luna De Abril					
84	Losada Rivera Yuliana					
85	Lozano Hernández Felipe					
86	Lozano Morales Camilo					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2026

87	Macías Medina Juan Nicolas	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias
88	Manchola González Santiago	Santiago M	Santiago M	Santiago M	Santiago M	Santiago M
89	Martínez García Laura Carolina					
90	Mateus Montejo Giovanny					
91	Mavisoy Satiaca Juan José	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy
92	Mejía Veloza Jhonny					
93	Mojica Olaya Valentina	Val Mojica.	Valentina M.	Val M.		Val M.
94	Monroy Vargas Juliana Valentina	Juliana M.	Juliana M.	Juliana m.	Juliana m.	Juliana M.
95	Gaviria Gavilán Laura					
96	Morales Morales Jhon Andrés	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.	Jhon Andres M.
97	Moreno Cubillos Angiel Kamila					
98	Moreno Garrido Josman Smith					
99	Motta Calderón Esteban					
100	Muñoz Culma Juan Pablo					
101	Muñoz García Yver Stiven	Yver	Yver	Yver	Yver	Yver
102	Murillo Zapata Diego Armando	Diego Murillo...	Diego Murillo...	Diego Murillo...	Diego Murillo...	Diego Murillo...
103	Navarro Flores Daniela		Daniela Navarro	Daniela Navarro		
104	Ordoñez Calderón Tomas	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.
105	Orjuela olmos Andrea Yireth	Orjuela Yireth	Orjuela Yireth	Orjuela Yireth		Orjuela Yireth
106	Ortiz Cristian David	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz
107	Ortiz Gaitán Maria Isabel	Isabella O.	Isabella O	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.
108	Paredes Tovas Juan David		Paredes Tovar J.	Paredes Tovar J.	Paredes Tovar J.	Paredes Tovar J.
109	Penagos Vanegas Santiago Andrés					
110	Perdomo oliveros José					
111	Perdomo Perdomo Smith					
112	Pérez Gualtero Santiago					
113	Pinilla Briceño Yosef Emanuel					
114	Plazas Lizcano Andrea	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Hillary Plazas
115	Poloche Lis Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2026

116	Prieto Cabezas Alejandro					
117	Prieto Pantevis Mariam					
118	Prieto Pantevis Sara Valentina					
119	Protilla Cardozo Ana Ruth					
120	Puerto Guerrero Jeffrey David					
121	Quijano Carvajal Eider Amir					
122	Quimbayo Murillo Andrés					
123	Quinayas Rojas Alexander					
124	Quiñonez Puerta Jhuber Julián					
125	Ramírez Bonilla Maritza					
126	Ramírez Montes Alejandro					
127	Ramos Peña Luisa María					
128	Repizo Cruz Geimar Julián					
129	Restrepo Calderón Samuel David					
130	Rincón Giraldo Alejandro					
131	Ríos Nieto Donovan Sthep					
132	Rivera Ahumada Nicolle Carolina					
133	Rivera Ramón Pablo					
134	Roa Pinzón Julian David					
135	Robayo Charry Nelson Santiago					
136	Rodríguez Cadena Juan Esteban					
137	Rodríguez García Gabriela					
138	Rodríguez García Sebastian					
139	Rodríguez Montes Stevan					
140	Rodríguez Oviedo Yurany					
141	Rodríguez Vargas Maria Sofía					
142	Rodríguez Villero Wilmer					
143	Rojas Alza Laura Camila					
144	Rojas Oca juan esteban					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2026

145	Romero Casallas Felipe	Brayan F.	Brayan F.	Brayan F.	Brayan F.	Brayan F.
146	Romero Castro Andrés Felipe	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero	Andres Romero
147	Romero Romero Beida Brigith	Buen Pay	Buen Pay	Buen Pay	Buen Pay	Buen Pay
148	Romero Tique Stiven					
149	Ruiz Diaz Emanuel					
150	Saenz Ana Karina	Ana Karina	Ana Karina	Ana Karina	Ana Karina	Ana Karina
151	Sánchez Ávila Pablo					
152	Sánchez Cuarán Jesús Andrés					
153	Sanchez Núñez Albert Estiven	Alber Sanchez	Alber Sanchez	Alber Sanchez	Alber Sanchez	Alber Sanchez
154	Sánchez Parra Daniel Santiago					
155	Solano Rangel Jhorman Steven	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.
156	Soto García Manuel Camilo	Manuel Soto.	Manuel Soto.	Manuel Soto		Manuel Soto.
157	Tapiero Poveda Santiago	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T	Santiago T.	Santiago T.
158	Tavera Gutiérrez Yalency					
159	Tique Santa Maicon Alexis	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S
160	Toledo Puentes Hader					
161	Toledo Puentes Esteban					
162	Toro Quimbaya Johnny Santiago	Santiago Toro	Santiago Toro	Santiago Toro	Santiago Toro	Santiago Toro
163	Torres Leiva Camilo					
164	Trujillo García Marlon Stiven	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.
165	Urquina Córdoba Sebastian					
166	Vargas Arias Cristian Camilo					
167	Vargas Juan Sebastian					
168	Vargas Ovalle Alejandro					
169	Vargas Velásquez Sonia Milena					
170	Varón Gómez Juan David	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.
171	Varón Torres Santiago					
172	Vásquez Rincón Adrián Camilo					
173	Vega Martínez Jerónimo					

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2026

174	Vélez Cruz Stewart					
175	Vélez Cubides Sergio Andrés					
176	Vergara Piñeros Nicolas					
177	Verjan Duran Jetzuvely					
178	Vinasco Martínez Keiner					
179	Zabala Gómez Mateo					
180	Zapata Báez Vanessa Alexandra	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 20 AL 24 DE ABRIL DE 2026 - CEDIDOS

		6	6	1	10	5
N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 20	Martes - 21	Miércoles - 22	Jueves - 23	Viernes - 24
1	Ana María Sanchez Rojas					
2	Laura Nicole Bonilla Herrera	Nicole B	Nicole B		Nicole B	Nicole B falta
3	Angel Hernandez					
4	Silvia Rivera V.					
5	Laura Valentina Buzmón		Laura G.		Laura G.	
6	María Manuela Sánchez Gutiérrez		María G.		María G.	
7	Andres Sebastian Soto Londoño	Andres Soto	Andres Soto	Andres Soto	Andres Soto	
8	Rosemberg Arango			Rosemberg	Rosemberg	
9	Silvia Mariana Arcinieges	Silvia Mariana		Silvia Mariana	Silvia Mariana	
10	Lina Solangie Ariza					
11	Osa					Falta
12	Michel Dayana Benavides				Michel.B	
13	Joan Nicolas Avila Ramirez				JUBAR	
14	Brayan Castañeda				Brayan Castañeda	
15	Juan antiz Juan David					
16	SANTIAGO MARTINEZ C.					
17	Maria Jose Hernandez					
18	Urcan Felipe Fuertes					
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 13 AL 17 DE ABRIL DE 2026

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 13	Martes - 14	Miércoles - 15	Jueves - 16	Viernes - 17
1	Aguirre Sanchez Santiago					
2	Aldana Ricardo Jerónimo					
3	Ana Sofia Feria Diaz					
4	Andrade Campos Camilo					
5	Ángeles Rueda Ana María De Los					
6	Aragón Zambrano Rosemberg					
7	Arenas Oliveros Angie Yulliana					
8	Arteaga Urueña María José					
9	Ayala Vera Manuel					
10	Baquero Vélez Jorge Antonio					
11	Barragán Bobadilla Alejandro					
12	Barreto Perdomo Carlos Andrés					
13	Barrionuevo Diaz Johan Stiven					
14	Barrios Pulgarín Juan Felipe					
15	Becerra Hernández Karen Liceth					
16	Benavides Lizcano Emanuel					
17	Benavides Torres Xiomara					
18	Bohórquez Robayo Ricardo					
19	Bonilla Gonzales Julián Alexis					
20	Cárdenas Bermúdez Andrea					
21	Cardozo Vega Esteban					
22	Carvajal Ruge Jorge Armando					
23	Castañeda Muñoz Paula Ximena					
24	Castro González Simón David					
25	Castro Parra Maria Alejandra					
26	Castro Ortega David santiago					
27	Cespedes Xiomy					
28	Chávez Erazo Janer					

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 13 AL 17 DE ABRIL DE 2026

29	Chávez Rico Marcel					
30	Chicue España Oscar					
31	Chisco Torres Samuel					
32	Clavijo Rojas Alexandra					
33	Correa Diaz Wilkher Steven					
34	Cruz Medina Jairo					
35	Cubillos Ana Sofia					
36	Cuellar Rodríguez Juan Manuel					
37	Delgado Samboní Santiago					
38	Díaz Gutiérrez Esteban					
39	Diaz Marín Camilo					
40	Diaz Parra Xiomara					
41	Díaz Polania Santiago					
42	Domínguez Parra Laura Alejandra					
43	Duarte Mariño María Fernanda					
44	Feria Reyes Diego Alejandro					
45	Flores Tafur Juan Pablo					
46	Flórez Romero Ximena					
47	Gamboa Mallorquín Gabriela					
48	García Calderón Elizabeth					
49	Garzón Vega Juan Pablo					
50	Gómez Castro Mariana					
51	Gómez Tovar Mariana					
52	González Alejandro					
53	González Almanza Valentina					
54	González Rodríguez Thomas Santiago					
55	González Rojas Edwar Santiago					
56	González Romero Diego					
57	González Tovar Alam David					

VIGILADO MINEDUCACIÓN

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 13 AL 17 DE ABRIL DE 2026

58	Gordillo Sanchez Juan Esteban					
59	Graterol Asuaje Sara Michelle	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡	Sara Michelle ♡
60	Guaqueta Rodríguez Arturo					
61	Guerra Rodríguez Andrés					
62	Guevara Benavidez Miguel Eduardo					
63	Gutiérrez Guzmán Víctor Gabriel					
64	Gutiérrez Rodríguez Jaime					
65	Guzmán Gómez Laura Valentina	laura 6	laura 6	laura 6	laura 6	laura 6
66	Guzmán Guzmán Sofia					
67	Guzmán Ortiz Kalindy		Lura Gomez			
68	Hernández García Johan Sebastian					
69	Hernández Jara María José					
70	Hernández Martínez Kevin Santiago					
71	Hernández Molina Maria José					
72	Quenbayo Murillo Daniel felipe	Valentina H. Tole.	Valentina H. Tole.	Valentina H. Tole.	Daniel Felipe	Daniel felipe
73	Illera Cabrera Alejandro	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.	Alejandro Illera C.
74	Jaramillo Rodríguez Ángel					
75	Jiménez Garzón Jennifer Alexandra					
76	Jiménez Grisales Alejandra					
77	Jiménez Ortiz Brayan Javier	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
78	Jutinico Parra Alberto					
79	Kevin Andrey Velasquez Lancheros					
80	León Morales Yovanny					
81	Lizcano Ramos Margie Katherine					
82	Llanes Velázquez Johan		Jesus H.	Jesus H.	Jesus H.	Jesus H.
83	López Buelvas Luna De Abril	Luna Lopez Bs	Luna Lopez Bs	Luna Lopez Bs	Luna Lopez Bs	Luna Lopez Bs
84	Losada Rivera Yuliana					
85	Lozano Hernández Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe	Yamil Felipe
86	Lozano Morales Camilo	Cristian.	Cristian	Cristian.	Cristian.	cristian

VIGILADO MINEDUCACIÓN

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 13 AL 17 DE ABRIL DE 2026

87	Macías Medina Juan Nicolas	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias	Nicolas Macias
88	Manchola González Santiago	Santiago M	Santiago M	Santiago M	Santiago M	Santiago M
89	Martínez García Laura Carolina					
90	Mateus Montejo Giovanny					
91	Mavisoy Satiaca Juan José	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy	Juan Mavisoy
92	Mejía Veloza Jhonny					
93	Mojica Olaya Valentina	Valentina Mojica	Valentina M.	Valentina Mojica	Valentina M	Valentina
94	Monroy Vargas Juliana Valentina	Juliana M.	Juliana M.	Juliana M.	Juliana M	Juliana
95	Gaviria Gaviláin Laura					
96	Morales Morales Jhon Andrés					
97	Moreno Cubillos Angiel Kamila					
98	Moreno Garrido Josman Smith					
99	Motta Calderón Esteban					
100	Muñoz Culma Juan Pablo					
101	Muñoz García Yver Stiven	Yver	Yver	Yver	Yver	Yver
102	Murillo Zapata Diego Armando	Diego Murillo	Diego Murillo	Diego Murillo	Diego Murillo	Diego Murillo
103	Navarro Flores Daniela		Daniela Flores	Daniela Flores	Daniela Flores	Daniela Flores
104	Ordoñez Calderón Tomas	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.	Tomas O.
105	Orjuela olmos Andrea Yireth	Yirleth Orjuela	Yirleth Orjuela	Yirleth Orjuela	Yirleth Orjuela	Yirleth Orjuela
106	Ortiz Cristian David	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz	Cristian Ortiz
107	Ortiz Gaitán Maria Isabel	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.	Isabella O.
108	Paredes Tovas Juan David	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.	Juan David P.
109	Penagos Vanegas Santiago Andrés					
110	Perdomo oliveros José					
111	Perdomo Perdomo Smith					
112	Pérez Gualtero Santiago					
113	Pinilla Briceño Yosef Emanuel					
114	Plazas Lizcano Andrea	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Hillary Plazas	Hillary Plazas
115	Poloche Lis Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin	Edwin

VIGILADO MINEDUCACIÓN

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 13 AL 17 DE ABRIL DE 2026

116	Prieto Cabezas Alejandro					
117	Prieto Pantevis Mariam					
118	Prieto Pantevis Sara Valentina	Sara Prieto P.	Sara Prieto P.	Sara Prieto	Sara Prieto P.	Sara Prieto P.
119	Protilla Cardozo Ana Ruth	Ana Ruth P.C.	Ana Ruth P.C.	Ana Ruth P.C	Ana Ruth P.C	Ana Ruth P.C
120	Puerto Guerrero Jeffrey David					
121	Quijano Carvajal Eider Amir					
122	Quimbayo Murillo Andrés					
123	Quinayas Rojas Alexander					
124	Quiñonez Puerta Jhuber Julián	Jhuber Q	Jhuber Q	Jhuber Q	Jhuber Q	Jhuber Q
125	Ramírez Bonilla Maritza					
126	Ramírez Montes Alejandro	Kenny Alejandro	Kenny Alejandro	Kenny Alejandro	Kenny Alejandro	Kenny Alejandro
127	Ramos Peña Luisa María	Luisa Ramos.	Luisa Ramos.	Luisa Ramos.	Luisa Ramos.	Luisa Ramos.
128	Repizo Cruz Geimar Julián	Julian Repizo.	Julian Repizo	Julian Repizo	Julian Repizo	Julian Repizo.
129	Restrepo Calderón Samuel David					
130	Rincón Giraldo Alejandro					
131	Ríos Nieto Donovan Sthep					
132	Rivera Ahumada Nicolle Carolina					
133	Rivera Ramón Pablo					
134	Roa Pinzón Julian David					
135	Robayo Charry Nielson Santiago	Santiago Rocha	Santiago Rocha	Santiago Rocha	Santiago Rocha	Santiago Rocha
136	Rodríguez Cadena Juan Esteban					
137	Rodríguez García Gabriela	GabrielaRG.	GabrielaRG	GabrielaRG.	GabrielaRG.	GabrielaRG
138	Rodríguez García Sebastian					
139	Rodríguez Montes Stevan					
140	Rodríguez Oviedo Yurany					
141	Rodríguez Vargas Maria Sofía					
142	Rodríguez Villero Wilmer					
143	Rojas Alza Laura Camila					
144	Rojas Oca juan esteban					

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMEN[illegible]ARTE
SEMANA DEL 13 AL 17 DE ABRIL DE 2026

145	Romero Casallas Felipe	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan	Brayan
146	Romero Castro Andrés Felipe	Andrés Romero	Andrés Romero	Andrés Romero	Andrés Romero	Andrés Romero
147	Romero Romero Beida Brigith					
148	Romero Tique Stiven					
149	Ruiz Diaz Emanuel					
150	Saenz Ana Karina	Ana Karina		Ana Karina	Ana Karina	Ana Karina
151	Sánchez Ávila Pablo	Juan P.	Juan P.	Juan P.	Juan P.	Juan P.
152	Sánchez Cuarán Jesús Andrés					
153	Sanchez Núñez Albert Estiven	Albert Sanchez	Albert Sanchez	Albert Sanchez	Albert Sanchez	Albert Sanchez
154	Sánchez Parra Daniel Santiago					
155	Solano Rangel Jhorman Steven	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.	Jhorman S.
156	Soto García Manuel Camilo		Manuel Soto	Manuel Soto	Manuel Soto	Manuel Soto
157	Tapiero Poveda Santiago	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.	Santiago T.
158	Tavera Gutiérrez Yalency					
159	Tique Santa Maicon Alexis	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S	Maicon Alexis T.S		
160	Toledo Puentes Hader					
161	Toledo Puentes Esteban	Brian	Brian	Brian	Brian	
162	Toro Quimbaya Johnny Santiago	Santiago toro	Santiago toro	Santiago toro	Santiago toro	Santiago toro
163	Torres Leiva Camilo					
164	Trujillo García Marlon Stiven	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.	Marlon T.G.
165	Urquina Córdoba Sebastian					
166	Vargas Arias Cristian Camilo	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian	Cristian
167	Vargas Juan Sebastian					
168	Vargas Ovalle Alejandro					
169	Vargas Velásquez Sonia Milena					
170	Varón Gómez Juan David	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V.	Juan David V
171	Varón Torres Santiago					
172	Vásquez Rincón Adrián Camilo					
173	Vega Martínez Jerónimo					

VIGILADO MINEDUCACION

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 13 AL 17 DE ABRIL DE 2026

174	Vélez Cruz Stewart					
175	Vélez Cubides Sergio Andrés					
176	Vergara Piñeros Nicolas					
177	Verjan Duran Jetzuvely					
178	Vinasco Martínez Keiner					
179	Zabala Gómez Mateo					
180	Zapata Báez Vanessa Alexandra	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata	Vanessa Zapata

VIGILADO MINEDUCACIÓN

Conservatorio del Tolima
Institución Universitaria
Alta Calidad

RECIBIDO SERVICIO - PROGRAMA ALIMENTARTE
SEMANA DEL 13 AL 17 DE ABRIL DE 2026 - CEDIDOS

6 6 8 6 7

N°	APELLIDOS Y NOMBRES	Lunes - 13	Martes - 14	Miércoles - 15	Jueves - 16	Viernes - 17
1	Andres Sebastian Soto Londoño	Andres Soto		Andres Sebastian Soto	Andres Soto	Andres Soto
2	Johan Felipe Fierro Leos	[illegible]	[illegible]			
3	Brayan Felipe Castellanos Rodriguez	[illegible]				
4	David Santiago Castro Ortega	Santiago Castro		Santiago Castro	Santiago Castro	
5	Laura Vanessa Bonilla Herrera	N°hole B	N°hole B	N°hole B		N°hole B
6	Ana Maria Sanchez Lopez	[illegible]				
7	Carlos A Potosa	[illegible]	[illegible]			
8	Silvia Rivera V.	[illegible]			[illegible]	[illegible]
9	Camilo Alexander Montes Villegas		Camilo Montes			
10	Santiago Espitia			Santiago E.	Santiago E.	
11	Luis Juan Mora Miguel		[illegible]		[illegible]	
12	Oscar Ivan Reyes Ramos		[illegible]	[illegible]		[illegible]
13	KATALINA ROJAS VIDAL			[illegible]		
14	Angel Hernandez			[illegible]		[illegible]
15	Erick Sebastian Jimenez			Erick		
16	Juan Nicolás Avila Aguirre				[illegible]	
17	Ricardo Rodriguez C.				[illegible]	
18	Lina Solangie Arizen					[illegible]
19	gloria Cardina Rojas					G.C.h.
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						

VIGILADO MINEDUCACION